

Tequilas

Tequila bezeichnet den Agaven-Brand aus der blauen Weber-Agave, der rund um die Stadt Tequila in Guadalajara destilliert wird. Alle unsere Tequilas werden zu 100% aus gekochten Agaven hergestellt. Deshalb sind sie – im Gegensatz zu vermeintlichen Tequilas – qualitativ sehr hochwertig.

Mit über 50 Sorten bieten wir im El Chingón die größte Tequila-Auswahl Deutschlands an! Wir beraten Sie gern.

TEQUILA BLANCO

Auch als „Silver“ bekannt. Hierbei handelt es sich um das reine Agaven-Destillat, welches direkt ohne Reifung abgefüllt wird.

2 cl ab 5,90 € 4 cl ab 7,60 €

TEQUILA REPOSADO

Ist auch als „Gold“ sehr populär und wird nach der Destillation maximal ein Jahr in amerikanischen Eichenfässern gelagert.

2 cl ab 6,60 € 4 cl ab 8,90 €

TEQUILA AÑEJO

Beim „Añejo“ beträgt die Reifezeit mindestens ein Jahr. Wir führen auch „Extra Añejo“, der fünf Jahre in den Fässern bleibt.

2 cl ab 7,10 € 4 cl ab 9,40 €

MEZCAL

„Mezcal“ ist die Bezeichnung für Brände aus verschiedensten Agavenarten, die nicht aus der Region Tequila stammen. Mezcales sind bekannt für Ihr rauchiges Aroma, welches beim Backen der Agaven entsteht. Man bezeichnet sie auch als „großer Bruder des Tequila“.

2 cl ab 7,10 € 4 cl ab 9,40 €

CALIENTES

CAFÉ⁹

CAFÉ BOMBÓN Espresso mit gezuckerter Kondensmilch⁹⁺¹¹

CAFÉ DE OLLA Kaffee / Zimt / Muscovadozucker⁹

ESPRESSO⁹

CAPPUCCINO⁹⁺¹¹

TÉ verschiedene Sorten

XOCÓLATL hausgemachter starker Kakao¹¹



3,60 €

3,70 €

4,90 €

2,70 €

4,20 €

3,20 €

5,40 €

POSTRES

PIE DE LIMÓN Limetten-Frischkäse-Kuchen mit Walnuss-Crumble¹⁺⁴⁺⁶

CREPA CON CAJETA Crêpe mit hausgemachtem Bio-Ziegenmilch-Karamell¹⁺³⁺⁴

VEGETARISCH

VEGETARISCH

8,90 €

8,90 €

el Chingón

¡México fino!



chin|gón [tʃɪŋˈuon] <Adj.> (Begriff der mexikanischen Umgangssprache) 1. cool, geil, gut 2. el ~ m. Der Coolste, der Geilste, der Beste

REFRESCOS & LIMOS

COCA-COLA ⁸⁺⁹	0,33 l	3,70 €
COCA-COLA ZERO ⁷⁺⁸⁺⁹	0,33 l	3,70 €
DIE LIMO Limette-Zitrone, Orange-Lemongras oder Pink Grapefruit-Cranberry	0,25 l	3,70 €
CASPAR Heinrich Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
ALKOHOLFREIE COCKTAILS Fragen Sie gerne unser Personal.	0,7 l	5,40 €
		8,10 €

AGUAS FRESCAS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN
MIT STILLEM WASSER:
Limette, Mango oder Jamaica

Je nach Saison bieten wir noch
andere Sorten an. Fragen Sie uns.



0,5 l 5,90 €

CERVEZAS

RADEBERGER PILS
HÖVELS ORIGINAL
BÜBLE EDELWEISSBIER
PADERBORNER PILGER
CORONA EXTRA
MEXIKANISCHE BIER SPEZIALITÄTEN



Zum Mex. Flaschenbier MICHELADA Chili, Salz & Limette

0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,80 €
0,3 l	4,10 €	0,5 l	5,80 €
		0,5 l	5,60 €
		0,3 l	4,10 €
		0,355 l	4,90 €
		0,3 l	5,80 €
			+ 1,20 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

MARGARITA Limette oder Mango oder Ananas / Patrón Tequila / Triple Sec	10,90 €
FROZEN MARGARITA Limette / Patrón Tequila / Triple Sec	10,90 €
GIN TONIC Bombay Sapphire East / Schweppes Premium Tonic ¹⁰	8,90 €
CUBA LIBRE Bacardi Carta Blanca / Coca-Cola ⁸⁺⁹ / Limette	8,90 €
PALOMA Patrón Tequila / Grapefruit	8,90 €
PRÍNCIPE Patrón Tequila / Maracuja / Licor 43 / Sahne ¹¹	10,90 €
TEQUILA SUNRISE Patrón Tequila / Orangensaft / Grenadine / Cassis	8,90 €
PALENQUE Mezcal / Himbeeren / Agavensirup	10,90 €
MEXICAN MULE Ingwerbier / Limette / Patrón Tequila	10,90 €



MEXICANO

SOPA AZTECA ⁴ Traditionelle mexikanische Suppe mit Avocado, Tortilla-Streifen, Crème fraîche, Koriander, Zwiebeln und Frischkäse VEGETARISCH	8,90 €	kl. Portion 6,90 €
TOSTADAS „EL TRI“ ⁴ Drei flache gebackene Maistortillas mit Schweinefleisch, Geflügelfleisch oder Kartoffeln oder gemischt, dazu Frischkäse, Salat und Chilischmand	9,60 €	
EL CHILANGO ¹⁺⁴ In Chili gebadetes Brot mit Crème fraîche, geschmolzenem Käse, Salat und roten Zwiebeln Pulled Pork oder Pulled Chicken oder Chorizo und Kartoffel	11,90 €	



TACOS

Große Maistortillas, die mit verschiedenen Spezialitäten gefüllt sind und mit den Händen 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 Frischkäse⁴ **VEGETARISCH**
- RAJAS Frischer milder Paprika mit Crème fraîche⁴ **VEGETARISCH**
- CAMARÓN Garnelen mit geräuchertem Chili²⁺⁴
- SUEGRO Rindfleisch nach Schwiegervater Art⁴
- CHORIZO Mexikanische Chorizo mit Kartoffeln
- ELOTE gekochter Mais mit Mayo und Nüssen⁶ **VEGAN**

= 5,90 € 1 Taco + + = 11,90 € 2 Tacos + 1 Salsa

ALL YOU CAN EAT!

+ = 29,90 € Tacos und 2 Salsas p. P. für 2 Stunden

QUESADILLAS DE LA CASA¹⁺⁴

Zwei große Weizen-Mais-Tortillas mit geschmolzenem Käse • dazu könnt Ihr 1 Salsa und 2 Taco-Füllungen auswählen 15,90 €

SALSAS

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

ROJA PICANTE scharfe Tomatensalsa mit Habanero-Chili	3,90 €
CREMA CHIPOTLE Crème fraîche mit geräuchertem Chipotle-Chili ⁴	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 €
QUESO Käse-Salsa mit Cheddar Käse ⁴	4,20 €

NACHOS CON QUESO

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

+ = 6,90 € kleine Portion + = 9,90 € große Portion

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.