

# BEBIDAS - softdrinks-



<b>Selters</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,20 €</b>
Classic / Naturell	<b>0,75 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Afri Cola<sup>1, 2, 12</sup> / Afri Cola ohne Zucker<sup>1, 2, 9, 10, 12</sup></b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Bluna<sup>2, 12</sup></b> Orange / Zitrone / Mix (Cola-Orange)	<b>0,33 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Säfte:</b> Apfel, Maracuja, Mango, Ananas, Orange (auch als Schorle)	<b>0,2 l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Agua de Jamaica</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,50 €</b>
Hausgemachter Hibiskus Eistee		
<b>Agua de Tamarindo</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,50 €</b>
Hausgemachter Tamarind Eistee		
<b>Horchata<sup>F</sup></b> süßes Getränk aus Reis, Zimt und Milch	<b>0,4 l</b>	<b>4,90 €</b>

# LIMONADAS



- hausgemachte limonaden -

<b>Naranja &amp; Jengibre</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,90 €</b>
Orangensaft, Orangen, Ingwer & Spicy Ginger		
<b>Pepino<sup>3, 12</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,90 €</b>
Gurke, Gurkensirup & Bitter Lemon		
<b>Limon &amp; Menta</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,90 €</b>
Zitrone, frische Minze, Zuckersirup & Soda		
<b>Jamaica</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,90 €</b>
Hibiskus-Eistee, frische Minze & Soda		
<b>Sandía &amp; Fresa</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,90 €</b>
Wassermelonsaft, Erdbeerstückchen, Soda, Limette & frische Minze		

# CERVEZA



- vom fass -

**Corona**

0,33 l 4,50 €  
0,5 l 5,90 €

**San Miguel**

- las mexicanas - je nach Verfügbarkeit

**Bohemia Oscura oder Negra Modelo**

Dunkles Bier

0,33 l 4,50 €

**Dos XX / Pacífico / Bohemia clara**

0,33 l 4,60 €

**Michelada**

Bier vom Fass, Zitrone, Worcestershire Sauce,  
Salz, Pfeffer und Tabasco

0,5 l 5,50 €

0,3 l 4,10 €

- aus deutschland -

**Beck's Lemon Brew** Naturradler

0,33 l 4,10 €

**Franziskaner Weizen Naturtrüb**

0,5 l 5,30 €

**Spaten Münchner hell**

0,5 l 5,30 €

- alkoholfrei -

**Corona Cero**

0,33 l 4,50 €

**Beck's Blue Alkoholfrei**

0,33 l 3,80 €

**Rothaus Naturradler Alkoholfrei**

0,33 l 3,80 €

**Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei**

0,5 l 5,30 €



## - Exklusiv aus Lateinamerika -

### - tinto -

#### **Canto Grande Selección Merlot**

Region: Valle Central – Chile

0,2 l 7,20 €

#### **Tarapacá Cabernet Sauvignon**

Region: DO Valle Central – Chile

0,2 l 7,50 €

#### **San Felipe Malbec Classic**

Region: Mendoza Argentinien

0,2 l 7,20 €

#### **L.A. Cetto Petite Sirah**

Region : Baja California – Mexiko

0,75 l 24,90 €

### - blanco -

#### **William Cole Sauvignon Blanc**

Region: Valle de Casablanca – Chile

0,2 l 7,20 €

#### **San Felipe Chardonnay Classic**

Region: Mendoza - Argentinien

0,2 l 7,50 €

#### **L.A. Cetto Chenin Blanc**

Region : Baja California – Mexiko

0,2 l 9 €

### - rosé -

#### **Carelli Cabernet - Merlot Rosé**

Region: Mendoza - Argentinien

0,2 l 7,50 €

## - Aus der Region -

#### **Riesling Trocken**

0,2 l 5,50 €

#### **Grauburgunder Trocken**

0,2 l 4,50 €

#### **Rosé Merlot**

0,2 l 4,50 €

#### **Weißwein / Roseschorle**

0,4 l +1 €

# MOCKTAILS



## Sour Tulum

Maracujanektar, Limettensaft, Zitronensaft & weißer Rohrzucker

6,90 €

## Ponche

Ananassaft, Orangensaft, Mangosoda, Limettensaft, Erdbeersirup, Ingwer & Ginger Beer mit Ananas-, Mangostückchen und Minze

7,90 €

## El Dorado

Minze, Frische Limetten, Rohrzucker, Limettensaft & Ginger Ale

7,50 €

## Paloma rosa

Grapefruitsaft, Limettensaft, Agavensirup & Soda mit Tajinrand

7,50 €

## Margarita sin Alcohol

Alkoholfreie Margarita: Mango, Maracuya, Erdbeer, Ananas - Jalapeño

6,90 €

# APERITIVOS



## Mexican Spritz

Aperol, Tequila, Limettensaft, Zuckersirup & Soda

0,2 l 7,20 €

## Mimosa Mexicana

Tequila, Orangensaft, Sekt

0,2 l 6,50 €

## Dalia

Ramazotti Rosato, Sekt, Soda, Limettenscheibe

0,2 l 7,50 €

## El Rojo<sup>2</sup>

Tequila, Grapefruitsaft, Sekt, Himbeersirup & Minze

0,2 l 6,90 €



# MARGARITAS



**Auf Wunsch:** Mezcalita (mit Mezcal San Cosme)

**Clasica** 7,90 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft & Salzrand

*Auf Wunsch:* mit Jalapeño +0,40 €

**Jamaica** 8,20 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft, Jamaicasaft & Zuckerrand

**Tamarindo** 8,20 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft, Tamarindensaft & Tajinrand

**Piña y Jalapeño<sup>4</sup>** 8,20 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft, frische Jalapeño Chili, Ananassaft & Tajinrand

**Mango<sup>4</sup>** 8,50 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft, Mangopüree & Tajinrand

**Maracuyá** 8,50 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft, Marakujasaft & Tajinrand

**Fresa<sup>4</sup>** 8,50 €

Tequila Jose Cuervo, Triple Sec, frischer Zitronensaft, Erdbeerpuree & Zuckerrand

*Auf Wunsch:* mit Jalapeño +0,40 €

**Café<sup>1</sup>** 8,90 €

Tequila Café, Espresso, Triple Sec  
Zimt & Zuckerrand

# COCKTAILS / LONGDRINKS



**Paloma** 7,90 €  
Tequila Jose Cuervo, Pink Grapefruitsoda mit Tajinrand

**Tequila Mule** 7,90 €  
Tequila Jose Cuervo, Limettensaft & Ginger Beer  
*Auf Wunsch:* Mezcal Mule oder Moscow Mule

**Tequilito** 7,90 €  
Tequila Jose Cuervo, Limettensaft, frische Minze, weißer Rohrzucker & Soda

**Matzatli** 8,50 €  
Mezcal San Cosme, Limettensaft, Ananassaft mit Tajinrand

**Tierra y Flor** 8,90 €  
Mezcal San Cosme, Zimtsirup, Limettensaft & Hibiskus Eistee

**Pasión de Oaxaca** 8,90 €  
Mezcal, Tequila, Triple sec, Rohrzucker, Mango Püree, Maracuja Konzentrat, Grapefruitsaft mit Tajinrand

**Moctezuma** 8,90 €  
Tequila Jose Cuervo, Limettensaft, Ingwer, weißer Rohrzucker & Corona

**Mango Chili Mojito** 8,90 €  
Weißer Rum, Limettensaft, Mangopüree, weißer Rohrzucker, frische Minze, frische Chilis & Soda  
*Auf Wunsch:* Mojito clásico

# MEZCAL



**San Cosme** 2 cl 3,50 €

**Del Maguey Vida** 2 cl 4,10 €

**Oro de Oaxaca - Mezcal Artesanal** 2 cl 4,10 €

**Casamigos** 2 cl 3,90 €

# TEQUILAS



## - plata -

Reifung: 0 - 50 Tagen / Farbe: farblos

<b>Jose Cuervo especial</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espolón</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Jose Cuervo 1800</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Patrón</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Don Julio</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Herradura</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Casamigos</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,10 €</b>

## - reposado -

Reifung: 2 -12 Monaten / Farbe: leicht Gold

<b>Jose Cuervo especial</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espolón</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Jose Cuervo 1800</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Patrón</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Don Julio</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Herradura</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Casamigos</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>

## - añejo -

Reifung: 1 -3 Jahren / Farbe: dunkel Gold

<b>Jose Cuervo 1800</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Patrón</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Don Julio</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Herradura</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Casamigos</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,90 €</b>



### Nachos con salsa mit Pico de Gallo



8,50 €

### Nachos con Guacamole



8,50 €

Avocado-Dip gewürzt mit Limetten, Salz, Zwiebeln, Tomaten und Koriander

### Nachos con Queso

Nachos überbacken mit Käse, dazu Jalapeños & Pico de Gallo

10,50 €

*mit fleisch:* Hackfleisch oder Hähnchen

13,50 €

### Esquite<sup>F</sup>

Cremiger weißer Mais, Limettensaft, Chili-Pulver & Queso Fresco

6,90 €

### Flautas<sup>F</sup>



7,50 €

Zwei frittierte Tacos aus Mais-Tortillas, gefüllt mit gerupftem Hähnchenfilet oder Kartoffeln. Serviert mit Salat & Crème fraîche

*zum teilen:* Sechs Flautas  
serviert mit Salat & Crème fraîche

14,90 €

**Tipp:** Salsa verde passt super dazu!

### Tostada<sup>F</sup>

**de pollo / Cochinita / Avocado**



6,90 €

Frittierte Mais-Tortilla, belegt mit schwarzen Bohnen, Salat, Queso Fresco, Crème Fraîche & Pico de Gallo.

**Wahlweise:** Hähnchenfilet (gerupft / weiß)  
oder cochinita pibil (Schweinefilet mariniert) oder Avocado Streifen.

*zum teilen:* zwei Tostadas

12,50 €

### Sopa de tortilla<sup>F</sup>

8,50 €

Tortilla-Suppe zubereitet mit Tomaten, serviert mit Koriander, Crème fraîche, Avocado & frittierten Mais-Tortilla-Streifen



# ENSALADA



Salat mit Avocado, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, Queso Fresco, Sourcream, Granatapfel und Koriander. Serviert mit Haus-Dressing.

**Vegetarisch<sup>F</sup>** 12,90 €  
vegane Zubereitung auch möglich

**Ensalada con Pollo<sup>F</sup>** 14,90 €  
mit Hähnchenfilet

**Ensalada con Filete de Res<sup>F</sup>** 15,90 €  
mit Rinderfiletstückchen

# ESPECIALES



**Chile Relleno<sup>F</sup>** 15,50 €  
Gegrillte Paprika, gefüllt mit geschmolzenem Käse, geschmort in einer Tomaten-Zwiebeln Soße. Dazu Bohnen und mexikanischen Reis.  
Serviert mit Koriander, Zwiebeln & Crème Fraîche.

*Auf Wunsch: Mit Rinderhackfleisch* 16,90 €

**Enmoladas (Mole Poblano)** F.G.H.N 16,90 €  
Gerollte Mais-Tortillas gefüllt mit gerupftem Hähnchenfilet **oder** Gemüse übergossen mit Chili-Kakao-Soße. Serviert mit Crème fraîche, Sesam & Zwiebeln. Dazu Bohnen, mexikanischen Reis & Salat als Beilage.

**Plato Moctezuma<sup>F</sup>** 16,90 €  
Hausgemachte Nachos, übergossen mit verschiedenen Salsas & Crème fraîche, überbacken mit Käse. Dazu gerupftem Hähnchenfilet 'Tinga Art' **oder** Gemüse. Serviert mit Koriander, Zwiebeln, Limetten, Avocado und frischen Chilis.  
(Unsere Version der "Chilaquiles")

# TACOS



3 Mais-Tortillas belegt mit der Zutat deiner Wahl.  
Serviert mit Zwiebeln, Koriander, Limetten & Salsa.

**Nopalitos & Zwiebeln** 13,50 €  
mit Kaktusstreifen & Zwiebeln

**Hongos enchipotlados** 14,50 €  
Pilze & Zwiebeln in einer Chipotle-Chili Crème

**Pollo Pibil** 15,90 €  
mit mariniertem Hähnchen auf Pibil-Art

**Cochinita Pibil** 15,90 €  
mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet

**Al Pastor** 15,90 €  
mit mariniertem Schweinefilet und Ananas

**Barbacoa** 16,50 €  
mit mariniertem gerupftem Rinderfilet

# GRINGA



Große Weizenmehltortilla belegt mit geschmolzenem Käse, der Zutat deiner Wahl, Salsa Ranchera und Guacamole. Serviert mit einer Portion Reis und Salat. Mit Koriander und Zwiebeln.

**Al Pastor** <sup>F,A</sup> 17,80 €  
mariniertem Schweinefilet & Ananas

**Pollo** <sup>F,A</sup> 16,50 €  
mit Hähnchenfilet

**Res** <sup>F,A</sup> 18,50 €  
mit Rindfleischstückchen

**Hongos** <sup>F,A</sup> 15,90 €  
mit Pilz & Zwiebeln

# QUESADILLA



- für den kleinen hunger -

3 kleine Weizenmehl-Tortillas, gefüllt mit geschmolzenem Käse und die Zutat deiner Wahl, serviert mit Salat.

*Auf Wunsch:* Glutenfrei (mit Mais-Tortillas)

**Queso<sup>F,A</sup>**  
Käse  8,50 €

**Queso & Nopalitos<sup>F,A</sup>**  
Käse & Kaktusfeigen  8,90 €

**Pollo<sup>F,A</sup>**  
mit Hähnchenfilet 9,50 €

**Carne Molida<sup>F,A</sup>**  
mit Rinderhackfleisch 8,90 €

# CHILAQUILES



Frittierte Mais-Tortillas, übergossen mit der Soße und den Zutaten deiner Wahl. Serviert mit Queso fresco, Crème Fraîche, Koriander, Zwiebeln und Avocado.

*deine Auswahl:*

 **Salsa Roja / Salsa Verde/ Divorciados<sup>F</sup>**  
(vegetarisch) 14,50 €

**con pollo<sup>F</sup>**  
mit gerupftem Hähnchenfilet 16,50 €

**con huevo<sup>F,I</sup>**  
zwei Spiegeleier 15,90 €

**con pollo y huevo<sup>F,I</sup>**  
zwei Spiegeleier & Hähnchen 16,90 €

# BURRITO



Gerollte Weizenmehl-Tortilla, gefüllt mit schwarzen Bohnen, mexikanischen Reis, geschmolzenem Käse, & die Zutat deiner Wahl.  
Serviert mit Salat, Guacamole, Crème fraîche & Salsa.

**Carne Molida<sup>A, F</sup>** 15,50 €  
mit Rinderhackfleisch

**Pollo<sup>A, F</sup>** 15,90 €  
mit Hähnchenfilet

**Vegetarisch<sup>A, F</sup>** 15,90 €  
vegane Zubereitung auch möglich

**Cochinita Pibil<sup>A, F</sup>** 16,50 €  
mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet

**Barbacoa<sup>A, F</sup>** 16,90 €  
mit mariniertem gerupftem Rinderfilet

**Res<sup>A, F</sup>** 16,90 €  
mit Rinderfiletstückchen

# CHIMICHANGA



Frittierte Weizenmehltortilla-Tasche, gefüllt mit Bohnen, Käse und die Zutat deiner Wahl. Serviert mit Reis, Salsa, Crème fraîche und Salat.

**Vegetarisch<sup>A, F</sup>** 15,90 €  
mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini

**Carne Molida<sup>A, F</sup>** 15,90 €  
mit Rinderhackfleisch

**Tinga de Pollo<sup>A, F</sup>** 16,50 €  
mit gerupftem Hähnchenfilet auf Tinga-Art

**Cochinita Pibil<sup>A, F</sup>** 16,90 €  
mit mariniertem, gerupftem Schweinefilet



# ENCHILADAS



Gerollte Mais-Tortillas gefüllt mit gerupftem Hähnchenfilet **oder** Gemüse, überzogen mit Salsa & geschmolzenem Käse. Serviert mit Zwiebeln, Koriander und Crème fraîche. Dazu Bohnen und Reis als Beilage.

**con Salsa Roja<sup>F</sup>** 16,50 €  
mit salsa ranchera

**con Salsa Verde<sup>F</sup>** 16,90 €  
mit salsa verde

**Divorciadas<sup>F</sup>** 16,50 €  
mit salsa verde & salsa ranchera



**Vegetarisch<sup>F</sup> / Vegan** 15,90 €  
gefüllt mit Paprika, Zucchini & Zwiebeln mit  
Salsa verde.

*Salsa verde wird mit Koriander vorbereitet (siehe Salsas)*

# ALAMBRE



Gebratene Paprika, Zwiebeln und Champignons, geschwenkt in Käse, dazu **Chorizo** & das Fleisch deiner Wahl **oder** vegetarisch. Serviert in einer heißen Gusseisenpfanne. Dazu 1 Salsa\* und 3 Weizenmehl-Tortillas\*\*.

**Vegetarisch<sup>(A), F</sup>** 16,50 €  
Paprika, Champignons, Zucchini und Zwiebeln

**Pollo<sup>(A), F</sup>** 18,50 €  
mit Hähnchenfilet

**al Pastor<sup>(A), F</sup>** 19,90 €  
mit mariniertem Schweinefilet

**Res<sup>(A), F</sup>** 21,50 €  
mit Rindfleischstückchen

\* Siehe "Salsas"

\*\*Auf Wunsch: Glutenfrei mit Mais-Tortillas



# PA' LOS PE-KES



- Für Kinder bis 6 Jahren - 8,90 €

## Taquitos dorados

Zwei gerollte und frittierte Mais Tortillas gefüllt mit gerupftem Hähnchen oder Kartoffeln, Serviert mit Creme Fraîche und Reis.

## Quesadillas

Zwei kleine Tortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse.  
Dazu Reis und Pico de Gallo.

### Zubereitungswunsch:

- Nur Käse,
- Rinderhackfleisch
- gerupftem Hähnchen

## Arroz con Pollo

Mexikanischen Reis mit gerupftem Hähnchenfilet.  
Dazu Pico de Gallo und Creme Fraîche.

*Bestelle eine Kugel Vanille Eis als Nachttisch*



# SALSAS



## Pico de Gallo

Feingehackte Tomaten, Zwiebeln, Jalapeño & Koriander verfeinert mit frisch gepresstem Limettensaft.

*Auf Wunsch:* Scharf

2,50 €

## Salsa Cascabel

Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Cascabel.

2,50 €

## Salsa Ranchera

Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Morita.

2,50 €

## Salsa Verde

Gegrillte Tomatillo, Zwiebeln, Jalapeños & Koriander.

2,50 €

## Salsa Chipotle

Gegrillte Tomaten, Chipotle Chili & vegane Crème fraîche.

2,50 €

## Salsa Habanera

Gegrillte Tomaten, Zwiebeln & Chile Habanero.

2,50 €

# EXTRAS



## Tortilla (Mais oder Weizenmehl)<sup>A</sup>

0,50 €

## Crème fraîche<sup>F</sup>

1,50 €

## Nachos

4,50 €

## Jalapeños (eingelegt)<sup>A</sup>

2,50 €

## Geriebener Käse<sup>F</sup>

2,50 €

## Mexikanischen Reis

3,50 €

## Bohnen

3,50 €

## Guacamole

4,90 €

# CAFÉ Y TÉ kaffee & tee



Café <sup>1</sup>	3,20 €
Café con leche <sup>1, F</sup> Kaffee mit Milch	4,10 €
Espresso <sup>1</sup>	2,40 €
Espresso doble <sup>1</sup>	3,80 €
Carajillo <sup>1</sup> Espresso, Licor 43 mit Eiszwürfeln	4,30 €
Té Moctezuma Frische Minze, Limette, Hibiskustee	4,30 €
Té de Jengibre y Limón Ingwer und Zitronen Tee	4,10 €
Té de Manzana y Canela Apfel, Limette & Zimt Tee	4,10 €

# POSTRE nachtisch



Flan con Cajeta <sup>F</sup> Hausgemachtes Sahnedessert auf mexikanischer Art serviert mit Cajeta (Karamell aus Ziegenmilch)	4,50 €
Platanos Fritos <sup>F</sup> Frittierte Kochbananen mit Crème fraîche	5,50 €
Volcan de chocolate <sup>A, F, H</sup> Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern	5,80 €
Churros con Chocolate <sup>A, F, I</sup> Frittiertes Gebäck aus Brandteig, gestreut mit Zucker und Zimt, dazu Schokosoße und eine Kugel Vanilleeis	6,50 €
Crumble de Mango y Coco <sup>F</sup> Kokoscrumble mit Kokosmousse, Mango und Maracuja. Serviert mit Kokosraspeln.	5,90 €