

Silvester

2018/2019

SILVESTERMENÜ € 48.80

Aperitif: Margarita klassik oder Mango

Caliente y frio

Heiß-kaltes Vergnügen mit Avokadopüree, pikanter Tomatensuppe, Sauerrahm und Baguette



Fajita de res

Gegrilltes Rumpsteak in Streifen geschnitten, mit Paprika und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa, Käse, Bohnenmus, Eisbergsalat und unsere hausgemachten Tortillas

oder

Fajita de salmon

Gedünstetes Lachsfilet mit Paprika und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa, Käse, Bohnenmus, Eisbergsalat und unsere hausgemachten Tortillas



Creme brûlée de coco

Cocos Creme Brulee mit frischem Obstsalat im Zimt-Tortillakorbchen

LOS ANTOJITOS

Übersetzt: Die kleinen Gelüste.

Die unverzichtbaren Freuden des Tages, immer bereit in den Mund zu fliegen. Vom frühen Morgen bis in die späte Nacht. Die Begleiter der Getränke in einer einfachen Cantina oder serviert als Appetithäppchen mit Cocktails vor einem Menü in einem gutem Restaurant.

102	NACHOS	9,00 €
	Tortilla-Chips mit Bohnenpüree und Käse überbacken. Salatgarnitur mit Guacamole.	
101	QUESADILLAS VEGETARIANA	10,20 €
	Käsetaschen mit 3 verschiedenen Füllungen: Spinat, Bohnenmus und Käse. Dazu verschiedene Saucen: Sauerrahm, Guacamole und Salsa.	
98	QUESADILLAS	10,50 €
	Käsetaschen mit 3 verschiedenen Füllungen: Picadillo, Spinat und Hühnerfleisch. Dazu verschiedene Saucen: Sauerrahm, Guacamole und Salsa.	
103	TOSTADITAS	10,50 €
	Mini-Tortilla mit verschiedenen Fleischstückchen, Guacamole und Salsas.	
104	GUACAMOLE pikantes Avocadopüree mit Tortilla-Chips	10,50 €
30	CARACOLES ESTILO DE HIDALGO	9,00 €
	Weinbergschnecken mexikanischer Art, serviert in Mini-Tortillakörbchen. Mit Chili Chipotlebutter, Knoblauch und Kräutern, serviert mit Salatbouquet.	

ALS VORSPEISE AUSSREICHEND FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

107	AUSWAHL UNSERER ANTOJITOS	19,00 €
	Auf dem Comal (mexikanische Grillplatte) servieren wir eine Auswahl unserer Antojitos: Tartaletas mit Spinat und Garnelen, Tostaditas, Krebsscheren, Quesadillas, Caracoles und Nachos. Mit verschiedenen Salsas und Salatkörbchen.	
100	PLATO EXQUISITO (Mexicatessen)	24,60 €
	Tostaditas, Quesadillas, Tartaletas, Nachos, Flor de cebolla, Gemüse in Escabeche und verschiedene Salsas.	

VORSPEISEN, SÜPPEN & SALATE

22	CEVICHE DE GUERRERO	15,00 €
	Eine in ganz Südamerika bekannte Zubereitungsart. Die Mexikaner nennen es: „in Limonen gekocht“. Fischfilet und Shrimps in Limonensaft gebeizt, in einer Sauce aus Olivenöl, Balsamicoessig, Avocado, Chili Jalapeño und Tomatenwürfel. Mit Kaktusstreifen und Salatbouquet angerichtet.	
10	ENSALADA DE CHEF	15,00 €
	Verschiedene Salate mit Avocado, Tomate, Cheddar-Käse und warmen Hühnerbruststreifen. Dieses Gericht wird im TORTILLA KÖRBCHEN serviert.	
14	SOPA DE TORTILLA Nationalsuppe	7,80 €
	Kraftbrühe mit Tomaten, Chili pasilla, Tortillastreifen, Frischkäsewürfel, Sauerrahm und Avocadostückchen.	
25	CALIENTE Y FRIO	7,80 €
	Heiß-kaltes Vergnügen mit Avocadopüree, pikanter Tomatensuppe und Sauerrahm.	
31	GAMBAS ALL AJILLO	16,70 €
	Garnelen mit Knoblauch, Kräuterbutter und Chilis.	

FISCH & MEERESFRÜCHTE

- 88 **SALMON DE BARBACOA** 23,80 €
Lachsfilet in Adobo mariniert mit Rosmarin, Koriander, Thymian gegart, dazu mexikanische Kartoffeln und gemischter Salatteller.
- 89 **CAMARONES AL MOJO DE AJO** 31,00 €
Garnelen mit Knoblauch und Kräutern. Dazu Blattsalate und Quesadillaecken.

VEGETARISCH

- 27 **FAJITA VEGETARIANA** 20,30 €
Mexikanisches Gemüse, Pilze in Sauerrahm, Kaktusstreifen. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Frijoles refritos, Salat, Käse und Tortillas.
- 19 **ENFRIJOLADAS** 16,00 €
2 Tortillas gefüllt mit gewürztem Bohnenpüree, Farmer-Frischkäse und Chipotle Chilis. Serviert mit grüner Tomatensauce, Reis und gemischtem Salatteller.
- 23 **VEGETARISCHER TELLER** 20,30 €
Eine Auswahl unserer vegetarischen Gerichte mit mexikanischem Reis.
- 61 **ENCHILADA VEGETARIANA** 18,60 €
Gefüllt mit Gemüse, mit Chilisauce, Sauerrahm und Käse überbacken, garniert mit Eisbergsalat und Salsa mexicana.

VEGANE GERICHTE

- 62 **FAJITA VEGANA** 21,00 €
Mexikanisches Gemüse, Pilze, Kaktusstreifen. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Frijoles refritos, Salat, veganen Käse (von Wilmersburger) und Tortillas.
- 64 **ENCHILADA Zacatecanas** 19,10 €
Gefüllt mit Gemüse, mit veganem Käse überbacken, grüner Tomatensauce, garniert mit Eisbergsalat, Guacamole und Salsa mexicana.

DIE KÜECHE NORDMEXICOS

Stiefel, Blue Jeans, Cowboyhüte, Rindfleisch, Steak, Ribs, Weizentortillas – all diese Dinge sind typisch für jenes Grenzland, das die Mexikaner „Norteño“ nennen.

- 76 **BURRITO CON PICADILLO** 18,50 €
Weizentortilla gefüllt mit gehacktem Rindfleisch, Käse, Chili poblano. Garniert mit mexikanischen Kartoffeln mit Käsesauce und hausgemachten Salaten.
- 73 **CHULETA DE RES** (Cowboysteak – 350 gr) 25,00 €
Rinderkotelette vom Grill, mit Chipotlekräuterbutter, Potato wedges, Charro - Bohnen
- 74 **BARBECUE TELLER SANTA MONICA** 25,00 €
Spareribs, Buffalo wings, Vaquero-Spieß, Potato wedges mit Knoblauchsauce.
- 83 **GRILLADA** für 2 Personen 48,60 €
Spareribs, Buffalo wings, Vaquero-Spieß, Bistec ranchero, Tamales, Charrobohnen, Potato wedges mit Knoblauchsauce, Salsa mexicana und verschiedenen Salaten.

TORTILLA SPEZIALITÄTEN

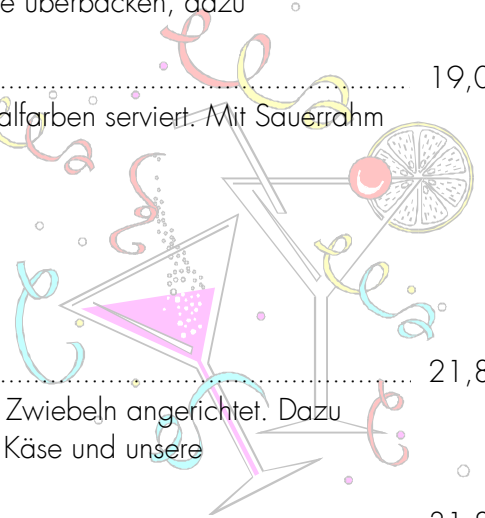
Unsere Tortilla-Spezialitäten sind alle glutenfrei.

TACOS GEROLLT UND GEBRATEN

- 46 **3 TACOS MIXTA** 17,30 €
3 versch. Füllungen, garniert mit Salaten, Salsa mexicana, Guacamole, Sauerrahm, Bohnenmus und Tortilla-Chips.
- 47 **3 TACOS DE POLLO** 17,30 €
Mit Hühnerfleisch gefüllt, garniert mit verschiedenen Salaten, Salsa mexicana, Guacamole, Sauerrahm, Bohnenmus und Tortilla-Chips.
- 52 **2 TOSTADA COMPUESTA** 17,30 €
Flache gebackene Tortillas mit Bohnenmus und geschnetzeltem Hühnerfleisch, garniert mit Guacamole, Sauerrahm und Eisbergsalat.
- 55 **ENCHILADAS ROJAS** 18,50 €
Mit Hühnerfleisch gefüllt und mit Chilisoße, Sauerrahm und Käse überbacken, dazu Eisbergsalat und Salsa mexicana.
- 56 **ENCHILADAS DE TRICOLORS** 19,00 €
Mit 3 verschiedenen Füllungen und mit 3 Soßen in den Nationalfarben serviert. Mit Sauerrahm und Käse überbacken, dazu Eisbergsalat und Salsa mexicana.

FLEISCH & GEFLÜGEL

- 33 **FAJITA POLLO** 21,80 €
Marinierte und gegrillte Hähnchenbrust, mit Paprikastreifen und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Bohnenmus, Salat, Käse und unsere hausgemachten Tortillas.
- 34 **FAJITA DE RES** 31,80 €
Gegrilltes Rumpsteak mit Paprikastreifen und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Bohnenmus, Salat, Käse und unsere hausgemachten Tortillas.
- 77 **CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA** 27,00 €
Gegrilltes Rindfleisch garniert mit Hähnchentaco, Bohnenmus, Guacamole, mexikanischem Reis, Chili Jalapeño, Radieschen und Tomaten.
- 70 **BISTEC RANCHERO** Rumpsteak auf Farmer Art 25,80 €
Mit gedünsteten Tomaten, Paprikastreifen, Pommes Frites.
- 75 **SPEZIALITÄTENTELLER** „quer durch die mexikanische Küche“ 24,60 €
Schweinesteak in Salsa verde, Gerollter Taco, Hähnchenbrüstchen in Mole poblano, Chili con carne, Bohnenpüree mit Tortilla-Chips, Chili Jalapeño, Weizentortilla- Korbchen, Salat, Guacamole und Reis.
- 79 **SPEZIALITÄTENPLATTE „MEXIKO LINDO“** für 2 Personen 50,00 €
Auf dieser Platte sind die 3 Hauptgeschmacksrichtungen Mexikos vertreten:
Hähnchenbrüstchen in Molesauce, Schweinesteak in grüner Tomatensauce, Schweinefilet in Nußsauce, gerollter Taco, Burrito, Gemüsetostades, Bohnenmus mit Tortilla Chips, Chili Jalapeño und mexikanischer Reis im Tortillakorbchen.



EL TAQUITO SPECIALS

Gerichte die nicht nur gut schmecken, sondern auch Spaß machen beim Zubereiten und Genießen.

GERICHTE AB 2 PERSONEN

- 35 **FIESTA BURRITO** pro Person 25,80 €
 Burritos sind gefüllte Weizentortillas. Sie sind besonders beliebt in den Grenzgebieten beiderseits des Rio Grande. Wir bereiten für Sie vor: Rumpsteak, Hähnchenbrust, gebratene Chorizo, Bohnenmark, versch. Würzsoßen, Guacamole, Eisbergsalat, geriebener Käse und ein Körbchen mit warmen Weizentortillas.
 Rollen Sie alle diese Zutaten nach ihrem Geschmack in eine warme Tortilla.
 Bueno, Sie haben einen exzellenten Burrito!
- 50 **COMAL** pro Person 25,80 €
 Wir servieren Ihnen heiß auf dem Comal: Chorizo, Picadillo, Rindfleischstreifen, in Streifen geschnittene Hähnchenbrust, Bohnenmus. Dazu reichen wir Ihnen: versch. Würzsoßen, Guacamole, Eisbergsalat und geriebener Käse. Mit all diesen Köstlichkeiten füllen Sie Ihre frischen Corn - Tortillas, die wir Ihnen in einem Körbchen reichen.
- 81 **EINE KULINARISCHE REISE** pro Person 29,40 €
 6 originelle und typische Gerichte aus verschiedenen Regionen Mexikos.
Puebla: Pechuga de Pollo en mole poblano – Hähnchenbrüstchen in einer berühmten Sauce aus 24 Gewürzen.
Mexico D.F.: Lomo de cerdo en salsa verde – Schweinrücken in einer Sauce aus grünen Tomaten und milden Chilis und Koriander.
Hidalgo: Barbacoa de cordero – Lamm im Bananenblatt gedünstet.
Oaxaca: Mancha manteles – wörtl. Tischtuchbeflecker, Schweinefilet in Nußsauce mit Früchten.
Sonora: Bistec de res ranchero – Rumpsteak auf Farmer Art zubereitet.
Jalisco: Taquitos – kleine Tortillaröllchen gefüllt mit Hühnerfleisch.
 Dazu servieren wir Ihnen Reis und hausgemachte Tortillas.

DESSERT SPEZIALITÄTEN HAUSGEMACHT

- 452 **FLAN DE CARAMELO** 5,00 €
 Creme Karamell mit Sahne.
- 453 **CREMA CATALANA** 6,00 €
 Vanillecreme mit einer Karamellschicht überzogen.
- 456 **CREME BRÛLÉE DE COCO** 8,00 €
 Karamellisierte Cocos-Creme mit marinierten frischen Erdbeeren.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten