

Entradas

Chips y Salsas ²

Knusprige Tortillachips mit drei verschiedenen Dips

Cheese Peppers ^{1,2}

Mit Frischkäse gefüllte, ausgebackene Jalapeño-Chilis mit Salsa Peppers

Elote asado

Maiskolben mit Chili-Butter

Queso de Oveja frito con Salsa ²

Schafskäse im Kräuter-Ei-Mantel ausgebacken, serviert mit Salsa Roja

Quesadillas ²

Weizentortilla vom Grill, mit Tomate und Käse gefüllt, dazu Sour Cream

Entradas mixtas ^{1,2}

Chips, Bohnen-Taquito, Guacamole, kl. Maiskolben, Cheese Peppers, verschiedene Dips

Ensaladas

Ensalada con Aguacate

Bunter Salatteller mit Avocadostreifen

Ensalada con Hongos

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

Ensalada con Pollo

Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen

Ensalada con carne de res

Bunter Salatteller mit gebratenen Roastbeef-Scheiben

Bitte wählen Sie zwischen Balsamico-Dressing oder French-Dressing ^{1,2}

Platos Principales

Quesada de Res ²

Eine große Weizentortilla vom Grill gefüllt mit Rindfleischstreifen, Paprika, Zucchini und Salsa Verde

Enchiladas rojas ²

Eine pikante Füllung von Huhn, Paprika, Tomate und Chilis wird in zwei warme Weizentortillas gerollt, mit Salsa Roja überzogen und mit Käse überbacken

Burritos Desdecadas ²

Feurig gewürztes Rinderhack, Kidney-Bohnen, grüne Jalapeño-Chilis und milder Käse werden in zwei Weizentortillas gefaltet und gebraten dazu reichen wir Salsa Roja und Sour Cream

Flautas con Pollo ²

Knusprige, gerollte Weizentortillas, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Tomate, Chili und Käse, serviert mit Guacamole und Mangodip

Plato Misto ^{1,2}

1 Burrito Desdecadas, 1 Quesada Verde, Chicken Wings, Maiskolben serviert mit verschiedenen Salsa

Plato Mexicano ^{1,2}

1 Flauta, Rumpsteak, Chicken Wings, Maiskolben serviert mit verschiedenen Salsa

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Salat und wahlweise Reis, knusprige Patatas oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream.

Platos Vegetarianos

Quesadas Verde ²

Zwei Weizentortillas vom Grill gefüllt mit Spinat, Champignons Paprika und Schafskäse, dazu servieren wir Salsa Roja und Guacamole

Enchiladas Vegetarianas ²

Eine pikante Füllung von Zucchini, Tomaten und Jalapeño-Chilis wird in zwei warme Weizentortillas gefüllt, gerollt, mit Salsa Roja überzogen und mit Käse überbacken

Burritos con Frijoles y Queso ²

Milder Käse und frisch gestoßenes Mus von schwarzen Bohnen, pikant gewürzt, werden in zwei Weizentortillas gefaltet, gebraten und mit Salsa Roja und Sour Cream überzogen

Plato Vegetariano ²

1 Burrito con Frijoles y Queso, 1 Enchilada Vegetariana, 1 Maiskolben, serviert mit verschiedenen Salsa

Fajitas

Unsere Fajitas sind kurzgebratenes Fleisch oder Gemüse, pikant gewürzt, in Salsa Roja geschmort und serviert in einer heißen Pfanne. Dazu reichen wir Weizentortillas, verschiedene Dips, Käse und schwarze Bohnen. Füllen Sie nach Belieben selbst.

Fajita Pollo ²

mit Hähnchenbrustfilet

Fajita Bistecca ²

mit Rindfleischstreifen

Fajita Verdura ²

mit frischem Gemüse

Fajita Pollo y Camarones ²

mit Hähnchenbrustfilet und Shrimps

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Salat und wahlweise Reis, knusprige Patatas oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream.

Carnes y Aves

Rumpsteak vom Grill

Saftige 250 g mit hausgemachter Chilibutter

Rib-Eye Steak vom Grill

Ca. 300 g mit hausgemachter Chilibutter

Rinderhüftsteak mit Mole Poblano ^{1,2}

250 g Hüfte mit einer pikanten Sauce aus verschiedenen Chiliarten, Kakao, Bitterschokolade und Gewürzen

Mexikanischer Grillspieß

Zarte Stücke vom Rind und Zucchinischeiben am Spieß gebraten dazu reichen wir Maiskolben, unsere Chilibutter und Salsa Peppers

Hähnchenbrustfilet vom Grill

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Kräutern und frischem Knoblauch dazu servieren wir Salsa Roja und einen Mangodip

Chicken Wings ^{1,2}

Knusprige, pikant marinierte Hähnchenflügel mit Dip

Chili con Carne ²

Feurig gewürztes Rinderhack mit Kidney-Bohnen und Tomaten serviert mit Salat und Quesadillas als Beilage

Postres

Mangotiramisu

Flan con Kahlua

Crema-Caramel mit Kahlua

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Salat und wahlweise Reis, knusprige Patatas oder eine Ofenkartoffel mit Sour Cream.

Weine

Vino da Casa 1/4l 1/2l 1l
 Tinto
 Rosé
 Blanco

	Glas	Flasche
Vino tinto	0,2l	0,75l
Rioja, Crianza, Spanien		
Almara Selección, Spanien		
David Moreno Riserva		
1564, Syrah, (Kastilien), Spanien		

Vino rosé
 Rosé, Spanien

Vino blanco
 Blanco de Rueda

Chardonnay, Chile

Biere

Helles 0,5l

Pils 0,3l

Hefeweizen 0,5l

Dunkles Weizen 0,5l

Leichtes Weizen 0,5l

Kristallweizen 0,5l

Alkoholfreies Bier 0,33l

Corona 0,33l

Desperados 0,33l

Radler 0,5l

Estrella 0,33 aus Barcelona

Spirituosen

Tequila weiß, braun, Zimt (2cl)

Mezcal (2cl)

Martini (5cl)

Ramazotti (2cl)

Brandy (2cl)

Sambucca (2cl)

Alkoholfreie Getränke

Teinacher medium/still 0,25l

Teinacher medium/still 0,75l

0,2l 0,4l

Tafelwasser

Coca Cola ^{1,5} /Cola light ^{1,3,5}

Fanta ¹, Sprite, Spezi ^{1,5}

Bitter Lemon ⁴

Ginger Ale ⁴

Eistee Tradewind 0,33l

Verschiedene Säfte

Apfel, Orange, Maracuja, Kirsch,

Banane, Johannisbeer

Saftschorlen

Bionade 0,33l

Holunder, Kräuter, Litschi, Ingwer-Orange

Heiße Getränke

Espresso

Espresso doppio

Café

Cappuccino

Milchcafé

Latte Macchiato

Verschiedene offene Tees

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha

(Cacacha, Limette, brauner Zucker)

Cuba libre ^{1,5}

(Havanna, Limette, Cola)

Tequila Sunrise ¹

(Tequila, Orangensaft, Grenadine)

Pina Colada

(Weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne)

Cocktails ohne Alkohol

Virgin Pina

(Ananassaft, Cocossirup, Sahne)

Virgin Caipi ⁴

(Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungstoff
3 mit Süßstoff
4 Chininhaltig
5 Koffeinhaltig

Alle Preise verstehen sich
inkl. MwSt. in Euro