


# TACOS

Tacos sind Teigfladen, die mit verschiedenen Spezialitäten gefüllt sind und traditionell mit der Hand gegessen werden.

-  **CERDITO** Mexikanisches Pulled Pork mit rotem Zwiebelsalat
-  **AL PASTOR** Schweinenacken mit Ananas und Koriander
-  **POLLITO** Pulled Chicken mit Koriander, Zwiebeln und Chili
-  **HONGUITO** Gekochte Pilze mit Frischkäse<sup>6</sup> **VEGAN**
-  **RAJAS** Frischer milder Chili mit Creme fraîche<sup>6</sup>
-  **CALABAZA** Butternut-Kürbis mit Sesam<sup>8</sup> **VEGAN**
-  **CAMARÓN** Garnelen mit geräuchertem Chili<sup>6</sup>
-  **SUEGRO** Rindfleisch nach Schwiegervater Art<sup>6</sup>
-  **CHORIZO** Mexikanische Paprikawurst mit Kartoffeln
-  **ELOTE** gekochter Mais mit Mayo und Nüssen<sup>9</sup> **VEGAN**

Wir kochen unsere Speisen täglich frisch für Euch. Wir halten uns an die mexikanischen Originalrezepte und setzen in unserer Küche daher keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe ein. Auf bestimmte allergene Stoffe können wir jedoch nicht immer verzichten. Fragen beantworten wir Euch gerne.

 = 5,90 €  
1 Taco

 +  = 9,90 €  
2 Tacos + 1 Salsa

**All you can eat!**  +  = 29,90 €  
p. P. Tacos für 3 Stunden + 2 Salsas

# SALSAS



Traditionelle Salsas, die Ihr Euch zu den Nachos und den Tacos aussuchen könnt.

- SALSA ROJA PICANTE** scharfe Tomatensalsa mit Habanero-Chili 3,90 €
- SALSA VERDE** grüne Salsa aus Tomatillos mit Jalapeño-Chili 3,90 €
- CREMA CHIPOTLE** Crème fraîche<sup>6</sup> mit geräuchertem Chipotle-Chili 3,90 €
- PICO DE GALLO** Tomaten, Zwiebeln, Jalapeno und Koriander 4,20 €
- GUACAMOLE** Avocado mit Tomate, Zwiebel und Limette 5,90 €
- JALAPENOS** eingelegte grüne Chilischoten 3,50 €
- PIÑA Y CILANTRO** Ananas-Salsa mit Koriander und frischem Habanero Chili 4,20 €
- SALSA DE QUESO** Käse-Salsa<sup>6</sup> mit Cheddar Käse 4,20 €

# NACHOS CON QUESO

Nachos sind gebackene Maistortillas, die mit Käse und Frühlingslauch überbacken werden.

 +  = 6,90 €  
kleine Portion

 +  = 9,90 €  
große Portion

# MEXICANO



## ENSALADA CON PERA Y NUEZ<sup>9</sup> **VEGAN**

10,90 €

Herbstlicher Spinatsalat mit Erdnussvinaigrette, Birnen und Nüssen  
• dazu servieren wir Nachos und wahlweise knusprigen Bacon

## SOPA AZTECA<sup>6</sup> **VEGETARISCH**

8,90 €

DIE traditionelle mexikanische Suppe mit Avocado, Tortilla-Streifen, Crème fraîche, Koriander, Zwiebeln und Frischkäse

Kleine Portion 6,90 €

## TOSTADAS „EL TRI“<sup>6</sup>

9,60 €

Drei gebackene Maistortillas mit Schweinefleisch, Geflügelfleisch **oder** Kartoffeln **oder** gemischt  
• dazu Frischkäse, Salat und Chilischmand

# LO CLASICO

## EL CHILANGO<sup>1,6</sup>

11,90 €

In Chili gebadetes Brot mit Crème fraîche, geschmolzenem Käse, Salat und roten Zwiebeln

- Pulled Pork
- Pulled Chicken
- Kartoffeln & geschmorte Paprika **VEGETARISCH**

## QUESADILLAS DE LA CASA<sup>1,6</sup> **VEGETARISCH**

13,90 €

Zwei große Weizen-Mais-Tortillas mit geschmolzenem Käse  
• dazu könnt Ihr eine Salsa und zwei Taco-Füllungen auswählen

## BIRRIA

13,90 €

Lammfleisch-Eintopf mit kräftiger Brühe, Zwiebeln und Limette.  
• dazu servieren wir Maistortillas und Salsa picante

# LO DULCE

## PIE DE LIMÓN<sup>1,3,6</sup> **VEGETARISCH**

8,90 €

Limetten-Frischkäse-Kuchen mit Walnuss-Crumble

## PAN Y CARMEL<sup>1,3,6</sup> **VEGETARISCH**

8,90 €

hausgemachtes süßes Maisbrot mit Salzkaramell-Eis

## CREPA CON CAJETA<sup>1,3,6</sup> **VEGETARISCH**

8,90 €

Crêpe mit hausgemachtem Bio-Ziegenmilch-Karamell