

# FAJITAS

Unsere traditionelle Pfannengerichte, serviert mit Weizenmehltortillas und Salat.  
Diese Gerichte sind mit den Händen zu essen!

- Fajitas Hähnchen - 18,20
- Fajitas Lammfilet - 23,10
- Fajitas Rinderfilet - 22,10
- Fajitas Rumpsteak - 19,50
- Fajitas Schweinefilet - 20,10
- Fajitas Gemüse und Käse - 18,50
- Fajitas Garnelen - 23,00
- Fajitas Thunfisch - 22,10
- Fajitas Deluxe - 23,20

Garnelen, Thunfisch, Adlerfisch, Riesengarnelen



## FLEISCH VOM GRILL

- Hähnchenbrustfilets - 18,50
- T-bone Steak (±650 Gramm) - 29,50
- Bife de Ancho (Rib-eye) (±300 Gramm) - 21,50
- Bife de Chorizo (Rumpsteak) (±300 Gramm) - 19,20
- Rinderfilet (±180 Gramm) - 22,50
- Rinderfilet (±300 Gramm) - 29,10
- Schweinefilet - 20,20
- Lammkoteletts - 24,50

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert

IGIC Inklusive

# COCKTAILS

## Margarita a la Roca 8,90

Tequila, Triple seco, lemon juice and ice cubs, with a rim of salt

## Margarita Clásico 8,90

Tequila, Triple seco, lemon juice, with a rim of salt

## Mexican Margarita 8,30

Tequila, Triple seco, lemon juice, egg white and a rim of salt

## Strawberry/Mango Margarita 8,90

Tequila, Triple seco and fresh frozen strawberries/mango with a rim of sugar

## Tequila Sunrise 8,90

Tequila, fresh orange juice and grenadine

## Mojito Cubano 8,90

Havana rum, slices of lime, mint, brown sugar, crushed ice and soda

## Caipirinha 8,90

Cachaca rum, slices of lime, brown sugar and crushed ice

## Banana/Strawberry Daiquiri 8,90

Bacardi, Triple sec, banana/strawberry liqueur, with fresh banana/strawberries salt and crunched ice

## Piña Colada 8,90

Bacardi, Triple sec, Malibu, fresh pineapple, coconut cream

## Flores Pequeñas 8,90

Rum Arehucas, Cointreau, Banana liqueur and fresh orange juice

## Sueño El Chacho 9,60

Fresh fruit mixed with Tequila, Blue curacao and grenadine

## Cocktail Salut 8,90

Fresh fruit mix with grenadine

## Michelada 5,90

Sol, maggi, perry, tabasco, clomato, salt and crunched ice

## Sangria 12,50/21,00

Fresh fruit mixed with red wine and orange juice ½ or 1 litre

## Sangria Cava 14,50/24,50

Fresh fruit mixed with cava and orange juice ½ or 1 litre

## MEXICANS BEER

- Pacifico 4,90
- Modelo 4,90
- Negra Modelo 4,90
- Dos XX 4,90
- Sol 4,90
- Corona 4,90
- Desperado 5,10





## VORSPEISEN

### **Ceviche de Bacalao y Gambas - 11,90**

Marinierter Kabeljau und Riesengarnelen mit Kapern und Zitrone, serviert mit Avocado

### **Ensalada Nopalitos - 9,90**

Knusprige Weizenmehltortilla gefüllt mit verschiedene Salatblätter, marinierte Kaktusblätter und Ziegenkäse

### **Aguacate relleno - 12,10**

Avocado gefüllt mit Garnelen und Cocktailsauce

### **Guacamole con Totopos - 11,40**

Mexikanischer Avocado Dip serviert mit knusprigen Nachos

### **Sopa Casera - 8,50**

Leckere mexikanische Suppe, serviert mit Brot

### **Quesadilla con Gambas - 14,60**

Eine Weizenmehltortilla gefüllt mit Garnelen und geschmolzenem Käse, serviert mit einer scharfen Sauce aus Guajillo-Chili

### **Pollo Maximiliano - 10,50**

Knusprige Hühnchenstreifen mit Pipián Sauce serviert mit Weizenmehltortillas

### **Alitas de Pollo con Chipotle - 10,50**

Würzige Hähnchenflügel gebraten, serviert mit Honig-Chipotle-Sauce

### **Chorizo Santa Cruz - 11,50**

Zwei mexikanischer Paprikawurstchen, serviert mit süßer Sauce und Weizenmehltortillas

### **Quesitos con salsa de Calabaza - 12,10**

Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel, serviert mit süßer Kürbis-Sauce

### **Poppers rellenos - 10,50**

Panierte Jalapeno-Chilis gefüllt mit zwei verschiedene Käsen

### **Nachos Pobres - 11,50**

Knusprige Maischips garniert mit geschmolzenem Käse, Jalapeno-Chilis, Guacamole und Sauerrahmdip

## TORTILLAS ENCHILADAS Y TACOS

### **Nachos Toluca - 16,10**

Knusprige Maischips mit Huhn oder Rindfleisch, garniert mit geschmolzenem Käse, Pico de Gallo, Guacamole und Sauerrahmdip

### **Tacos Rancheros - 16,20**

Drei knusprige Maistortillas gefüllt mit Hühnchen, Rindfleisch und Carnitas, Käse, Guacamole und Sauerrahm, Ach vegetarisch

### **Burrito Gordito - 17,80**

Eine große Weizenmehltortilla, gefüllt mit Huhn oder Rindfleisch, garniert mit Cheddarkäse überbacken. Serviert mit Guacamole und Sauerrahmdip. Auch Vegetarisch

### **Quesadilla doblada - 18,10**

Eine große Weizenmehltortilla gefaltet, gefüllt mit Rumpsteakstreifen, Rajas, geschmolzenem Käse und Chipotle Chili Sauce

### **Quesadilla Grande - 16,80**

Eine große Weizenmehltortilla gefaltet, gefüllt mit gegrillten Hähnchenstreifen, Jalapeno-Chilis, Kaktusblättern, Mais und geschmolzenem Käse. Serviert mit Guacamole und Sauerrahmdip

### **Enchiladas Mole de Puebla - 16,80**

Zwei eingerollte Maismehltortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, garniert mit geschmolzenem Käse und Chili-Kakao-Sauce Mit Sauerrahmdip

### **Enchiladas Tomatillos y Cilantro - 16,90**

Zwei eingerollte Maismehltortillas gefüllt mit Huhn und Rindfleisch, garniert mit einer Tomaten-Koriander-Sauce und geschmolzenem Käse. Mit Sauerrahmdip

### **Enchiladas Merida - 16,80**

Zwei eingerollte Maismehltortillas, gefüllt mit Huhn und Rindfleisch, garniert mit einer scharfen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Serviert mit Sauerrahmdip

### **Enchilada Tres Amigos - 18,10**

Kombination von drei eingerollte Maismehltortillas gefüllt mit Huhn und Rindfleisch, garniert mit drei Saucen und geschmolzenem Käse. Serviert mit Sauerrahmdip

### **Plato Vegetariano - 16,50**

Tortillas gefüllt mit verscheidene Gemuse und geschmolzenem Käse, serviert mit Guacamole und Sauerrahmdip

### **Combinacion El Chacho - 21,50**

Ein gefaltete Maismehltortilla gefüllt mit Rindfleisch, ein eingerollter Maismehltortilla gefüllt mit Hühnerfleisch, garniert mit geschmolzenem Käse, ein Stück von gegrilltes Rumpsteak und ein Paprikawurst. Serviert mit Guacamole und Sauerrahmdip

## MEXIKANISCHE FLEISCH

### **Carnes de Vazquez - 19,90**

Schweinefleisch-Eintopf in einer Sauce aus Chipotle Chilis und Coca Cola, serviert mit Maismehltortillas

### **Carnitas Aztecas - 19,90**

Typische Rindfleisch-Eintopf mit Pasillas Chilis, serviert mit Kaktusblättern und Maismehltortillas

### **Pollo con Mole - 18,50**

Geschmorte Hähnchenschenkel mit frischem Gemüse und Chili-Kakao-Sauce. Serviert mit Maismehltortillas

### **Pollo Diablo - 18,50**

Scharfer Hühnerintopf, serviert mit Gemüse und Reis

### **Lomito de Cerdo - 19,90**

Sautiertes Schweinefilet mit Paprika, Zucchini und einer Sauce aus Guajillo-Chilis. Serviert mit Reis

### **Cordero asado - 19,40**

Lammbraten aus dem Ofen, serviert mit Gemüse

### **Flecha Indiana - 19,50**

Verschiedene Fleischsorten am Spieß mit Gemüse, garniert mit einer scharfer Sahnesauce. Serviert mit Pommes frites und Salat

### **Tortilla Popo - 22,10**

Ein knuspriger Weizenmehltortilla gefüllt mit Rinderfiletstreifen, Huhn, Paprika und Kaktusblättern. Serviert mit einer scharfer Sauce und geschmolzenem Käse

### **Carnes Asadas - 22,90**

Verschiedene Fleischsorten von Grill mit einer scharfer Sahnesauce. Serviert mit Pommes frites und Salat

### **Costillas de Puerco - 18,10**

Schweinerippchen mit Barbecuesauce, serviert mit Pommes frites und Salat

## FISCHGERICHTE

### **Corvina empanada - 18,20**

Adlerfischfilet paniert mit einer knusprig mix von Mandel und Maischips, serviert mit Mango-Chutney und Salat

### **Pescado estofado con Chiles - 17,90**

Geschmorter Fisch in einer Sauce aus Paprika, Zwiebeln, Tomate und Chilis, serviert mit Maismehltortillas und Guacamole

### **Bacalao con Pimientos - 18,50**

Gebackener Kabeljau mit Paprika in Tomate-Koriander Sauce, serviert mit Reis

### **Tortilla Chipotle - 22,40**

Ein knuspriger Weizenmehltortilla gefüllt mit würzigen gebratenen Fischstücke, Garnelen, Riesengarnelen und Kaktusblättern

### **Langostinos al Ajillo - 23,50**

Geschälte Riesengarnelen gebraten mit Knoblauch, serviert mit Salat

### **Atún y Gambas - 22,10**

Sautierter Thunfisch und Garnelen mit Guajillo-Sauce, Weizenmehltortillas und Guacamole

## HAUSGEMACHTE DESSERTS UND EIS

### **Copa Guadalupe - 10,20**

Apfeleis mit Honig-Zimt-Sauce

### **Crepas con Cajeta - 10,40**

Crêpes mit heißem Milchkaramell, Vanille-Eiscreme und Schlagsahne

### **Torta de Chocolate - 9,50**

Hausgemachte Schokoladenkuchen mit Schlagsahne

### **Fruta Tinto - 8,90**

Gemischte Beeren mit Vanille-Eiscreme

### **Copa Pacifico - 10,20**

Kokosnuss-Eiscreme garniert mit Kahlua-Karamell-Sauce

### **Nuestros Colores - 10,00**

Mango-Eiscreme mit blauen Likör

### **Chichenitza - 10,20**

Zimt-Eiscreme mit roter Johannisbeersauce

### **Helado Variado - 9,00**

Drei Kugeln Eiscreme mit Schlagsahne

### **Piña El Chacho - 12,10**

Frische Ananas mit Vanilleeis und Schlagsahne

### **Merengada - 10,50**

Kuchen mit Vanille-Eiscreme, Baiser, geflammt mit Licor 43

## SALATE UND SEITEN

### **Ensalada Mexicana - 9,10**

Kopfsalat, Tomaten, Avocado und Zwiebel

### **Ensalada Valentina - 12,50**

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ziegenkäse

### **Ensalada Mixta - 9,10**

Salat Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Oliven und Mais

### **Ensalada Grande - 16,90**

Ein großer gemischter Salat mit Huhn, Maiskolben oder gebratenen Banane. Serviert mit Weizenmehltortillas

### **Panoja de Maiz - 6,00**

Geröstete Maiskolben mit Sauerrahmdip

### **Pan y Mantequilla de Ajo - 4,00**

Brot und Butter mit Knoblauch

IGIC Inklusive