



**El
Taquito**

The logo features a black and white illustration of three men wearing wide-brimmed hats, smiling and looking towards the viewer. Below the illustration, the words "El" and "Taquito" are written in a stylized, red, gothic-style font.

„EL TAQUITO“ in Karlsruhe seit 1983

1983 Stilvolle Eröffnung mit dem mexikanischen Botschafter.

1996 Eröffnung der Cantina Pancho Villa.

1998 Vergrößerung des Restaurants und Entstehung der schönen Kinderspielecke.

1999 El Taquito und Cantina Pancho Villa werden zu einer mexikanischen Erlebnisgastronomie vereint.

2004 Eröffnung des einmaligen Kakteengartens mit Maya Gewölbe, Schlangenmauer, aztekischem Brunnen und mexikanischen Designer Möbeln.

Inzwischen ist das El Taquito das am längsten bestehende original mexikanische Restaurant in Deutschland. Von Anfang an haben wir großen Wert auf die Qualität unserer Tortillas gelegt. Um Ihnen diese original mexikanischen Tortillas zu bieten, importierten wir eine Tortilla-Maschine und eine Maismühle aus Mexico. Das besondere an unseren Tortillas ist, dass sie aus ganzen Maiskörnern (und nicht wie bei den meisten aus Maismehl) hergestellt werden.

Getreu unserem Motto "kompromisslos mexikanisch" können Sie sich von einer Vielzahl exotischer Gerichte verzaubern lassen. Mexicos Beitrag zur internationalen Küche sind vor allem diverse Obst- und Gemüsesorten, sowie die Tomate, der Mais, die Vanille, der Kakao und nicht zu vergessen, eine große Anzahl von Chilisorten. All diese Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte hat die mexikanische Küche zu einer der auserlesensten und köstlichsten der Welt gemacht. Bei unserer Auswahl an mexikanischen Gerichten haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen Geschmacksrichtungen dieser Küche kennen zu lernen, da wir alles mit Originalzutaten zubereiten. Wichtige Bestandteile in unserer Küche sind zum Beispiel: die Tortilla, verschiedene Chilisorten, Kaktusblätter, verschiedene Saucen wie Chili-, Mole-, grüne Tomatensauce und natürlich die weltbekannten Nationalgetränke: der Tequila und der Mezcal, die aus der blauen Agave und den Magueyen hergestellt werden.

Ständige Aktionen runden das Angebot noch ab. Der wöchentlich wechselnde Mittagstisch, der wie alles andere auch, aus leichten und frischen Zutaten zubereitet und zu günstigen Preisen angeboten wird, der Brunch mit Live Musik immer am 1. Sonntag im Monat, Tagesaktionen, Happy Hour und Jahresaktionen. Auch der mexikanische Partyservice findet immer mehr begeisterte Anhänger.

Ganz besonders zu erwähnen ist auch die schön ausgebaute Spielecke, in der es für Kids viele Dinge zu entdecken gibt. Natürlich servieren wir auch spezielle Gerichte, die von den „normalen Kindergerichten“ abweichen. Kinderstühle und Wickeltisch sind selbstverständlich.

AKTIONEN

Montag- und Dienstagabend

10% Rabatt auf bestimmte Gerichte
(Außer an Feiertagen)

Mittwochabend

Spareribs all you can eat

Donnerstagabend

Veggie-tag 10% auf alle vegetarischen Gerichte
Burrito-Buffer all you can eat 18:30 bis 21:30 Uhr

Happy Hour

Fr. und Sa. von 0:00 Uhr bis 2:00 Uhr
So- bis Do. von 21:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstags-Buffer

All you can eat von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Brunch mit Live Musik

Jeden 1. Sonntag im Monat

Mexikanisches Frühstück

Täglich bis 14:30 Uhr

Mittagsgerichte incl. Tagessuppe

Montag bis Freitag von 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Keine Aktionen an Feiertagen,
außer Happy Hour und Brunch

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.

97	SALSA MEXICANA mit Tortilla-Chips	4,80 €
105	FRIJOLES REFritos Bohnenmus mit Tortilla-Chips	4,80 €
106	CHILI CON QUESO Käsesauce mit Tortilla-Chips	6,40 €
102	NACHOS	6,40 €
	Tortilla-Chips mit Bohnenpüree und Käse überbacken. Salatgarnitur mit Guacamole.	
101	QUESADILLAS VEGETARIANA	6,50 €
	Käsetaschen mit 3 verschiedenen Füllungen: Spinat, Bohnenmus und Käse. Dazu verschiedene Saucen: Sauerrahm, Guacamole und Salsa.	
98	QUESADILLAS	6,80 €
	Käsetaschen mit 3 verschiedenen Füllungen: Picadillo, Spinat und Hühnerfleisch. Dazu verschiedene Saucen: Sauerrahm, Guacamole und Salsa.	
103	TOSTADITAS	7,40 €
	Mini-Tortilla mit verschiedenen Fleischstückchen, Guacamole und Salsas.	
104	GUACAMOLE pikantes Avocadopüree mit Tortilla-Chips	6,90 €
30	CARACOLES ESTILO DE HIDALGO	6,90 €
	Weinbergschnecken mexikanischer Art, serviert in Mini-Tortillakörbchen. Mit Chili Chipotlebutter, Knoblauch und Kräutern, serviert mit Salatbouquet.	

ALS VORSPEISE AUSSREICHEND FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

99	SOMBRERO SORPRESA	9,20 €
	Tortilla-Chips mit Salsa mexicana, Guacamole, Bohnenmus und Käsesauce.	
107	AUSWAHL UNSERER ANTOJITOS (für 2 Personen)	13,40 €
	Auf dem Comal (mexikanische Grillplatte) servieren wir eine Auswahl unserer Antojitos: Tartaletas mit Spinat und Garnelen, Tostaditas, Krebscheren, Quesadillas, Caracoles und Nachos. Mit verschiedenen Salsas und Salatkörbchen.	
100	PLATO EXQUISITO für 3 - 4 Personen (Mexicatessen)	17,20 €
	Tostaditas, Quesadillas, Tartaletas, Nachos, Flor de cebolla, Gemüse in Escabeche und verschiedene Salsas.	

VORSPEISEN, SÜDDEN & SALATE

22	CEVICHE DE GUERRERO	8,90 €
	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.	
78	ENSALADA CON GAMBAS	9,20 €
	Verschiedene Blattsalate, mit in Kräuter gebratenem Gambasspieß, roten Zwiebelringen, Frischkäse, Avocadostreifen und Tomaten.	
10	ENSALADA DE CHEF	8,30 €
	Verschiedene Salate mit Avocado, Tomate, Cheddar-Käse und warmen Hühnerbruststreifen. Dieses Gericht wird im TORTILLA KÖRBCHEN serviert.	
11	ENCHILADAS SALAT	8,80 €
	Mit Käse überbackenen Hähnchen - Enchiladas, verschiedene Blattsalate, Chihuhasalat und roten Zwiebeln.	

VORSPEISEN, SÜPPEN & SALATE

12	ENSALADA DE CHIHUAHUA	8,20 €
	Gemischter Salat aus Gurken, Tomaten, Paprika, Maiskörner, Apfelscheibchen, Chili Jalapeños und Farmer Käse auf Blattsalaten.	
20	CHILI CON CARNE	4,50 €
	Suppe aus Rindfleisch, Bohnen und Chili.	
21	SOPA DE FRIJOLES NEGROS	4,50 €
	Schwarze Bohnensuppe mit Sauerrahm und Tortillastreifen.	
14	SOPA DE TORTILLA Nationalsuppe	4,80 €
	Kraftbrühe mit Tomaten, Chili pasilla, Tortillastreifen, Frischkäsewürfel, Sauerrahm und Avocadostückchen.	
25	CALIENTE Y FRIO	4,80 €
	Heiß-kaltes Vergnügen mit Avocadopüree, pikanter Tomatensuppe und Sauerrahm.	
31	GAMBAS ALL AJILLO	11,90 €
	Garnelen mit Knoblauch, Kräuterbutter und Chilis.	

FISCH & MEERESFRÜCHTE

82	PLATO DE MARISCOS	15,50 €
	Gambasspieß, Barramundi mit Chili-Chipotle-Kräuterbutter, Krebscheren, paniertem Pulpo, Körbchen mit Meeresfrüchtesalat, mexikanischem Reis und Salatgarnitur.	
88	SALMON DE BARBACOA	15,50 €
	Lachsfilet in Adobo mariniert mit Rosmarin, Koriander, Thymian gegart, dazu mexikanische Kartoffeln und gemischter Salatteller.	
86	SOMBRERO MARINERO	12,80 €
	Sombrero aus Weizentortilla gefüllt mit Reis. Hühnerfleisch, Meeresfrüchten, Krebschere, paniertem Pulpo und Muscheln. Mit Salatgarnitur.	
87	BARRAMUNDI A LA VERACRUZANA	14,80 €
	Barramundi mit gedünsteten Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Paprika. Dazu mexikanischer Reis.	
85	FAJITA MARINERA	18,80 €
	Mit Barramundi, Garnelen und Jakobsmuscheln. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Frijoles refritos, Salat, Käse und Tortillas.	
89	CAMARONES AL MOJO DE AJO	19,90 €
	Garnelen mit Knoblauch und Kräutern. Dazu Blattsalate und Quesadillaecken.	

VEGETARISCH

15	EMPANADA MEXICANA	9,80 €
	Weizentortilla gefüllt mit Käse, Bohnenmus, Kartoffeln und Gemüse. Dazu Reis und Salat.	
16	CREPAS DE AMARANT (GETREIDE DER AZTEKEN UND INKAS)	10,90 €
	2 kleine Pfannkuchen gefüllt mit Kaktusstreifen, Pilzen und Blattspinat, Sauerrahm, Frischkäse, Mole poblano.	
17	CHIMICHANGA	9,80 €
	Weizentortilla gefüllt mit mexikanischem Gemüse und Käse. Dazu mexikanische Kartoffeln mit Käse überbacken und Bohnenmus mit Tortillachips.	
24	PASTEL DE PAPAS Y VERDURAS	9,80 €
	Weizentortillakörbchen gefüllt mit mexikanischem Gemüse, Streifen von Kaktusblättern, mexikanischen Kartoffeln mit Käse überbacken, dazu hausgemachte Salate.	
27	FAJITA VEGETARIANA	14,50 €
	Mexikanisches Gemüse, Pilze in Sauerrahm, Kaktusstreifen. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Frijoles refritos, Salat, Käse und Tortillas.	

VEGETARISCH

18	TACOS DE ESPINACAS	10,90 €
	3 Tortillaröllchen gefüllt mit Blattspinat, Cheddar Käse, Reis und Bohnenpüree.	
19	ENFRIJOLADAS	11,20 €
	2 Tortillas gefüllt mit gewürztem Bohnenpüree, Farmer-Frischkäse und Chipotle Chilis. Serviert mit grüner Tomatensoße, Reis und gemischtem Salatteller.	
23	VEGETARISCHER TELLER	13,50 €
	Eine Auswahl unserer vegetarischen Gerichte mit mexikanischem Reis.	
61	ENCHILADA VEGETERIANA	12,90 €
	Gefüllt mit Gemüse, Chilisauce, Sauerrahm und Käse überbacken, garniert mit Eisbergsalat und Salsa mexicana.	

KINDERGERICHTE

90	SOPA MEXICANA Kraftbrühe mit Gemüse und Hühnerbruststreifen	3,50 €
91	PORTION POMMES mit Ketchup oder Mayo.	2,80 €
92	PORTION REIS mit Erbsen und Hähnchenfleisch	4,50 €
93	FISCHSTÄBCHEN mit Pommes.	4,90 €
94	KINDERTELLER „SPEEDY GONZALES“	6,50 €
	Hühnerbrüstchen paniert mit Pommes frites und Eisbergsalat.	
95	KINDERTACO	3,90 €
	1 Taco gefüllt mit Hühnerfleisch, Salat, Sauerrahm.	
96	TACOS ZUM SELBERMACHEN	8,90 €
	Mit Tortillas, Hähnchenbrust, Salat, Bohnenmus, Käse und Sauerrahm.	

DIE KÜCHE NORDMEXICOS

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

29	BUFFALO WINGS	9,20 €
	Hähnchenflügel in Adobo mariniert und knusprig gebraten mit Salsa, Knoblauchsauce, gemischtem Salat und Baguette.	
53	BURRITO AL PASTOR	10,90 €
	Weizentortilla gefüllt mit Fleisch vom Drehspieß, Tacomix, Käse, Sauerrahm, garniert mit Salat.	
76	BURRITO CON PICADILLO	10,90 €
	Weizentortilla gefüllt mit gehacktem Rindfleisch, Käse, Chili poblano. Garniert mit mexikanischen Kartoffeln mit Käsesauce und hausgemachten Salaten.	
69	BURRITO CON PECHUGA DE POLLO	10,90 €
	Weizentortilla gefüllt mit Hähnchenbruststreifen mit Paprikastreifen und Zwiebeln, garniert mit Guacamole, Sauerrahm, Salsa mexicana. Dazu servieren wir unsere hausgemachten Salate.	
84	COSTILLA DE CERDO - SPARERIBS	10,50 €
	Spareribs mit gemischtem Salat und Baguette.	
73	CHULETA DE RES (Cowboysteak – 350 gr)	16,80 €
	Rinderkotelette vom Grill, mit Chipotlekräuterbutter, Potato wedges, Charro - Bohnen	
74	BARBECUE TELLER SANTA MONICA	16,20 €
	Spareribs, Buffalo wings, Vaquero-Spieß, Potato wedges mit Knoblauchsauce.	
83	GRILLADA für 2 Personen	35,80 €
	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 GEFALTET UND GEBACKEN

- 45 **1 TACO „SPEZIAL“** 4,00 €
Gefüllt mit mexikanischem Hackbraten, Käse, Tacomix*, Eisbergsalat mit Tomatenwürfeln und Avocado Chili Jalapeños.
- 41 **2 TACOS NORTEÑOS** 7,80 €
Gefüllt mit mexikanischem Hackbraten, Käse, Tacomix* und Eisbergsalat.
- 38 **2 TACOS „AL PASTOR“** 9,20 €
Gefüllt mit mariniertem Fleisch vom Drehspieß mit Käse, Tacomix* und Eisbergsalat.
- 44 **2 TACOS DE RANCHEROS** 9,20 €
Gefüllt mit in Streifen geschnittenem Rindfleisch, Bohnenmus, Tacomix*, Chili Chipotle, Salsa, Käse und Eisbergsalat.
- 43 **2 TACOS DE POLLO** 9,20 €
Gefüllt mit Hühnerfleisch, Bohnenpüree, Tacomix*, Chilisoße, Käse und Eisbergsalat.

*Tacomix besteht aus Paprika, Chili Jalapeño, Zwiebeln, Essig, Öl

TACOS GEROLLT UND GEBRATEN

- 46 **3 TACOS MIXTA** 11,90 €
3 versch. Füllungen, garniert mit Salaten, Salsa mexicana, Guacamole, Sauerrahm, Bohnenmus und Tortilla-Chips.
- 47 **3 TACOS DE POLLO** 11,90 €
Mit Hühnerfleisch gefüllt, garniert mit verschiedenen Salaten, Salsa mexicana, Guacamole, Sauerrahm, Bohnenmus und Tortilla-Chips.
- 52 **2 TOSTADA COMPUESTA** 11,20 €
Flache gebackene Tortillas mit Bohnenmus und geschnetztem Hühnerfleisch, garniert mit Guacamole, Sauerrahm und Eisbergsalat.
- 55 **ENCHILADAS ROJAS** 12,90 €
Mit Hühnerfleisch gefüllt und mit Chilisoße, Sauerrahm und Käse überbacken, dazu Eisbergsalat und Salsa mexicana.
- 56 **ENCHILADAS DE TRICOLORS** 13,20 €
Mit 3 verschiedenen Füllungen und mit 3 Soßen in den Nationalfarben serviert. Mit Sauerrahm und Käse überbacken, dazu Eisbergsalat und Salsa mexicana.
- 51 **PASTEL AZTECA** (Wie Lasagne mit Tortillaschichten) 10,90 €
Gefüllt mit Gemüseragout, Picadillo, Mais, Chilisauc und mit Käse gratiniert. Dazu Salatgarnitur.
- 59 **CHILAQUILES ROJO** 10,90 €
Mit Chilisauc, Fleisch vom Drehspieß, Sauerrahm, mit Käse gratiniert. Dazu Eisbergsalat.
- 58 **TORTILLA FLAT** 10,90 €
3 Schichten Tortillas gefüllt mit Fleisch vom Drehspieß, Käse, Sauerrahm, Chilisauc. Dazu Spiegelei und Salat.
- 60 **BUDIN DE TORTILLA Y MOLE POBLANO** 11,90 €
3 Schichten Tortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse, Sauerrahm und der berühmten Sauce aus Puebla.

TRADITIONELL ISST MAN ZU TORTILLA-GERICHTEN 1 SCHÄLCHEN BOHNEN

- 297 **Großes Schälchen Bohnen** Frijoles a la charro oder frijoles negros 4,50 €
- 298 **Kleines Schälchen Bohnen** Frijoles a la charro oder frijoles negros 3,50 €

FLEISCH & GEFLÜGEL

- | | | |
|----|--|---------|
| 32 | AL PASTOR | 14,50 € |
| | Was dem Griechen sein Gyros, dem Türken sein Döner Kebab, ist dem Mexikaner sein AL PASTOR. Wir servieren Ihnen dazu verschiedene mexikanische Salsas, Guacamole, Käse, Eisbergsalat, Bohnenmus und hausgemachte Tortillas. | |
| 33 | FAJITA DE POLLO | 15,90 € |
| | 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 | 21,80 € |
| | Gegrilltes Rumpsteak, mit Paprikastreifen und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Guacamole, Salsa mexicana, Bohnenmus, Salat, Käse und unsere hausgemachten Tortillas. | |
| 80 | ESTOFADO DE CARNE DE RES CON FRIJOLE | 12,80 € |
| | Im Rauch gegartes Rinderragout mit mexikanischen Bohnen, Speck, Chili Jalapeño, dazu mexikanischer Reis und hausgemachte Salate. | |
| 72 | PECHUGA DE POLLO CON MOLE POBLANO | 14,90 € |
| | Hühnerbrüstchen in einer berühmten Sauce aus 24 Gewürzen, mit Reis, Bohnenmus, hausgemachten Tortillas und Früchten. | |
| 77 | CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA | 19,20 € |
| | Gegrilltes Rindfleisch garniert mit Hähnchentaco, Bohnenmus, Guacamole, mexikanischem Reis, gebratenen Bananen, Chili Jalapeño, Radieschen und Tomaten. | |
| 70 | BISTEC RANCHERO Rumpsteak auf Farmer Art | 18,20 € |
| | Mit gedünsteten Tomaten, Paprikastreifen, Pommes Frites. | |
| 71 | FILETE DE SOLOMILLO A LA BANDERA | 21,90 € |
| | Rinderfilet mit 3 Saucen in den Nationalfarben, dazu Potato wedges. | |
| 75 | SPEZIALITÄTENTELLER „quer durch die mexikanische Küche“ | 17,20 € |
| | Schweinesteak in Salsa verde, Gerollter Taco, Hähnchenbrüstchen in Mole poblano, Chili con carne, Bohnenpüree mit Tortilla-Chips, Chili Jalapeño, gebackene Banane, Weizentortilla-Körbchen, Salat, Guacamole und Reis. | |
| 79 | SPEZIALITÄTENPLATTE „MEXIKO LINDO“ für 2 Personen | 36,80 € |
| | 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 Tortillakörbchen. | |



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 19,20 €
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 19,50 €
Wir servieren Ihnen heiß auf dem Comal: Fleisch vom Al Pastor Spieß, 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.
- 54 **OLLA AL FUEGO DE YAQUIS** für 2 Personen/pro Person 17,20 €
Feuertopf nach Art der Yaqui-Indianer - mexikanisches Fondue.
Sie garen in einer kräftigen Chilibrühe: Rumpsteak, Hähnchenbrust, Fleischklößchen und Chorizo. Wir servieren Ihnen dazu: Salsa mexicana, Salsa ajoli, Salsa Cocktail, Guacamole, Bohnenmus, gemischter Salat, Tortillas oder Weißbrot. Und als 2.Gang wird die kräftige Chilibrühe mit Gemüse, Mais und Tortillastreifen serviert.
- 81 **EINE KULINARISCHE REISE** pro Person 20,80 €
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.



BEILAGEN

296	SALSA MEXICANA	2,50 €
289	PORTION GUACAMOLE	3,70 €
287	PORTION BOHNENMUS, KÄSE ODER SAUERRAHM	2,50 €
297	FRIJOLES A LA CHARRO Bohnen nach Art der Festreiter	4,50 €
298	Kleines Schälchen Bohnen Frijoles a la charro oder frijoles negros	3,50 €
290	TAMALES Maispastete mit Picadillo im Bananenblatt gedämpft	3,80 €
293	BAKED POTATO gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,80 €
294	PAPAS MEXICANAS Kartoffelscheiben mit Cheddarkäse überbacken	3,80 €
286	ENSALADA MIXTA gemischte hausgemachte Salate	3,80 €
295	1 ST. MAISKOLBEN mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	2,70 €
288	MAISTORTILLA Stück	0,25 €
292	WEIZENTORTILLA Stück	0,40 €

DESSERT SPEZIALITÄTEN

450	POSTRE DE NIÑO Kindereis.....	2,80 €
452	FLAN DE CAMELO	3,50 €
	Crema Karamell mit Sahne.	
453	CREMA CATALANA	4,00 €
	Vanillecreme mit einer Karamellschicht überzogen.	
454	TEQUILA MOUSSE	4,50 €
	Mit pürierten Erdbeeren.	
456	CREME BRÛLÉE DE COCO	4,80 €
	Karamellisierte Cocos-Creme mit marinierten frischen Erdbeeren im Zimt-Tortillakörbchen.	



FRÜHSTÜCKEN IM EL TAQUITO

Täglich bis 14.30 Uhr

920	Frühstück Mexico	3,90 €
	Baguette, Butter, Spiegelei mit Chorizo.	
921	Frühstück Rio Grande	5,50 €
	Baguette, Butter, Tomaten mit Frischkäse, Avocado und Olivenöl, 1 gekochtes Ei und 1 Glas Orangensaft.	
922	Frühstück Acapulco	6,50 €
	Huevos Rancheros bestehen aus einer mit Bohnenmus bestrichenen Tortilla, darüber 2 Spiegeleier, eine würzige Tomaten-Chili-Salsa und Käse, Baguette, Butter, 1 Glas Orangensaft.	
923	Frühstück El Taquito	6,90 €
	Baguette, Butter, Rührei mit Tomaten, Zwiebeln, Paprikastückchen, 1 Glas Orangensaft und frische Ananas.	



MAISKULTUR IN MEXICO

Als Nahrungsmittel der Menschen wird der Mais seit mindestens 7000 Jahren genutzt. In den Erinnerungen der indianischen Völker gab es keine Zeit ohne Maisanbau. Sein botanischer Name ist Zea mays.

Seine Kultivierung scheint an mehreren Orten des amerikanischen Kontinents stattgefunden zu haben, in denen die alten Kulturen ihre wirtschaftliche Basis auf den Maisanbau stützten. Doch den Mais hat man nicht nur als Nahrungsmittel gesehen, sondern als Modus Vivendi, einer Lebensform der Kultur von Mesoamerika. Der Mais konnte lange in großen Lagern aufbewahrt werden, womit die Grundversorgung immer gewährleistet war.

Durch diese Sicherheit der Vorräte war es ihnen möglich, sich auch in Kunst und Kultur weiterzuentwickeln.

Unter der indianischen Bevölkerung, die sich seit ihren Ursprüngen von Mais ernährte, gab es keine Infarkte oder Thrombosen, außerdem blieben das Gebiss und die Haare bis ins hohe Alter erhalten.

El Taquito GmbH

Waldstraße 24 - 26 (Lindencarré)
76133 Karlsruhe

Telefon: 0721 23881

www.el-taquito.de | kontakt@el-taquito.de

Öffnungszeiten:

Mo. bis So. von 11:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Fr. und Sa. bis 2:00 Uhr

