

# Tequilas

Tequila bezeichnet den Agaven-Brand aus der blauen Weber-Agave, der rund um die Stadt Tequila in Jalisco 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

2 cl ab 5,90 € 4 cl ab 7,60 €

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

## Tequila Reposado

2 cl ab 6,60 € 4 cl ab 8,90 €

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

## Tequila Añejo

2 cl ab 7,10 € 4 cl ab 9,40 €

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

## Mezcal

2 cl ab 7,10 € 4 cl ab 9,40 €

„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“.



Nicht nur in unserem Restaurant, sondern auch mit unserem Catering-Service – Geschmack, der begeistert, wo immer du bist!

1: Laktose | 2: Süßstoffe | 3: Farbstoffe | 4: Koffein | 5: Chinin | 6: Gluten | 7: Krustentiere | 8: Ei | 9: Nüsse  
Alle Preise inkl. MwSt. Fotos und Layout: Thorsten Schneider • [VIELBAUCH.de](http://VIELBAUCH.de) 02/2024

Paus Chávez GmbH | Kamp 31 | 33098 Paderborn | 05251 2052821 | [el-chingon.de](http://el-chingon.de)

# el Chingón



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

# Refrescos & Limos

**Coca-Cola** <sup>3/4</sup> 0,33 l 3,50 €

**Coca-Cola Zero** <sup>2/3/4</sup> 0,33 l 3,50 €

**Die Limo** Limette-Zitrone, Orange-Lemongras  
oder Pink Grapefruit-Cranberry 0,25 l 3,50 €

**Bad Driburger** Mineralwasser 0,25 l 2,50 € 0,7 l 5,00 €

**Alkoholfreie Cocktails**  
Fragen Sie gerne unser Personal. 6,90 €

# 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** 0,3 l 3,50 € 0,5 l 5,20 €

**Hövels Original** 0,3 l 3,50 € 0,5 l 5,20 €

**Büble Edelweissbier** 0,5 l 5,20 €

**Paderborner Pilger** 0,3 l 4,10 €

**Corona Extra** 0,355 l 4,90 €

**Mexikanische Bierspezialitäten** 0,3 l 5,50 €

**Michelada** Chili, Salz und Limette + 1,00 €

Tauche ein in den Geschmack Mexikos – probiere unsere belebende Michelada!

# Cocktails & Longdrinks

**Margarita** Limette, Mango oder Ananas / Premium Tequila / Triple Sec 10,00 €

**Frozen Margarita** Limette / Premium Tequila / Triple Sec 10,00 €

**Gin Tonic** Bombay Sapphire / Schweppes Premium Tonic 5 8,00 €

**Cuba Libre** Bacardi Carta Blanca / Coca-Cola <sup>3/4</sup> / Limette 8,00 €

**Paloma** Premium Tequila / Grapefruit 8,00 €

**Príncipe** Premium Tequila / Maracuja / Licor 43 / Sahne 1 10,00 €

**Tequila Sunrise** Premium Tequila / Orangensaft / Grenadine / Cassis 8,00 €

**Mojito** Rum / Minze / Limette / Rohrzucker 9,00 €

**Palenque** Mezcal / Himbeeren / Agavensirup 10,00 €

**Mexican Mule** Ginger Joe Ingwerbier 4% Vol / Limette / Premium Tequila 10,00 €

Aufkleber  
105 x 70 mm

# Calientes

**Café** <sup>4</sup> 3,60 €

**Café Caramel** Espresso mit ZiegenmilchKaramell <sup>1/4</sup> 3,70 €

**Café de Olla** Kaffee / Zimt / Muscovadozucker <sup>1/4</sup> 4,90 €

**Espresso** <sup>4</sup> 2,70 €

**Cappuccino** <sup>1/4</sup> 4,20 €

**Té** verschiedene Sorten 3,20 €

**Xocólatl** hausgemachter starker Kakao 1 5,40 €



## Tacos

Tacos sind weiche Maistortillas, die mit verschiedenen Füllungen angeboten werden. Diese werden mit den Fingern gegessen.

 **Pollito** Pulled Chicken mit Koriander, Zwiebel und Chili

 **Elote** gekochter Mais mit veganer Mayo und Nüssen **VEGAN**

 **Honguito** Gekochte Pilze mit Frischkäse **VEGETARISCH**

 **Cerdito** Mexikanisches Pulled Pork mit rotem Zwiebelsalat

 **Chorizo** Mexikanische Chorizo mit Kartoffeln und Frischkäse

 **Al pastor** Schweinenacken mit Ananas, Zwiebel, Habanero Chili und Koriander

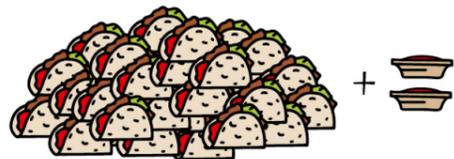
 **Camarón** Garnelen mit geräuchertem Chili, Zwiebel, Tomate und Koriander 1/7

 **Rajas** Frischer milder Paprika mit Frischkäse und Creme fraîche **VEGETARISCH**

 **Suegro** Rindfleisch nach Schwiegervater Art mit Lauchzwiebeln 1

  +  **2 Tacos + 1 Salsa 11,90 €** |    +  **3 Tacos + 1 Salsa 14,90 €**

### Taco des Monats



## All you can eat!

Tacos und 2 Salsas p. P. für 2 Stunden **37,90 €**

## Nachos con queso

mit Käse und Frühlingslauch überbackene Maistortillas

 +  **kleine Portion 7,90 €**

 +  **große Portion 10,90 €**

## Salsas

Sucht Euch traditionelle Salsas zu den Nachos und den Tacos aus

**Roja picante** scharfe Tomatensalsa mit frischem Habanero Chili **3,90 €**

**Crema chipotle** Crème fraîche mit geräuchertem Chipotle-Chili 1 **3,90 €**

**Pico de gallo** Tomaten, Zwiebel, frischem Jalapeño und Koriander **4,20 €**

**Guacamole** Avocado mit Tomate, Zwiebel, Limette und Koriander **5,90 €**

**Jalapenos** eingelegte grüne Chilischoten **3,50 €**

**Piña** frische Ananas mit Zwiebel, Koriander und frischem Habanero Chili **4,20 €**

**Queso** hausgemachte Käse-Salsa mit Cheddar Käse 1 **4,20 €**

## Clásicos

### Sopa Azteca 1

Traditionelle mexikanische Suppe mit Avocado, Tortilla-Streifen, Crème fraîche, Koriander, Zwiebel und Frischkäse

**kleine Portion 7,90 €**  
**große Portion 9,90 €**

### Tostadas „el Tri“

Drei flache gebackene Maistortillas mit Frischkäse, Salat und Crema de Cipotle 1



**1. Schweinefleisch**  
**2. Geflügelfleisch**  
**3. Kartoffeln**  
**4. oder Mix (1+2+3)** **10,60 €**

### El Chilango

in Chili gebadetes Brot mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, geschmolzenem Käse und Salat 1/6



**1. Pulled Pork**  
**2. Pulled Chicken**  
**3. Chorizo und Kartoffeln**  
**4. Rajas und Kartoffeln** **13,20 €**

### Quesadillas de la Casa 1/6

Zwei große Weizen-Mais-Tortillas mit geschmolzenem Käse

**mit 2 Taco-Füllungen und 1 Salsa nach Wahl 18,80 €**  
**nur mit Käse und 1 Salsa nach Wahl 11,90 €**

## Postres

**Pie de limón** Limetten-Frischkäse-Kuchen mit Pecannuss-Crumble 1/6/9 **9,90 €**

**Crepa con Cajeta** Crêpe mit hausgem. Bio-Ziegenmilch-Karamell 1/6/8 **9,90 €**

1: Laktose | 2: Süßstoff | 3: Farbstoff | 4: Koffein | 5: Chinin | 6: Gluten | 7: Krustentier | 8: Ei | 9: Nuss | 10: Erdnuss | 11: Sellerie | 12: Sesam | 13: Fisch

**Wir kochen unsere Speisen täglich frisch nach mexikanischen Originalrezepten und setzen daher keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe ein. Auf bestimmte allergene Stoffe können wir jedoch nicht immer verzichten.**

Alle Preise inkl. MwSt. • 02/2024