

# EL AMIGO TAQUERÍA



## TACOS



Zwiebeln und Koriander optional

Sie können alles kombinieren, Baby!

### 1. Birria

Rinderzunge und -brust, 8 std. Mit wundervollen gewürzen gegart. Serviert in einer maistortilla mit geschmolzenem käse.

### 2. Al Pastor

Schweinenacken mariniert in getrocknenen chillis, serviert mit einer glorreichen ananassoße in einer maistortilla.

### 3. Choriqueso

Hausgemachte mexikanische chorizo mit sexy geschmolzenem käse, serviert in einer maistortilla.

### 4. Bistec

Rindersteak, in kräutern mariniert, serviert mit scharfen, eingelegten zwiebeln.

### 5. Campechano Chilango

Gemischter taco mit rindersteak und chorizo serviert in einer maistortilla.

### 6. Campechana Regia

Gemischter taco mit pastor und rindersteakfleisch in einer maistortilla, genau wie in Monterrey.

### 7. Gringa

Schweinefleisch mit getrockneten chillis und geschmolzenem käse. Serviert in einer maistortilla.

### 8. Veggie Chorizo

Hergestellt aus grünen erbsen und jackfruit, mariniert mit derselben original-chorizosoße (chillibasis), serviert in einer tortilla.

### 9. Zucchini

Kräuter, zucchini und zwiebeln, geschmolzener käse in einer tortilla.

### 10. Pilze

Feine kräuter, rote zwiebeln und ein hauch limette. alles in einer tortilla mit geschmolzenem käse

### 1. Baby Quesadilla

Geschmolzener käse in einer tortilla (perfekt für kinder)

Alle vegetarischen Tacos werden mit Käse serviert

Alle veganen Tacos sind ohne Käse

Alle Maistortilla-Tacos sind glutenfrei

## SALSAS



Unsere Saucen sind besonders edel und unterstreichen die Aromen Ihrer Speisen.

Guacamole & Jalapeño

Grandma's Sauce



Auntie's Sauce

Macho-Sauce mit getrockneten Chillis (Rezept aus Veracruz)

Chipolte Sauce

Chile de Árbol Toreado

Like Nachos, but the real deal!

## CHILAQUILES BOWL

Tortilla-Chips mit Tomatillo-Sauce, gebratenen Bohnen und einem Spiegelei, garniert mit Crème fraîche, Hirtenkäse, Guacamole-Sauce und einem beliebigen Taco-Topping.



### 1. Tomatillo Sauce

Auf Basis grüner Tomatillo und Jalapeño.

Einfaches Gericht

Mit Spiegelei, gebratenen Bohnen, Tomatillosauce, Tortillachips, Crème fraîche und Käse

Mit Belag

+ Fleisch  
Birria, pastor, chorizo etc...

+ Veggie  
V.Chorizo, zucchini, etc..

Anlasser

Tortilla Chips w/ guacamole sauce

## DRINKS

Hausgemacht mit natürlichen Zutaten und Originalrezepten.



Durstig?  
Fragen Sie nach unserer Getränkekarte

### Agua Frescas (Vegan)

#### 1. Horchata

Reisgetränk mit Kokosnuss und Hafermilch.

#### 2. Jamaica

Gesüßter Aufguss aus mexikanischen Hibiskusblüten.

#### 3. Ananas und Zitrone

Frische Ananas mit grünem Limettensaft.

#### 4. Jarritos Mexikanisches

Guave / Limette / Grapefruit / Ananas / Mexikanische Cola

#### 5. Diet coke / Coke zero

#### 6. Wasser

@elamigoberlin | elamigoberlin.de

## DESSERTS!

Fragen Sie nach unserem saisonalen Gericht