

COCKTAILS

MARGARITAS frozen

Freschezza ghiacciata: un'esplosione di gusto per un brindisi perfetto

6€ bicchiere 21 € litro

Frozen lime

Tequila, triple sec, succo di lime e ghiaccio tritato

Frozen fragola

Tequila, triple sec, succo di lime sciroppo di fragola, ghiaccio tritato

Frozen passion

Tequila, triple sec, succo di lime sciroppo al frutto della passione e ghiaccio tritato

MOJITOS

Mojito cubano autentico, ghiaccio intero e freschezza irresistibile

Cubano 7€

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

Mojito Zenzero 7,5€

Con rum bianco, lime, menta, zenzero fresco e ghiaccio intero

VIRGIN COCKTAILS

Gusto autentico senza alcol per un brindisi leggero

Florida 6€

Succo di arancia, limone, soda al pompelmo rosa

Virgin Mojito 6€

Succo di ananas, zucchero, ginger ale

Gin Tonic Tanqueray 0.0 7€

MARGARITAS

Dai classici ai twist che ti conquisteranno al primo sorso

Margarita classico 7€

Tequila bianca, triple sec, lime

Mezcalita 8€

Mezcal, triple sec, lime

Margarita de Oro 7,5€

Tequila reposado dal colore ambrato e note più calde, triple sec, lime.

Tommy's Margarita 8€

Tequila reposado, sciroppo di agave, lime

Paloma 7.5€

Tequila, sciroppo di agave, lime, soda al pompelmo rosa





BAR E CANTINA

SANGRIA

La ricetta Las Rosas dal 1998.
Vino rosso, brandy e triple sec,
succo di arancia, di ananas
pezzi arancia fresca
3,5€ bicchiere
6,5€ 1/2 litro
13€ litro

VINI

Tempranillo

Rioja Pueblo Viejo

100% Tempranillo 14%

Calice 4€ - Bottiglia 14€

Tempraillo

Rioja Cepa Divisa

100% Tempranillo 13,5%

Calice 4€ - Bottiglia 14€

Garnacha Rosata

La Sastreria

100% Garnacha 13%

Calice 4,5€ - Bottiglia 14€

Chardonnay

Los Pagos

100% Chardonnay 12%

Calice 3,5€ - Bottiglia 13€

Coperto 1€

BIRRA alla spina

Menabrea alla spina chiara 4,8°

piccola 20 cl 3,5€ media 40 cl 5,5€ litro 13€

BIRRE ARTIGIANALI

senza glutine 50 cl

Weiss 4.5% 8€

Birra artigianale ad alta fermentazione di tipo Weiss. Al naso fruttata con sentori di chiodi di garofano, al palato richiama la frutta bianca

Belgian 7,9% 8,5€

Birra artigianale ad alta fermentazione di tipo Belgian Strong Ale. Fruttata, sapore liquoroso

Stout 4,7% 8,5€

Birra artigianale ad alta fermentazione di tipo Dry Stout. Sentori di caffè e cioccolato accompagnati da un amaro ben bilanciato

BIRRE in bottiglia 33 cl

Corona 4.5% 4€

Corona Zero Alcol 4€

San Miguel senza glutine 5.4% 4,5€

Desperados 5.9% 5,5€

Bibite analcoliche 3,5€

Coca Cola, Coca Cola 0, The alla pesca,
The al limone

Acqua 1/2 litro 1.5€

acqua potabile microfiltrata secondo decreto
181/2003 del 23.06.03



PER INIZIARE E DA CONDIVIDERE



GUACAMOLE 7,5€

Base di crema di avocado con lime e coriandolo, completa di chips di mais e guarnita a scelta tra:

Pomodoro fresco

Pico de gallo

(pomodoro, cipolla, lime)

Chile jalapeño verde poco piccante

Blu cheese

Formaggio fresco

Chips di cipolla croccante

Aggiungi un tocco personale al tuo guacamole: Ingredienti extra 0,50€ massimo 3 ingredienti

QUESOS FUNDIDOS 8,5€

Formaggio fuso condito a scelta tra:

Chorizo (salsiccia speziata)

Verdure miste

Chili medio piccante

**Con chips di mais
o tortillas morbide di grano** 

CHIPS E SALSE

Chips di mais fresco 2,5€

Pico de Gallo 3€

(pomodoro, cipolla, lime)

Salsa Guacamole 3€

Salsa roja medio piccante 2,5€

Salsa de queso non piccante 2,5€

Salsa Habanero molto piccante 2,5€

TOSTADAS 7€

Due tortilla di mais croccanti accolgono una selezione di sapori e colori vibranti

Tostadas Brisket Con brisket di vitello, guacamole, formaggio fresco salsa al frutto della passione

Tostadas Chorizo

Con chorizo (salsiccia speziata) patate, maionese rossa, formaggio fresco

Tostadas Al Pastor

Con pulled pork, bacon croccante e salsa di ananas e jalapeño agropiccante

Tostadas Pibil

Con pollo a lunga cottura, riduzione di arancia e tequila, cipolle in agrodolce

Tostadas Casera

Con guacamole, pico de gallo, formaggio fresco

Tostadas Endiablada

Con pollo, salsa habanero extra piccante e formaggio fresco



BURRITOS

I CLASSICI

Pulled 11,5€

Spalla di maiale a lunga cottura, fagioli rossi, salsa al cheddar, bacon, riso

Cheeseburger 11,5€

Macinato di vitello, fagioli rossi, bacon, salsa cheddar, riso, chips di cipolle

Smoky 11€

Brisket, maionese affumicata, riso e pomodori

Papas y chorizo 10€

Salsiccia speziata alla paprika, patate, formaggio fresco, maionese al chili leggermente piccante

♥ **El Ranchero 10€**

Pollo, guacamole, riso e salsa ranchera leggermente piccante

El Bastardo 9,5€

Pollo, riso, salsa habanero extra piccante

♥ **Pollo y salsa roja 10€**

Pollo cotto a bassa temperatura, maionese rossa al chili leggermente piccante, riso, formaggio fresco

♥ **Buono con le verdure al posto della carne**

GLI SPECIALI

Blu Cheese 12€

Pulled pork, riso, chips di cipolle, formaggio blu, bacon, maionese smoky

Pollo Pibil 12€

Pulled di pollo, cipolle in agrodolce, salsa tequila e arancia, riso al lime

Veggie Mexican Mole 12€

Verdure, riso al lime, salsa mole verde, formaggio fresco, semi di zucca tostati

BOWLS

**CESTINO DI TORTILLA DI GRANO
O CIOTOLA CON CHIPS DI MAIS**

Bowl Asado 12,5€

Brisket, riso, pomodori, guacamole, formaggio fresco e salsa al maracuja

Bowl Brisket 12,5€

Brisket, riso, guacamole, pico de gallo

Bowl Ranchera 12€

Pollo, guacamole, riso e salsa ranchera leggermente piccante
chips di cipolla



TEX-MEX

FAJITAS

Famoso piatto di strisce di carne o verdure servite direttamente sulla piastra calda

Fajitas mista di pollo, vitello e salsiccia chorizo 14,5€

Con peperoni e cipolle, riso, fagioli, tortillas di grano morbide o di mais croccante

Fajitas di vitello 14€

Con peperoni e cipolle, riso, fagioli, tortillas di grano morbide o di mais croccante

Fajitas di pollo 13€

Con peperoni e cipolle, riso, fagioli, tortillas di grano morbide o di mais croccante

Fajitas di verdure 13€

Con verdure miste, riso, fagioli, tortillas di grano morbide o di mais croccante. Salsa guacamole a parte.

Tutte le fajitas sono servite con 3 tortillas di grano o con 2 di mais

SALSE

Pico de Gallo 3€

Salsa Guacamole 3€

Salsa roja piccante 2,5€

Salsa de queso non piccante 2,5€

Salsa Habanero molto piccante 2,5€

CONTORNI

Riso al lime 3€

Fagioli 2,5€

Fagioli al bacon 3€

Tortilla 0,5€

PLATOS FUERTES

I classici della cucina Las Rosas

Ribs 15€

Costine di maiale cotte lentamente per esaltarne la tenerezza, glassate con salsa al frutto della passione o con chili e miele.

Accompagnate da riso al lime per un tocco di freschezza esotica.

Cabeza Negra 12,5€

Cubetti di maiale marinati in rum e birra, con bacon e ananas. Riso, fagioli 3 tortillas di grano o 2 di mais

Chili con carne 12,5€

Cubetti di maiale con chili piccante. Riso, fagioli 3 tortillas di grano o 2 di mais

NACHOS

Bowl calda con una base di fagioli, servita con chips di mais

Nachos pulled pork 9€ Con salsa guajillo non piccante e chips di cipolla

♥ Nachos di pollo 9€

Con salsa roja casera poco piccante, formaggio

Nachos di vitello 9€

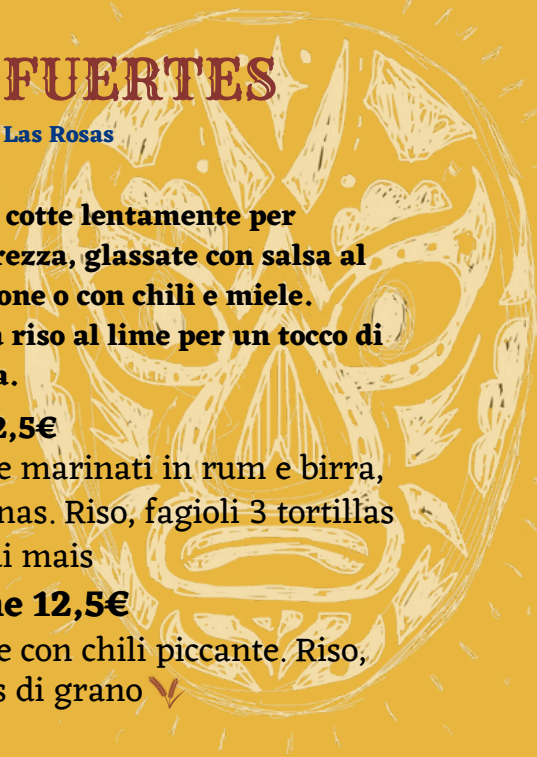
Con salsa ranchera medio piccante, formaggio, rondelle di jalapeño agropiccante

Nachos di chorizo 9€

Con salsa guajillo non piccante, formaggio gratinato

Chilaquiles di pollo 9€

Con pollo, salsa cremosa piccante, formaggio
♥ Buono con le verdure al posto della carne



MESSICO AUTENTICO

ENCHILADAS 9€

Due tortillas di mais ripiene, copert e di salsa, accompagnate da riso e fagioli

Enchilada di pollo e salsa guajillo

Pollo, salsa guajillo saporita non piccante

Enchilada di pollo e salsa ranchera

Pollo, salsa ranchera leggermente piccante

Enchilada di pollo e salsa habanero

Pollo, salsa habanero extra piccante

Enchilada di verdure e salsa tomatillo

Ripieno vegetariano, salsa tomatillo

Enchilada di chili con carne

Ripieno di spezzatino di carne di maiale piccante

Enchilada di pulled pork e salsa guajillo

Spalla di maiale a lunga cottura, salsa guajillo

MOLES 13€

Tortilla di mais croccanti, pollo o verdure, riso e fagioli. Poi scegli la salsa mole tra le tre proposte.

Salse uniche e ricette antiche che celebrano la vera essenza del Messico

Mole Negro

Una fusione di cacao, cioccolato fondente, mandorle tostate e autentici peperoncini messicani, per un sapore ricco e complesso

Mole Verde

Semi di zucca tostati, foglie di aguacate, chiles verdes, tomatillos, per una salsa densa e fresca

Mole Amarillo

Giallo, come il peperoncino Aji che caratterizza questa salsa dorata e gustosa





PER FINIRE

DOLCI

Tutti senza glutine, preparati freschi
con amore nella nostra cucina

New York Cheesecake 6€

Con caramello salato e base di
biscotto al cacao

Cheesecake 5€

Personalizzala con la salsa
al mango, o ai frutti rossi
o arancia e chili piccante

Torta al cioccolato 5€

Con marmellata di albicocche
copertura al cioccolato

Sorbetto al lime 5€

Sorbetto al frutto della passione 5€

Gelato al dulce de leche 5€

Con crumble al cacao

Gelato alla vaniglia 5€

Con crumble al cacao

DISTILLATI

Chiedi la carta dei distillati
e goditi il viaggio nel mondo
del Mezcal, Sotol e Tequila

CAFFÈ' E AMARI

Caffè espresso 1,5€

Caffè messicano in tazza grande
con arancia e cannella 2,5€

Amari e Ron Miel 3,5€

I MENU

EL CALIENTE 28€

Per chi ama i gusti decisi e apprezza i peperoncini autentici messicani.

Aperitivo

Margarita frozen al lime Tostadas con pollo, salsa habanero extra piccante e formaggio fresco

Piatto principale a scelta:

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 ripiene di pollo, salsa habanera extra piccante e salsa al formaggio

Per sopravvivere a scelta:

Sangria 1/2 litro

Corona 4.5%

San Miguel

senza glutine 5.4%

Desperados 5.9%

Per finire

Mezcal Monte Alban con crumble al cacao e arancia essicata

Caffè

SABOR ANTIGUO 30€

Un percorso in omaggio al Mexico più antico e tradizionale

Aperitivo

Mezcalita Guacamole con pico de gallo

Piatto principale a scelta:

Mole verde

Verdure O pollo in salsa di semi di zucca, chiles verdes, tomatillos, con riso, fagioli e tortillas di mais

Enchilada di verdure

Due tortillas di mais ripiene di verdure, con salsa tomatillo, riso, fagioli e salsa di formaggio

Da bere a scelta:

Sangria 1/2 litro

Corona 4.5%

San Miguel

senza glutine 5.4%

Per finire Mezcal Vida

con sale al lime e peperoncino

Caffè

