



Mai Menu



Aperitivo 5,50

- Sangre de mis enemigo (roter Wermut, Rum und Amaro) 60 ml
- Aperol Spritz

Vorspeisen

- Ensalada mixta de nopales y col (kleine Salatvariationen von Kakteenblättern, Feta und mexikanischem Krautsalat) 6,90
- Nachos con Salsa al gusto (eine Schale Tortillachips und ein Dip nach Wahl) 6,90
- jeder weitere Dip 3,00
- Nachos con carne (mit Hackfleisch, Bohnen, Käse und verschiedenen Salsas, knusprig überbacken, mit eingelegten Jalapeños garniert) ideal für 2 9,90
- Tamales de Pollo verde (2 Stück), aufwendiges Gericht der indigenen Bevölkerung, in Blättern gegart, mit Hähnchen und Tomatillos gefüllter Maismehlknödel 9,90

Tacos 18,90

- Tacos de Tinga poblana (3 Maistortillas, gefüllt mit magerem Hähnchenfleisch, das in Tomaten- Chipotle Soße gegart wurde, serviert mit Feta Käse und Zwiebel Koriander Topping)
- Tacos Carne - der Klassiker (würzige Füllung aus Hackfleisch und Tomaten-Salsa)
- Tacos Chilorio (pulled pork, slow cooked in dunkler Chilisaucen, leicht scharf)
- Tacos Nopalito- vegetarische Taco Variante gefüllt mit Kaktus und Käse

Alle Tacos werden serviert mit Salatbeilage, Bohnen und Reis.

Special Albondigas en salsa Chipotle

- handgefertigte Hackbällchen, mit Ei gefüllt und in einer scharfen Tomaten-Chilisaucen gegart, dazu Reis und Bohnen 21,90

Desserts

- triple sabor, 1 Kugel Vanilleis übergossen mit 2 cl mex. Kaffeelikör Kalore und Sahne-Karamelltopping 5,45
- wieder da: Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, dazu Sahnetopping und eine Kugel Vanilleis 7,50



El Cinco de Mayo (spanisch für „der Fünfte Mai“) bzw. Der Tag der Schlacht von Puebla ist ein mexikanischer Feiertag. An ihm wird des Sieges der mexikanischen Armee unter Führung von General Ignacio Zaragoza über die zahlenmäßig überlegenen Kräfte einer französischen Expeditionsarmee in der Schlacht bei Puebla am 5. Mai 1862 gedacht.