



Februar Menu



Aperitivo 5,90

- Berry Mexicana (Tequila, Lime cordial, Schweppes Wildberry)



Vorspeisen

- Nachos con Salsa al gusto (eine Schale Tortillachips und ein Dip nach Wahl) 6,90
- Noch nicht genug Dips? Hier gibt es mehr, für 3,00
- Nachos con carne, unsere Tortillachips mit Rinderhack, würzigen Bohnen und Käse überbacken sind ein Geschmackserlebnis! Ergänzt durch eine bunte Dip-Auswahl und Jalapeños, ideal zum Teilen, auch als vegetarische Version erhältlich. 9,90
- Große Nacho-Platte – knusprige Chips mit Eisbergsalat, Käse, Jalapeños und vielen Dips. 14,90



Tacos & Enchiladas

je 3 Stück einer Sorte, ab 3 Personen gerne als Mix

- Tacos Carne - mit würzigem Rinderhackfleisch, dazu Tomaten-Salsa
- Tacos Choriqueso - herhaft, käsig, feurig: mexikanischer Street-Food-Klassiker
- Tacos verdura Papas y Rajas- vegetarische Füllung mit Kartoffeln und Chile Poblano, getoppt mit Salsa Verde, Crema und Käse (auch vegan möglich)
- Enchiladas suizas - gefüllt mit zartem Hähnchen, in einer köstlichen Soße getaucht und mit Käse goldgelb überbacken

Tacos werden serviert mit Krautsalat, Bohnen und Reis.



Chili-Burrito

- Weizentortilla gefüllt mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Reis, mit Chipotle Salsa und Käse überbacken, garniert mit Salsa mexicana, Crema und Eisbergsalat, auch ohne Fleisch erhältlich.



Special: Alambre

- Alambre – für Fleischliebhaber, ein traditionelles Pfannengericht aus Mexiko-Stadt mit saftigem Rindfleisch, Schweinefilet, Chorizo, Paprika, Zwiebeln, Bacon und Käse, ebenfalls serviert mit Krautsalat, Bohnen und Reis.

Köstliche Dessert- Optionen

- Crepes de Cajeta: Eierkuchen in einer Orangen-Karamellsauce, garniert mit Walnüssen 6,50
- Schokoladentörtchen: mit flüssigem Kern, serviert mit Sahnetopping und einer Kugel Vanilleeis 7,90



Vegetarisches Gericht oder als vegetarische Variante möglich

Allergene und Zusatzstoffe: Infoblatt vorhanden

alle Preise in €