vinetur

Rosa Nepal lleva la cocina del Himalaya a Las Rosas cerca del Metropolitano

El restaurante madrileño reúne recetas de Nepal e India con carta amplia, opciones veganas y servicio para llevar

miércoles 29 de julio de 2026

El barrio madrileño de Las Rosas cuenta con una nueva propuesta para quienes buscan cocina del sur de Asia fuera de las zonas más transitadas de la restauración. Rosa Nepal, situado en el Paseo de Ginebra, 12, a pocos minutos del estadio Riyadh Air Metropolitano y de la estación de metro de Las Rosas, centra su oferta en recetas tradicionales de Nepal e India.

Desde el restaurante explican que su cocina se apoya en recetas familiares y en una selección de especias con la que buscan trasladar al comensal a la gastronomía del Himalaya sin salir de Madrid. La carta reúne platos conocidos de estas cocinas con otras elaboraciones menos habituales en la ciudad.

Entre las propuestas figuran los momos nepalíes, distintos currys, platos al tandoor y biryanis. La oferta incluye también opciones vegetarianas y veganas, con una carta planteada tanto para quienes prueban por primera vez esta gastronomía como para clientes habituales de la cocina del sur de Asia.

Rosa Nepal sitúa uno de sus principales argumentos en una relación calidad-precio que define como asequible. La mayor parte de la carta, afirman desde el establecimiento, se mueve en un rango accesible, con la intención de facilitar una comida de cocina internacional sin elevar el gasto.

La ubicación del local amplía además su público potencial. El restaurante se dirige a vecinos del distrito, trabajadores de la zona y asistentes a partidos o conciertos en el Metropolitano que buscan una alternativa próxima antes o después de acudir al recinto.

El establecimiento apuesta por un formato sencillo, sin centrar la experiencia en la decoración. Según trasladan desde Rosa Nepal, el peso de la propuesta recae en los sabores y en una cocina que combina tradición y hospitalidad. Esa línea permite al local presentar una oferta nepalí todavía poco representada en Madrid junto a algunos de los platos más reconocibles de la cocina india.

Además del servicio en sala, el restaurante dispone de comida para llevar y reparto a domicilio. Con ello, amplía las formas de acceso a una carta diversa que también contempla alternativas para personas con necesidades alimentarias específicas.

La apertura de espacios de este tipo refuerza la presencia de cocinas internacionales en barrios alejados de los circuitos más conocidos de la capital. En ese mapa, Rosa Nepal busca hacerse un hueco con una propuesta centrada en la autenticidad de las recetas y en una oferta amplia para públicos distintos.