

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 02/2024

Paus Chávez GmbH | Kamp 31 | 33098 Paderborn | 05251 2052821 | el-chingon.de

el Chingón



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

Refrescos & Limos

Coca-Cola ^{3/4} 0,33 l 3,50 €

Coca-Cola Zero ^{2/3/4} 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 ^{3/4} / 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 ⁴ 3,60 €

Café Caramel Espresso mit ZiegenmilchKaramell ^{1/4} 3,70 €

Café de Olla Kaffee / Zimt / Muscovadozucker ^{1/4} 4,90 €

Espresso ⁴ 2,70 €

Cappuccino ^{1/4} 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 13,90 €** + **3 Tacos + 1 Salsa 16,90 €**



All you can eat!

Tacos und 2 Salsas p. P. für 2 Stunden **49,90 €**

Nachos con queso

mit Käse und Frühlingslauch überbackene Maistortillas

+ **kleine Portion 9,90 €**

+ **große Portion 13,90 €**

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 €**

Taco des Monats

Clásicos

Sopa Azteca ¹

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

kleine Portion 9,90 €
große Portion 12,90 €

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) 15,90 €

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. Paprika und Kartoffeln 15,90 €

Quesadillas de la Casa ^{1/6}

Zwei große Weizen-Mais-Tortillas mit geschmolzenem Käse

mit 2 Taco-Füllungen und 1 Salsa nach Wahl 19,90 €
nur mit Käse und 1 Salsa nach Wahl 12,90 €

Diese Online-Speisekarte ist eine Beispielkarte.

Unser aktuelles Angebot kann saisonal variieren.

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. • 03/2024