

PESCADO - FISCH

50. **Filete de Lenguado relleno con Gambas** ^D 15,00 €
Seezungenfilet gefüllt mit Gambas in Hummersauce
51. **Mero a la Plancha** ^{D,B} 16,50 €
Zanderfilet mit Shrimps in einer Paprika-Rahm-Sauce
52. **Salmon noruego gratinado** ^{D,4} 16,50 €
Gratinierter norwegischer Lachs in Bernaisesauce

Die Fisch-Gerichte werden mit Kartoffelecken und Gemüse serviert.

GUARNICIONES - BEILAGEN

60. **Maiskolben** ^O 3,20 €
61. **Folienkartoffel mit Sauerrahm** ^G 3,50 €
62. **Hausgemachte Kartoffelecken** ^G 3,00 €
63. **Portion Oliven** 3,00 €
64. **Portion Jalapenos- Chilis** 3,50 €
65. **Mexikanischer Reis** 3,00 €
66. **Mexikanische Bohnen** 3,20 €
67. **Kleiner Salat** ^O 3,00 €
68. **Tortilla-Chips mit Salsasauce** ^P 3,00 €
69. **Pommes Frites** 3,00 €

ESPECIALIDADES DEL ASADOR

GRILLSPEZIALITÄTEN

70. **Costillas de cerdo al grill** ^{G,A1,A9} 12,90 €
Hausmarinierte, gegrillte Spare-Ribs, serviert mit kalten Saucen und Folienkartoffel
71. **El Mole** ^{A1,F1,A9} 12,50 €
Hühnerbrust mit Mole- Sauce (Kakao-Kräuter-Sauce, zubereitet mit Poblano-Chili), serviert mit Reis und Bohnen
72. **La Pechuga** ^{2,G} 13,50 €
Hähnchenbrustfilet mit pikanter Mango-Sauce, serviert mit Gemüse und Kartoffelecken
73. **Los Filetitos** ^{A1,A9} 14,90 €
Schweinefiletstreifen in 3-Chili-Sauce, serviert mit Sauerrahm, Avocadomus und Tortillas
74. **Pincho de carne** ^{A9} 16,50 €
Ein großer Grillspieß mit Hähnchen-, Schweine- und Rinderfilet, serviert mit Reis, übergossen mit Ranchero-Sauce, serviert mit Bohnen und Reis
75. **Carne Grillada** ^{G,A1,A9} 18,00 €
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit mexikanischem Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelecken und Gemüse
76. **Pinchos „Los Locos“** ^{A9} 16,50 €
Rinderfleischspieß in Champignonsauce serviert mit Pommes
77. **Chuletas de Cordero Lechal** ^{A9} 16,50 €
Gegrillte Lammkoteletts, serviert mit Kartoffelecken und Gemüse

Allergene siehe Seite 3,4

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkels, Kamute, Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

O= Mais

P= Maistortillas



SPEZIAL EMPFEHLUNGEN

(ab 2 Personen)

100. **Fiesta Mexicana** ^{Allergene Siehe Seite 3,4} p.P. 20,00 €
Eine Auswahl typischer Speisen aus Mexiko: Taquitos mit Hähnchenfleisch, Las Tostadas, Spare-Ribs, ein knusprig gegrillter Fleisch-Spieß, Fajitas de Filete, El Mole und Beilagen

FAJITAS

110. **Fajitas Vegetales** ^{A9,A1,G} 12,90 €
Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit frischen Kräutern
111. **Fajitas de pollo** ^{A9,A1,G} 13,90 €
Mariniertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Champignons, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch
112. **Fajitas de Filete** ^{A9,A1,G} 14,90 €
Marinierte Filetstreifen vom argentinischen Rind mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Champignons, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch
113. **Fajitas de Gambitas** ^{A9,A1,G,B} 15,90 €
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Chilis, frischen Kräutern und Knoblauch

Die Fajitas-Gerichte werden mit Sauerrahm, Avocadomus und Tortillas serviert.

POSTRES

NACHSPEISEN



120. **Flan** ^{4,G,C} 4,00 €
Creme Karamel
121. **Crema Catalana** ^{4,G,C} 4,00 €
Hausgemachte Creme Catalana
122. **Los Churritos** ^{4,G,C} 5,90 €
Mexikanisches Spritzgebäck mit Vanille-Eis
123. **Helado mixto** ^{4,G} 4,90 €
Verschiedene Eissorten mit Sahne
124. **Helado de limon** ^{4,G} 5,00 €
Zitronen-Eis mit Tequila und Chili
125. **Platano enrollado** ^{A,4,G} 5,90 €
Frittierte Weizentortilla gefüllt mit Banane, übergossen mit Schokoladen-Sauce, serviert mit Vanille-Eis und Sahne



happy Hour

Montag - Donnerstag

ab 16 Uhr - Open End

je Cocktail

5,- €

Blue Hour

Freitag & Samstag

ab 22 Uhr - Open End

je Cocktail

5,- €

Speise- & Getränkekarte



COCKTAILS

- Caipirinia** 6,90 €
Cachasa, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice
- Mojito** 7,00 €
Havana Club, Minze, brauner Zucker, Lime-Juice, Soda
- Caipiroschka** 7,20 €
Absolut Vodka, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice
- Tequila Sunrise** 6,90 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
- Mai Tai** 7,00 €
Weißer und Brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft
- Cuba Libre** 6,90 €
Havanaclub, Lime Juice, Cola, Zitronensaft
- Whisky Sour** 7,00 €
Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zucker
- Cosmopolitan** 7,00 €
Absolut Vodka, Triple Sec, Limette, Zitrone, Rose's Lime Juice, Cranberry-Nektar
- Prince** 7,00 €
Tequila, Licor 43, Kokosnusscreme, Maracuja-Nektar, Kirsch-Nektar, Sahne
- Sex On The Beach** 6,90 €
Vodka¹, Pepino Peach¹, Grenadine¹, Orangensaft
- Pina Colada** 7,00 €
Weißer Rum, Creme of Coconut, Ananassaft, Sahne
- Choco Colada** 6,90 €
Bailey's¹, Kokosnusscreme, Ananassaft, Chocoserup, Sahne
- Caramel Colada** 6,90 €
Wodka¹, Likör43¹, Ananassaft, Kokosnusscreme, Caramelsirup, Sahne
- Strawberry Colada** 6,90 €
Weißer Rum¹, Erdbeerpüree, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne
- Flying Kangaroo** 6,90 €
Havanaclub, Vodka, Galliano, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne
- Swimming Pool** 7,20 €
Vodka, Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Sahne
- Long Island Ice Tee** 8,00 €
Rum¹, Vodka¹, Tequila, Gin¹, Triplesec, Roses Lime Juice, Limette, Zitrone, Cola
- Bloody Mary** 6,90 €
Vodka¹, Zitronensaft, Tomatensaft
- Zombi** 8,00 €
Rum 40%¹, Rum 73%¹, Triplesec, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine¹, Limette, Zitrone



Margarita Cocktails Special Mix

Frozen Lemon Margaritas
Frozen Strawberry Margaritas
Frozen Mango Margaritas

Classic	Glas	200ml	5,20 €
Jumbo	Glas	300ml	7,20 €
Half Pitcher	Krug	600ml	13,00 €
Pitcher	Krug	1200ml	24,00 €

Non Alcoholic Cocktails

Mai Tai No	Mandelsirup ¹ , Limette, Ananassaft, Maracujasaft	5,20 €
Safe Sex On The Beach	Pfirsich- Nektar, Zitrone, Orangensaft, Grenadine ¹	5,20 €
Los Locos Fruit Punch	Fruchtiger Cocktail mit verschiedenen Fruchtsäften	5,20 €
Ipanema	Limetten, Ginger Ale ¹ , brauner Zucker, Lime- Juice	5,20 €
Virgin Colada	Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne	5,20 €
Coconut Kiss	Ananassaft, Kokosnusscreme, Grenadine ¹ , Kirsch-Nektar	5,20 €

BEERS		
Pils		0,3l 2,20 €
Pils		0,5l 3,50 €
Alt		0,3l 2,20 €
Alt		0,5l 3,50 €
Weissbier		0,5l 3,50 €
Alkoholfreibier Hefeweizen		0,5l 3,50 €
Alster, Radler, Krefelder		0,3l 2,20 €
Alkoholfreibier		0,3l 2,20 €
San Miguel		0,3l 3,50 €
Malztrunk ¹		0,3l 2,40 €
MEXICAN BEERS		
Corona, Desperados, Salitos		0,3l 3,70 €
TEQUILAS		
Cuervo white		2 cl 2,30 €
Cuervo especial		2 cl 2,50 €
Mezcal		2 cl 2,50 €
Sauza Silver		2cl 2,30 €
Sauza Gold		2cl 2,50 €
SOFTDRINKS		
Mineralwasser		0,25 l 2,20 €
Mineralwasser		0,75 l 6,00 €
Cola ^{1,2} , Cola light ^{1,2,4,12,19} , Fanta ^{1,5,6}		0,20 l 2,20 €
Sprite, Spezi ^{1,2} , Apfelschorle		
Cola ^{1,2} , Cola light ^{1,2,4,12,19} , Fanta ^{1,5,6}		0,40 l 4,00 €
Sprite, Spezi ^{1,2,6} , Apfelschorle		
Orangensaft, Tomatensaft		0,20 l 2,40 €
Bananen-, Kirschnektar		
Schweppes,		0,20 l 2,20 €
Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹		
OPEN WEIN		
Hauswein Weiss, Rot, Rose		0,2l 3,50 €
		0,5l 8,00 €
		1,0l 15,00 €
Weinschorle		0,2l 3,50 €
Sangria		0,2l 4,00 €
		0,5l 8,50 €
		1,0l 15,50 €
APERITIFS		
Martini: Bianco, Rosso		5cl 3,90 €
Sherry: Dry, Medium		5cl 3,40 €
Port : Weiss, Rot		5cl 3,40 €
Campari ¹		5cl 4,00 €
PROSECCO		
Prosecco Extra Dry		0,10l 3,70 €
Prosecco Extra Dry		0,75l 21,00 €
CHAMPAGNER		
MÖET & CHANDON		0,75l 75,90 €

WHISK(B)Y		
Ballentine`s Finest		4cl 4,00 €
Jack Daniel`s		4cl 4,00 €
Jeam Beam		4cl 4,00 €
Johnnie Walker Red Label		4cl 4,00 €
Chivas Regal		4cl 5,50 €
Dimple		4cl 6,00 €
SPIRITS		
Absolut Vodka		4cl 4,00 €
Smirnoff Vodka		4cl 4,00 €
Brandy 103		4cl 3,70 €
Calvados		4cl 3,70 €
Grappa		4cl 4,00 €
Remy Martin VSOP		4cl 4,00 €
Bombay Gin		4cl 4,00 €
Fernet-Branca		4cl 3,50 €
Ramazzotti ¹		4cl 3,50 €
Malteserkreutz Aquavit		4cl 3,50 €
Averna		4cl 3,50 €
Grand Marnier		4cl 3,50 €
Sambuca		4cl 3,50 €
Southern Comfort		4cl 3,50 €
Kahlua		4cl 3,50 €
LONGDRINKS		
Gin Tonic		6,50 €
Vodka Bitter Lemon ¹		5,50 €
Vodka Orange ¹		5,50 €
Bombay Gin Tonic Water ¹		6,50 €
Bacardi Cola ^{1,2}		5,50 €
Wisky Cola ^{1,2}		6,00 €
Southern Comfort Ginger Ale ¹		5,50 €
Campari Orange ¹		6,50 €
Vodka Red Bull ^{1,2}		6,00 €
HOT DRINKS		
Kaffee ²		1,90 €
Espresso ²		1,80 €
Espresso doppelt ²		3,20 €
Cappucino ² , Milchkaffee ²		2,50 €
Latte Macchiato ²		
Tee		1,90 €
Tee mit frischer Minze		2,50 €
Heiße Schokolade		2,50 €
Irish Coffee ²		5,00 €
(Kaffee mit Irish Whisky und Sahne)		
Allergene seite 1,2		
1= mit Farbstoff	2=coffeinhaltig	* Alle Weizen- und
3=chininhaltig	4=mit Süßungsmittel(n)	Maistortillas
5= mit Konservierungsstoff (oder: konserviert)		erhalten
6= mit Antioxidationsmittel		Konservierungsstoff
7= geschmackverstärker	10= geschwärzt	
12=enthält eine Phenylalaninquelle		
19= Nährwert pro 100ml:<1kj (<0,25 kcal):		
	Eiweiß 0,1g;	** enthält
	Kohlenhydrate <0,1 g;	Erdnussbutter
	Fett 0 g.	
Gutscheine		
Beim Personal erhältlich		

SOPAS/SUPPEN		
1. Crema de Tomate ^G		4,90 €
Tomatensuppe mit geschmolzendem Käse		
2. Chili con Carne		6,50 €
Mexikanische Nationalsuppe		
ENSALADA/SALAT		
3. Ensalada Mixta ^{1,0}		5,90 €
Gemischter Salat der Saison		
4. Ensalada con Pechuga ^{E,I,O,A¹}		9,90 €
Gemischter Salat und gegrillte Hühnerfiletstreifen in mexikanischem Dressing serviert in Tortillaschale		
ENTRADAS/VORSPEISEN		
10. Bruschetta ^{A¹}		5,50 €
Brot mit Tomate und Knoblauchöl		
11. Guacamole ^O		6,90 €
Frisches Avocadomus serviert mit Tortilla-chips		
12. Nachos ^{1,4,PG,O}		6,90 €
Mit Käse gratinierte Tortilla - Ecken, belegt mit geschnittenen Jalapenos-Chili, Sauerrahm und Avocadomus		
		
13. Quesadilla ^{A1,G,4}		6,90 €
Zwei kleine Tortillas im Backofen gratinierte, mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Weizentortilla, serviert mit Sauerrahm und Guacamole		
14. Alitas		6,50 €
Chicken-Wing, mariniert in Honig		
15. Champignones al Ajillo ^{A9}		6,50 €
Champignons mit Knoblauchöl		
16. Aceitunas y Aioli con Pan ^{C,A9}		5,50 €
Oliven ¹⁰ und Aioli mit Brot		
17. Pollo al Aioli ^{C,A9}		7,50 €
Hähnchen in Knoblauchsoße		
18. Gambas a la Plancha ^{B,C,A9}		7,50 €
Gambas vom Grill		
19. Gambas al Ajillo ^{B,C,A9}		9,50 €
Gambas in Knoblauchöl		
20. Sepia a la Plancha ^{N,A9}		7,90 €
Sepia (Tintenfisch) gegrillt		
21. Boquerones al Vinagre ^{N,A9}		5,90 €
Boquerones / Sardinen mariniert		
22. Boquerones rebozados ^{N,A9}		6,90 €
Kleine frittierte Sardinen		
23. Tapas mixtas ^{Allergie Sehe Oben}		14,90 €
Tabasteller mit Chorizo ³ , Sardellenfilet, Oliven ¹⁰ , Manchego-Käse ¹ gegrillten Gemüse, getrockneten Tomaten, Aioli, rote Paprika, Quesadilla, Maiskolben, Chicken-Wings und Serrano Schinken ³		



TORTILLAS		
30. Las Tostadas ^{P,4,G}		10,50 €
Zwei gebackene Maistortillas mit Gemüse, Käse, Sauerrahm und Avocadomus		
31. Taquitos ^{P,4,G}		11,90 €
Zwei knusprige Maistortillas aus dem Backofen, nach Wahl gefüllt mit Rind- oder Hähnchen-Fleisch, übergossen mit milder Chili-Sauce und Käse, serviert mit Sauerrahm und Avocadomus		
32. Las Enchiladas ^{P,4,G}		11,90 €
Zwei aufgerollte Maistortillas aus dem Backofen,nach Wahl mit Käse, Rind- oder Hähnchenfleisch, übergossen mit milder Chilli-Sauce und Käse, serviert mit Sauerrahm und Avocadomus		
33. Enchiladas Vegetales ^{P,4,G}		11,90 €
Zwei aufgerollte Maistortillas aus dem Backofen, gefüllt mit Gemüse und Käse, mit milder Chili-Sauce		
34. Buritto Vegetal ^{A1,4,G}		11,90 €
Eine große knusprig gebackene Weizentortilla, gefüllt mit Spinat, Champignons, Zucchini, serviert mit Sauerrahm		
35. Buritto Picante ^{A1,4,G}		12,90 €
Eine große knusprig gebackene Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse, übergossen mit pikanter Sauce		



PLATOS COMBINADOS-KOMBINIERTE GERICHTE		
40. Combinado Vegetal ^{A1,P,4,G}		13,50 €
Eine Enchilada mit Käse + einer Tostada + einem gerösteten Maiskolben		
41. Nuestra Combinacion ^{A1,P,4,G}		14,50 €
EinTaquito mit Rindfleisch+ einer Enchilada mit Hähnchenfleisch+ hausmarinierten Spare- Rips		
42. Combinacion Los Locos ^{A1,P,4,G}		14,50 €
Ein Taquito mit Rindfeisch, einer Enchilada mit Hähnchenfleisch+ einem halben Burrito vegetales		

Die Tortillas- Gerichte werden mit Bohnen und Reis serviert.