

Wochenkarte

Sopa olméca <i>Pikante mexikanische Chili-Suppe mit Walnüssen</i>	€ 4,50
Pumpkin Fries <i>frittierte Kürbisspalten mit Aioli- und BBQ-Dip</i>	€ 5,50
Antojito celtibérico <i>Weizentortilla mit Kürbiscreme, Käse und Gemüse</i>	€ 6,90
Ensalada `Jabalí` <i>Frischer Feldsalat mit Kürbiskernen und Speck in Walnußöl-Dressing</i>	€ 7,20
Chanchó a la pimienta verde <i>Schweinefilet, am Stück gebraten, in grünem Pfefferrahm mit Jalapeños, dazu Mexican Pommes und ein kleiner Salat</i>	€ 12,90
Burrito `sonora` <i>Gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Rinderfiletstreifen, Mexican Salsa, Zwiebeln und TexMex-Bohnenmus</i>	€ 9,90
Vacacioniente <i>Argentinisches Hüftsteak (200g) mit Süßkartoffelgratin, dazu ein kleiner Salat</i>	€ 15,50
Taquitos toltéca <i>Kleine gerollte Weizentortillas mit Apfel-Zimt-Füllung, dazu Vanilleeis und Sahne</i>	€ 4,50
Hot Brambleberry-Caipirinha <i>Cachaca, Limejuice, brauner Zucker, Brombeermark</i>	€ 5,50
Makaira <i>Wodka, Limejuice, Maracujasirup, Triple Sec, Orangensaft, Maracujasaft</i>	€ 6,50
Louis Eschenauer Merlot Vin de Pays D'OC 0.75 l <i>Frankreich, 2009 Klar, sehr intensiv, granat- bis purpurfarben. Rote Früchte, Cassis, Kirschen und Himbeerkonfitüre, 13,5% Vol.</i>	€ 16,50

Comida para todos!