

# MEXICO DESCONOCIDO

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

**Mole negro .....13€**

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 verde .....13€**

La collezione di Mole, antiche salse precolombiane, si arricchisce di una 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, mole verde, immancabili riso, fagioli e tortillas per accompagnare.