



Las Rosas

Bienvenidos!

Las Rosas è il più storico
ristorante messicano a Torino,
nato nel 1993 in via Giachino
e approvato 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

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
Tortillas di mais, cipolle, peperoni, avocado, frutti rossi, chorizo, ribs

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..... 3€


Pico de gallo..... 2,5€


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  6,5€


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

Tostadas Pibil 6€

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 pollo 8,5€

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

Nachos di pollo  8,5€

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

SuperNachos di vitello  9€

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

Nachos chorizo..... 8,5€

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

Nachos Pulled Pork..... 9€


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.....14€

Plancha di fajitas mista..... 14,5€

Strisce di pollo, vitello e chorizo alla paprika

Fajitas verdes  13€

Verdure miste, guacamole a parte


ENCHILADAS

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



Enchilada di pollo e salsa guajillo..... 9€

Pollo, salsa guajillo saporita non piccante


Enchilada di pollo e salsa ranchera..... 9€

Pollo, salsa ranchera leggermente piccante 



Enchilada di pollo e salsa habanero..... 9€

Pollo, salsa habanero extra piccante  

Enchilada di verdure e salsa tomatillo..... 9€

Ripieno vegetariano, salsa tomatillo saporita 

Enchilada di chili con carne..... 9,5€

Ripieno di spezzatino di carne di maiale piccante  

Enchilada di pulled pork e salsa guajillo 10,5€

Spalla di maiale a lunga cottura, salsa guajillo saporita


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€

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 Las Rosas 🌶️ 13,5€

Le nostre famose costine di maiale a cottura lenta, con salsa al miele e chili affumicato e riso

Ribs al maracuja..... 13€

Costine di maiale a cottura lenta con maracuja fresco e riso

Ribs Yucatàn.....14€

In stile caraibico, marinate nel latte di cocco e burro di arachidi, per palati curiosi

Chili con carne 🌶️🌶️12,5€

Carne di maiale cotta con chili affumicato. Con riso, fagioli, tortillas di grano 🌽 o di mais

Cabeza negra..... 12,5€

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

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

MEXICO DESCONOCIDO

**Il Messico più autentico e precolombiano
ci conquista con i suoi moles**

Mole negro 13,5€

Salsa ancestrale e avvolgente con cacao e cioccolato fondente, mandorle tostate e i peperoncini più autentici.

Pollo o verdure a scelta, mole negro, riso, fagioli e tortillas di mais croccante.

Mole verde 13,5€

La variante verde: semi di zucca tostatati, foglie di aguacate profumate, chiles verdes, tomatillos sono gli ingredienti principali. Ne esce una salsa densa, complessa e fresca.

Pollo o verdure a scelta, mole verde, riso, fagioli e tortillas di mais croccante.








Mole Amarillo..... 13,5€

Amarillo, ovvero giallo come il peperoncino Aji che insieme all'origano messicano caratterizza questa salsa dorata, profumata, saporita.


Pollo o verdure a scelta, mole amarillo, riso, fagioli e tortillas di mais croccante.


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	9,5€
Pollo cotto nell'achiote (mix di spezie profumato e rosso), cipolle marinate, riduzione di arancia e tequila, riso	
Smoky	10€
Vitello cotto a bassa temperatura, mayo affumicata con hickory, riso e pomodori	
Pulled Pork	10€
Spalla di maiale cotta a bassa temperatura, fagioli rossi, salsa cheddar, bacon, riso	
Cheeseburger	10,5€
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	12€
Vitello cotto a bassa temperatura con paprika affumicata, riso, pomodori, guacamole, formaggio fresco e un tocco di personalità: salsa in stile barbecue leggermente fruttata	
Pollo y pico de gallo	11€
Pollo, riso, guacamole, pico de gallo (pomodori e cipolle tagliati finemente conditi con lime e coriandolo)	
Ranchera 	11€
Pollo, riso, guacamole, salsa al formaggio 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 con granella di mandorle a piacere	5€
Gelato alla vaniglia del Madagascar con fave di cacao a piacere	5€
Sorbetto al lime / frutto della passione	5€
NY Cheesecake con caramello salato	6€



CAFFÈ

E AMARI

Caffè espresso	1,5€
Caffè messicano con arancia e cannella	2,5€
San Simone	3€
Ron Miel	3€

EXPERIENCIA

MEZCAL

Accompagna il tuo mezcal con fave di cacao tostate e frutta essiccata	
Monte Alban	8€
Vida	9€
Alipus	10€

PARA BEBER

BIRRE

Alla spina

Menabrea 4,8% bionda
piccola.....3,5€
media.....5,5€
litro.....12€

In bottiglia 33cl

Corona 4.5% 4€
Menabrea 4.8% 4€
San Miguel glutenfree 5.4%..4,5€
Desperados 5.9% 5€

In bottiglia 50cl.....8€

Birre artigianali
senza glutine, chiedi
al tuo cameriere cosa
abbiamo selezionato!

REFRESCOS

Acqua 1/2 litro.....1,5€
Bibite..... 3,5€
Coca cola - Coca cola zero - Sprite
Lemonsoda - Thè freddo

VINO

Chardonnay
Cile - Los Pagos - 12%

Rioja Pueblo Viejo
Spagna - Bodegas Almenar - 14%

Rioja Tempranillo
Spagna - Bodegas Carlos Serres - 13,5%

calice..... 3,5€
bottiglia..... 13€
calice..... 3,5€
bottiglia..... 14€
calice..... 4€
bottiglia..... 15€

SANGRIA

Vino rosso, selezione di distillati, succo di arancia e di ananas

bicchiere 3,5€ ½ litro 6,5€ litro 13€

COCKTAILS

Margarita Frozen

(lime/fragola/frutto della passione)

bicchiere..... 6€

caraffa..... 20€

Margarita Classico..... 7€

Tequila, triple sec, lime

Margarita 100% agave..... 8,5€

Tequila 100% agave, 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

Mezcalita Ancestrale..... 11€

Mezcal Vida, triple sec, lime, crusta di sale
al chile ancho, cacao e arancia

Un drink da antiguo mezcalero mexicano

Mojito Cubano..... 7€

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

Mojito zenzero..... 8€

Con lime e zenzero fresco

DISTILLATI

Tequila bianca sal y limon..... 3€

Tequila bumbum..... 2€

Tequila Altos Plata..... 5€

Tequila Altos Reposado..... 5€

Mezcal Beneva con gusano..... 6€

Mezcal Monte Alban..... 7€

Mezcal Vida..... 8€

Rum Matusalem 7 5€

Rum Malteco 10y 6€

Rum Appleton Estate Jamaica..... 6€

Rum Don Papa..... 8€

Mezcal Peloton de la Muerte..... 8€

Mezcal Alipus..... 9€

Mezcal Montelobos Espadin..... 9€

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 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

Experiencia Mezcal

Monte Alban con fave di cacao tostate e frutta essiccata

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
Mole Amarillo

Verdure miste, salsa mole amarillo con peperoncino Aji
e origano messicano, riso, fagioli e tortillas di mais

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€

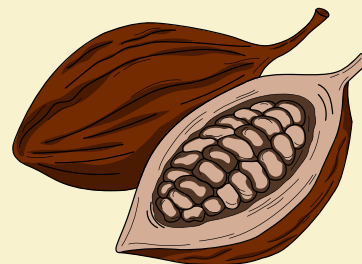
MENU SABOR ANTIGUO

Un viaggio nelle consistenze e nei sapori del Messico più ancestrale



IL DRINK DALLE TERRE DI OAXACA

Mezcalita ancestrale
Mezcal Vida, triple sec, lime,
crusta di sale con chile ancho, cacao, arancia



L'ANTIPASTO DELLO STREET FOOD MEX

Due Tostadas di mais croccanti
una con pulled pork, salsa all'ananas e jalapeño,
una con pollo cotto in achiote, riduzione di arancia e tequila, cipolle caramellate

IL PRINCIPALE CON LE SALSE ANCESTRALI

A scelta

Mole Negro

Pollo o verdure in salsa avvolgente di cacao e cioccolato fondente,
mandorle tostate e i peperoncini più autentici

Mole Verde

Pollo o verdure in salsa di tomatillos, chiles verdes
e semi di zucca tostatati

Mole Amarillo

Pollo o verdure in salsa dorata con peperoncino Aji Amarillo
e origano messicano

Ogni piatto è servito con riso al lime, fagioli rossi
e tortillas di mais croccanti

28€

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**





Las Rosas

Bienvenidos!

**Las Rosas is the most historic
Mexican restaurant in Turin,
born in 1993
and landed in 1998 in the heart of Quadrilatero romano.**

**Take a seat, close your eyes,
let yourself be guided by our staff and immerse yourself in
an experience of taste and fun.**

Que viva Las Rosas!

NEED? HELP

FAJITAS

It is the term that indicates the stripes cut of the meat!

CHORIZO

A greedy and seasoned, but not spicy, sausage

AUTHENTIC

Real and sincere raw materials, from Red Drive beans to imported chillies from Mexico!

COOKING

First vacuum packed, then on the grill to ensure flavor and softness

ENCHILADAS

From "enchilar", dip in the chili!

GUACAMOLE

Only avocado, coriander oil and lemon juice:
let's not put onion!

GUAJILLO

Excellent chilli pepper that adds flavor to the sauce of the same name, without making it spicy

ALLERGENS

The allergen sheet is available and downloadable on the website www.lasrosas.it
Gluten intolerance has been managed since 2008 with separate products and we guarantee non-contamination thanks to the strict procedures in place.
Trust the ear that identifies only gluten-containing dishes!

Report intolerances and allergies to the dining room staff before ordering: traces of other allergens, due to dragging phenomena, may be present in each preparation.



dish containing gluten
vegetarian dish
a little spicy
medium spicy
for the truly brave!

Service 1€

Some products can be frozen according to season and availability
Corn tortillas, onions, peppers, avocado, red fruits, chorizo, ribs

PARA EMPEZAR


GUACAMOLE

7,5€

Cup of guacamole with corn chips,
to customize as you prefer

Fresh tomato

Pico de gallo

Jalapeños 

Fresh cheese



CHIPS Y SALSAS

Crunchy corn chips..... 3€


Pico de gallo..... 2,5€



Tomato, onion, lime juice, coriander

Guacamole..... 3€

Salsa roja   2€

Salsa de queso..... 2€

Salsa ranchera  2€

Salsa chipotle affumicato   2,5€

Salsa habanera    2€

TAPAS





Tostadas Al Pastor6,5€

Two crispy corn tostadas with pulled pork,
crispy bacon and pineapple and jalapeño sauce

Tostadas Pibil..... 6€


Two crispy corn tostadas, chicken cooked in achiote
for 18 hours, orange and tequila reduction,
marinated pink onion

Quesos fundidos..... 8€

Delicious terrine of melted cheese, optionally with
Vegetables  / Chorizo / Smoked chili  
Do you prefer it with Wheat Tortillas  or Corn Chips?

Chicken chilaquiles 8,5€

Terrine with chicken, lightly creamy sauce
spicy, gratin cheese, corn chips

Chicken Nachos  8,5€

Terrine with chicken, salsa roja, beans,
gratin cheese. With corn chips

Beef SuperNachos  9€


Terrine with veal, salsa ranchera, beans,
gratin cheese. With corn chips

Chorizo Nachos 8,5€

Terrine with chorizo, salsa guajillo, beans,
gratin cheese. With corn chips

Pulled Pork Nachos 9€


Terrine with frayed pork shoulder, salsa guajillo,
beans, onion chips. With corn chips

Verdenachos  8€

Terrine with mixed vegetables, tomatillo sauce,
beans, gratin cheese. With corn chips

PLATOS FUERTES

FAJITAS

Meat stripes
cooked at low temperature
with peppers and onions, rice and beans
corn or wheat tortillas 

Chicken.....13€

Beef.....14€

Mixed Fajitas..... 14,5€

Chicken, beef and homemade chorizo

Veggie Fajitas 13€

Mixed vegetables, guacamole aside


ENCHILADAS

Two stuffed corn tortillas
garnished with cheese sauce,
with rice and beans side dish




Enchilada chicken guajillo..... 9€

Chicken, salsa guajillo flavorful not spicy


Enchilada chicken ranchera..... 9€

Chicken, salsa ranchera slightly spicy 



Enchilada chicken habanera..... 9€

Chicken, salsa habanero extra spicy   

Enchilada veggie tomatillo.....9€

Vegetables, salsa tomatillo flavorful 

Enchilada chili con carne..... 9,5€

Stuffed with spicy pork stew  

Enchilada pulled pork guajillo..... 10,5€

Pulled pork, salsa guajillo flavorful not spicy


PARA ACOMPAÑAR

Beans.....2€

Bacon beans..... 3€

White rice with lime and coriander.....3€


Gluten free tortilla..... 0,5€

Wheat tortilla  0,5€

NIÑOS

Baby Menù.....9€

At your choice

Pizzadilla: Pizza made of tortilla  with tomato and
cheese

Baby Chicken Fajitas

Baby Chicken Burrito

+ soft drink in cans

or 1/2 liter water

TEX MEX

- Las Rosas Ribs** 🌶️ 13,5€
Our famous slow cooker pork ribs with honey and smoked chili salsa, rice
- Maracuja Ribs**..... 13€
Slow cooker pork ribs with fresh passion fruit and rice
- Ribs Yucatàn**..... 14€
Caribbean style, marinated in coconut milk and peanut butter for curious palates
- Chili con carne** 🌶️🌶️12,5€
Pork cooked with smoked chili. With rice, beans, wheat 🌾 or corn tortillas
- Cabeza negra**..... 12,5€
Pork cooked in rum, gluten-free beer, bacon and pineapple.
With rice, beans, wheat 🌾 or corn tortillas

MEXICO DESCONOCIDO

The most authentic and pre-columbian Mexico
conquers us with its Mole

- Mole negro** 13,5€
Ancestral and enveloping sauce with cocoa and dark chocolate, toasted almonds and the most authentic chiles.
Chicken or vegetables, mole negro, rice, beans and crunchy corn tortillas.
- Mole verde**13,5€
The green variant: toasted pumpkin seeds, scented aguacate leaves, chiles verdes, tomatillos are the main ingredients. The result is a thick, complex and fresh sauce.
Chicken or vegetables, mole verde, rice, beans and crunchy corn tortillas.
- Mole Amarillo**..... 13,5€
Amarillo, or yellow like the chile Aji which, together with Mexican oregano, characterizes this golden, fragrant, tasty sauce.
Chicken or vegetables, mole amarillo, rice, beans and crunchy corn tortillas.


BURRITOS



Papas y chorizo 	9€
Spiced paprika sausage, potatoes, fresh cheese, red mayo	
El Ranchero 	9€
Chicken, guacamole, rice and ranchera sauce	
El Bastardo   	9€
Chicken, rice, extra spicy habanero sauce	
Pibil	9,5€
Chicken cooked in achiote for 18 hours, orange and tequila reduction, lime and coriander rice	
Smoky	10€
Low temperature cooked veal, smoked mayo with hickory, rice and tomatoes	
Pulled Pork	10€
Pork shoulder cooked at low temperature, red beans, cheddar sauce, bacon, rice	
Cheeseburger	10,5€
Ground veal, bacon-flavored red beans, cheddar sauce, rice, onion chips	
Pollo y salsa roja 	9€
Low temperature cooked chicken, red mayo, rice, fresh cheese	
Veggie 	9€
Vegetables, guacamole, rice	

BOWLS

Con cestino di tortilla croccante  o chips di mais

Asado di vitello	12€
Veal cooked at low temperature with smoked paprika, rice, tomatoes, guacamole, fresh cheese and a barbecue-style fruit scented sauce	
Pollo y pico de gallo	11€
Chicken with lemon, rice, guacamole, pico de gallo (tomato and onion finely cut with lime and coriander)	
Ranchera 	11€
Chicken, rice, guacamole, cheddar sauce, ranchera sauce, jalapeño chili	

PARA TERMINAR

DESSERT

Cheesecake	5€
Personalize it with red fruits / mango sauce / fresh passion fruit	
Chocolate cake	5€
Personalize it with red fruits / mango sauce / orange and chili sauce 🍒	
Gelato al dulce de leche with chopped almonds to taste	5€
Gelato alla vaniglia del Madagascar with cocoa beans to taste	5€
Sorbetto al lime / frutto della passione	5€
NY Cheesecake with salted caramel	6€



COFFEE

AND AMARI

Espresso	1,5€
Mexican	2,5€
with orange and cinnamon	
San Simone	3€
Ron Miel	3€

EXPERIENCIA





MEZCAL

Mezcal served with roasted cocoa beans
and dried fruit

Monte Alban	8€
Vida	9€
Alipus	10€

PARA BEBER

BEERS

<u>Draft</u>		<u>Bottled 33cl</u>	<u>Bottled 50cl.....8€</u>
Menabrea 4.8% <small>bionda</small>		Corona 4.5% 	Artisanal gluten free
little.....3,5€		Menabrea 4.8% 	beers, ask to the staff to
medium.....5,5€		San Miguel glutenfree 5.4%..4,5€	discover our selection!
liter.....12€		Desperados 5.9% 	

REFRESCOS

Water 1/2 liter.....1,5€
Soft drink cans.....3,5€
Coca cola - Coca cola zero - Sprite
Lemonsoda - Iced Tea

WINE

Chardonnay	glass..... 3,5€
<small>Cile - Los Pagos - 12%</small>	bottle..... 13€
Rioja Pueblo Viejo	glass..... 3,5€
<small>Spain - Bodegas Almenar - 14%</small>	bottle..... 14€
Rioja Tempranillo	glass..... 4€
<small>Spain - Bodegas Carlos Serres - 13,5%</small>	bottle..... 15€

SANGRIA

Red wine, selection of spirits, orange, pineapple

glass 3,5€ ½ liter 6,5€ liter 13€

COCKTAILS

Margarita Frozen

(lime/strawberry/passion fruit)

bicchiere..... 6€

caraffa..... 20€

Classic Margarita.....7€

Tequila, triple sec, lime

Margarita 100% agave..... 8,5€

Tequila 100% agave, 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

Ancestral Mezcalita..... 11€

Mezcal Vida, triple sec, lime, salt crust

with chile ancho, cocoa and orange

A drink to be an antiguo mezcalero mexicano

Mojito Cubano..... 7€

The traditional recipe: with white rum, lime, mint and whole ice

Mojito zenzero..... 8€

With lime and fresh ginger

SPIRITS

Tequila bianca sal y limon.....3€

Tequila bumbum..... 2€

Tequila Altos Plata..... 5€

Tequila Altos Reposado..... 5€

Mezcal Beneva con gusano..... 6€

Mezcal Monte Alban.....7€

Mezcal Vida.....8€

Rum Matusalem 7 5€

Rum Malteco 10y 6€

Rum Appleton Estate Jamaica.....6€

Rum Don Papa..... 8€

Mezcal Peloton de la Muerte..... 8€

Mezcal Alipus.....9€

Mezcal Montelobos Espadin..... 9€

MENU CALIENTE

A journey for sommelier of the chilli pepper that accompanies
from the smoked chipotle to the habanero of true daredevils



APERITIVO

Crispy corn chips
Habanera sauce

Frozen lime margarita

PLATO FUERTE

Choice between

Chile con carne

Pork stew cooked with smoked chipotle chili
with wheat 🌾 or corn tortillas

Enchilada de Pollo y Habanero

Two cannelloni rolled corn tortillas with chicken,
extra spicy habanera sauce and cheese sauce

TO SURVIVE

At your choice

Estrella beer medium 🌾
draft blonde

1/2 liter sangria

House sangria: orange, pineapple, rum, red wine

San Miguel beer

gluten-free, in 33cl bottle

TO CLOSE

Coffee

espresso or mexican

Experiencia Mezcal

Monte Alban with toasted cocoa beans and dried fruits

25€

MENU TIERRA

Who says Mexico equals meat?
This entirely vegan route brings back
to a Mexico of primordial and authentic flavors



APERITIVO

Guacamole cup with chips
with fresh tomato or pico de gallo
Hibiscus Margarita

PLATO FUERTE

Choice between

Fajitas Verdes Tradicion

Mixed vegetables served in corn leaves
with rice, red beans and wheat 🌾 or corn tortillas

Mole Amarillo

Vegetables, mole amarillo with chile Aji and mexican
oregano, rice, beans and crunchy corn tortillas

TO DRINK

At your choice

Medium Estrella beer 🌾
draft blonde

1/2 liter sangria

House sangria: orange, pineapple, rum, red wine

San Miguel beer

gluten-free, in 33cl bottle

TO CLOSE

Coffee

espresso or mexican

Tequila sal y limon or Ron Miel

25€

MENU SABOR ANTIGUO

A journey into the textures and flavors of the most ancestral Mexico



THE DRINK FROM OAXACA

Ancestral Mezcalita
Mezcal Vida, triple sec, lime,
salt crust with chile ancho, cocoa, orange



MEXICAN STREET FOOD

Two Crispy Corn Tostadas
one with pulled pork, pineapple and jalapeño sauce,
one with chicken cooked in achiote, orange and tequila reduction, caramelized onions

THE MAIN COURSE WITH THE ANCESTRAL SAUCES

At your choice

Mole Negro

Chicken or vegetables in enveloping sauce with cocoa and dark chocolate, toasted almonds and the most authentic chiles

Mole Verde

Chicken or vegetables in tomatillo sauce, with green chiles and toasted pumpkin seeds

Mole Amarillo

Chicken or vegetables in gold sauce with chile Aji Amarillo and mexican oregano

Each dish is served with lime rice, red beans
and crispy corn tortillas

28€

TIENDITA *Las Rosas*

**You liked the caballito
where you enjoyed your mezcal?
You can buy it, along with other items signed
by Las Rosas
in collaboration with Max Petrone!
For information and purchases,
contact the cash desk**

