



Las Rosas

Bienvenidos!

**Las Rosas è il più storico
ristorante messicano a Torino,
nato nel 1993 in via Giachino
e approdato nel 1998 nel cuore del Quadrilatero romano.**

**Accomodatevi, chiudete gli occhi,
lasciatevi guidare dal nostro staff e immergetevi in
un'esperienza di gusto e divertimento.**

Que viva Las Rosas!

UN AIUTO

FAJITAS

È il temine che
indica il taglio a strisce
della carne!

CHORIZO

Una salsiccia golosa e speziata
ma non piccante

AUTENTICO

Materie prime vere e sincere,
dai fagioli Red Drive ai peperoncini
importati dal Messico!

COTTURE

Prima sottovuoto,
poi in piastra
per garantire sapore e
morbidezza

ENCHILADAS

Da "enchilar",
immergere nel chili!

GUACAMOLE

Solo avocado, olio al coriandolo e
succo di limone:
non mettiamo cipolla!

GUAJILLO

Ottimo peperoncino che
insaporisce l'omonima salsa,
senza renderla piccante

ALLERGENI

Clicka su
ALLERGENI
per visualizzare
la scheda completa!

La scheda allergeni è disponibile e scaricabile sul sito www.lasrosas.it

L'intolleranza al glutine è gestita sin dal 2008 con prodotti separati e
garantiamo la non contaminazione
grazie alle severe procedure in atto.

Fidatevi della spiga che identifica i soli piatti contenenti glutine!

Segnalate al personale di sala intolleranze e allergie prima di ordinare:
tracce di altri allergeni, dovute a fenomeni di trascinamento, possono
essere presenti in ogni preparazione.

Legenda

-  piatto contenente glutine
-  piatto vegetariano
-  leggermente piccante
-  medio piccante
-  per veri coraggiosi!

Coperto 1€

Alcuni prodotti possono essere surgelati secondo stagione e reperibilità
Chorizo di nostra produzione, avocado, peperoni, cipolle, tortillas di mais, frutti rossi, mango

PARA EMPEZAR

GUACAMOLE

7,5€

Coppa di guacamole con chips di mais,
da personalizzare come preferisci

Pomodoro fresco

Pico de gallo

Jalapeños 

Formaggio fresco

CHIPS Y SALSAS

Chips di mais croccanti.....2€

Pico de gallo.....2€

Battuto di pomodori, cipolle, coriandolo e lime

Guacamole.....3€

Salsa roja 2€

Salsa de queso.....2€

Salsa ranchera 2€

Salsa chipotle affumicato 2,5€

Salsa habanera 2€

TAPAS

Tostadas Al Pastor 6€

Due tostadas croccanti di mais con pulled pork,
bacon croccante e salsa di ananas e jalapeño

Tostadas Pibil6€

Due tostadas croccanti di mais,
pollo cotto in achiote per 18 ore,
riduzione di arancia e tequila, cipolla rosa marinata

Quesos fundidos.....8€

Golosa terrina di formaggio fuso, a scelta con
Verdure  / Chorizo / Chili affumicato 
Lo preferisci con Tortillas di grano  o Chips di mais?

Chilaquiles di pollo8€

Terrina con pollo, salsa cremosa leggermente
piccante, formaggio gratinato, chips di mais

Nachos di pollo 8€

Terrina con pollo, salsa roja, fagioli,
formaggio gratinato. Con chips di mais

SuperNachos di vitello 8€

Terrina con vitello, salsa ranchera, fagioli,
formaggio gratinato. Con chips di mais

Nachos chorizo.....8€

Terrina con chorizo, salsa guajillo, fagioli,
formaggio gratinato. Con chips di mais

Nachos Pulled Pork.....8€

Terrina con spalla di maiale sfilacciata, salsa guajillo,
fagioli, chips di cipolla. Con chips di mais

Verdenachos di verdure 8€

Terrina con verdure miste, salsa tomatillo, fagioli,
formaggio gratinato. Con chips di mais

PLATOS FUERTES

FAJITAS

Strisce di carne
cotta a bassa temperatura
con peperoni e cipolle, riso e fagioli
tortillas di grano  o di mais

Classiche di pollo.....13€

Classiche di vitello.....13€

Plancha di fajitas mista.....13€

Strisce di pollo, vitello e chorizo alla paprika

Fajitas verdes 13€

Verdure miste, guacamole a parte

PARA ACOMPAÑAR

Fagioli.....2€

Fagioli al bacon.....3€

Riso al lime e coriandolo.....3€

Tortilla di mais senza glutine.....0,5€

Tortilla di grano 0,5€

ENCHILADAS

Due tortillas di mais farcite
guarnite con salsa al formaggio,
con contorno di riso e fagioli

Guajillo.....9€

Pollo, salsa guajillo saporita non piccante

Ranchera 9€

Pollo, salsa ranchera leggermente piccante

Habanera  9€

Pollo, salsa habanero extra piccante

Verde 9€

Ripieno vegetariano, salsa tomatillo saporita

Chili con carne 9€

Ripieno di spezzatino di carne di maiale piccante

NIÑOS

Baby Menù.....9€

A scelta

Pizzadilla: Pizza di tortilla  con pomodoro e formaggio

Baby Fajitas di pollo

Baby Burrito di pollo

+ Bibita a scelta

o mezzo litro d'acqua

TEX MEX

Ribs al maracuja.....13€

Costine di maiale a cottura lenta con maracuja fresco e riso

Chili con carne 🌶️12€

Carne di maiale cotta con chili affumicato.

Con riso, fagioli, tortillas di grano 🌾 o di mais

Cabeza negra.....12€

Carne di maiale cotta in rum, birra senza glutine, bacon e ananas.

Con riso, fagioli, tortillas di grano 🌾 o di mais

MEXICO DESCONOCIDO

**Le ricette più tradizionali e nascoste
nel contemporaneo stile Las Rosas**

Mole negro13€

Pollo, salsa ancestrale con cacao e cioccolato fondente, mandorle tostate e i peperoncini più autentici, riso al lime, fagioli rossi e tortilla di mais.

Mole verde13€

La collezione di Mole, antiche salse precolombiane, si arricchisce di una variante verde: semi di zucca tostate, foglie di aguacate profumate, chiles verdes, tomatillos sono gli ingredienti principali. Ne esce una salsa densa, complessa e fresca. Pollo, mole verde, riso, fagioli e tortillas per accompagnare.

BURRITOS



Papas y chorizo 	9€
Salsiccia speziata alla paprika, patate, formaggio fresco, mayo rossa	
El Ranchero 	9€
Pollo, guacamole, riso e salsa ranchera	
El Bastardo 	9€
Pollo, riso, salsa habanero extra piccante	
Pibil	9€
Pollo cotto in achiote per 18 ore, riduzione di arancia e tequila, riso al lime e coriandolo	
Smoky	9€
Vitello cotto a bassa temperatura, mayo affumicata con hickory, riso e pomodori	
Pulled Pork	9€
Spalla di maiale cotta a bassa temperatura, fagioli rossi, salsa cheddar, bacon, riso	
Cheeseburger	9€
Macinato di vitello, fagioli rossi al bacon, salsa cheddar, riso, chips di cipolle	
Pollo y salsa roja 	9€
Pollo cotto a bassa temperatura, mayo rossa, riso, formaggio fresco	
Veggie 	9€
Verdure, guacamole, riso	

BOWLS

Con cestino di tortilla croccante  o chips di mais

Asado di vitello	10€
Vitello cotto a bassa temperatura con paprika affumicata, riso, pomodori, guacamole, formaggio fresco, ketchup artigianale	
Pollo y pico de gallo	10€
Pollo al limone, riso, guacamole, pico de gallo	
Ranchera 	10€
Pollo, riso, guacamole, salsa cheddar, salsa ranchera, chili jalapeño	

PARA TERMINAR

DESSERT

Cheesecake.....5€

Personalizzala con...

frutti rossi / salsa al mango / passion fruit fresco

Torta al cioccolato.....5€

Personalizzala con...

frutti rossi / salsa al mango / salsa di arancia e chili 🌶️

Gelato al dulce de leche.....5€

con granella di mandorle a piacere

Gelato alla vaniglia del Madagascar.....5,5€

con granella di fave di cacao a piacere

Sorbetto al lime / frutto della passione.....5€

CAFFÈ

E AMARI

Caffè espresso1€

Caffè messicano2,5€

con arancia e cannella

San Simone.....3€

Sambuca.....3€

Amaro del Capo.....3€

Ron Miel.....3€

EXPERIENCIA

MEZCAL

Un'esperienza sensoriale dedicata

al Messico per eccellenza.

Accompagna il tuo mezcal

con biscotti all'arancia

e fave di cacao tostate

Monte Alban.....7€

Vida.....8€

Alipus.....8€

PARA BEBER

BIRRE

Alla spina

Estrella 5,4°

bionda

piccola.....3€

media.....5€

litro.....11€

Norbertus 7,5°

rossa doppio malto

piccola.....3,5€

media.....5,5€

litro.....13€

In bottiglia 33cl

Corona 4.5° 4€

Menabrea 4.8°  3,5€

Estrella Doble Malta 7.2°  5€

San Miguel glutenfree 5.4° 4€

REFRESCOS

Acqua 1/2 litro.....1,5€

Bibite.....3€

Coca cola - Coca cola zero - Sprite

Lemonsoda - Thè freddo

VINO

Chardonnay

Cile - Los Pagos - 12°

calice..... 3€

bottiglia..... 12€

Rioja Publo Viejo

Spagna - Bodegas Almenar - 14°

calice..... 3€

bottiglia..... 13€

Malbec

Argentina - El Bar - 14°

calice..... 4€

bottiglia..... 15€

SANGRIA

Vino rosso, rum, arancia, ananas per la migliore sangria Las Rosas:
leggera, gustosa e fruttata

bicchiere.....	3€
½ litro.....	6€
litro.....	12€

COCKTAILS

Margarita Frozen

(lime/fragola/frutto della passione)

bicchiere..... 6€

caraffa..... 20€

Margarita Classico..... 7€

Tequila, triple sec, lime

Margarita de Oro..... 7,5€

Tequila reposado, triple sec, lime

Tommy's..... 8€

Tequila, agave syrup, lime

Mezcalita..... 8€

Mezcal, triple sec, lime

Ancho Sour..... 8€

Mezcal, Ancho Reyes, agave syrup, lime

Mojito Cubano..... 7€

La ricetta tradizionale: con rum bianco, lime,
menta e ghiaccio intero

Mojito zenzero..... 7€

Con lime e zenzero fresco

DISTILLATI

Tequila bianca sal y limon..... 3€

Tequila bumbum..... 2€

Tequila Altos Plata..... 4€

Tequila Altos Reposado..... 5€

Tequila Olmeca Reposado..... 5€

Mezcal Beneva con gusano..... 5€

Mezcal Monte Alban..... 6€

Mezcal Vida..... 7€

Mezcal Peloton de la Muerte..... 7€

Mezcal Alipus..... 7€

Mezcal Montelobos Espadìn..... 8€

Mezcal Montelobos Tobalà 9€

Rum Matusalem 7 5€

Rum Malteco 10y 6€

Rum Appleton Estate Jamaica..... 6€

Rum Don Papa..... 7€

MENU CALIENTE



Un percorso per sommelier del peperoncino che accompagna
dal chipotle affumicato all'habanero dei veri temerari



APERITIVO

Chips di mais croccanti
Salsa Habanera

Margarita frozen al lime

PLATO FUERTE

A scelta tra

Chile con carne

Spezzatino di carne di maiale cotta con chili chipotle affumicato
con tortillas di grano  o di mais

Enchilada de Pollo y Habanero

Due tortillas di mais arrotolate a cannellone con pollo,
salsa habanera extra piccante e salsa al formaggio

PER SOPRAVVIVERE

A scelta

Birra Norbertus media 
rossa doppio malto

Sangria 1/2 litro

Sangria della casa: arancia, ananas, rum, vino rosso

Birra San Miguel

senza glutine, in bottiglia 33cl

PER CHIUDERE

Caffè

espresso o messicano

Experiencia Mezcal

Monte Alban con biscotti all'arancia e fave di cacao tostate

25€

MENU TIERRA



Chi dice che Messico uguale carne?
Questo percorso interamente vegano riporta
a un Messico di sapori primordiali e autentici



APERITIVO

Coppa di Guacamole con chips
con pomodoro fresco o pico de gallo
Hibiscus Margarita

PLATO FUERTE

A scelta tra

Fajitas Verdes Tradicion

Verdure miste servite nelle foglie di mais
con riso, fagioli rossi e tortillas di grano  o di mais

Burrito Veggie 

Tortillas di grano arrotolata ripiena di verdure miste,
riso al lime, guacamole

DA BERE

A scelta

Birra Estrella media 

bionda alla spina

Sangria 1/2 litro

Sangria della casa: arancia, ananas, rum, vino rosso

Birra San Miguel

senza glutine, in bottiglia 33cl

PER CHIUDERE

Caffè

espresso o messicano

Tequila sal y limon o Ron Miel

25€

TIENDITA *Las Rosas*

**Ti è piaciuto il caballito
dove hai gustato il tuo mezcal?
Puoi acquistarlo, insieme ad altri articoli
firmati Las Rosas
in collaborazione con Max Petrone!
Per informazioni e acquisti rivolgiti in cassa**

