

STARTERS



MIX DE BOTANAS ^{D,N,G} 14,9
Die perfekte Kombination aus Guacamole, Crema de Atún, Frijoles Refritos & drei verschiedenen Salsas mit knusprigen Maistortilla-Chips. Um die Vorspeisen kennenzulernen

SALSA EXPERIENCE ^{VEGAN} 4,9
Fünf verschiedene vom Chef ausgewählte Salsas
+ knusprige Maistortilla-Chips 7,5

FRIJOLES REFITOS ^G 7,5
Hausgemachte Bohnenmousse mit frischem Koriander, Feta Käse und gegrillten Zwiebeln gekrönt. Mit knusprigen Maistortilla-Chips

CREMA DE ATÚN ^{D,N,G} 9,5
Hausgemachte Thunfischcreme aus Frischkäse, Chipotle und Paprika mit knusprigen Maistortilla-Chips

QUESADILLAS MINI ^{G,J} ^{TIPPI!} 9,9
Sechs Stück traditionelle blaue Maismehltortillas mit geschmolzenem Käse¹, Salsa Verde & Guacamole

CHIPS & GUACAMOLE ^{VEGAN} 9,5
Täglich frisch hausgemachte Guacamole mit knusprigen Maistortilla-Chips

OUR FAMOUS NACHOS (ZUM TEILEN)

TRES QUESOS ^{GF} 19,9
Knusprige Maistortilla-Chips mit Bohnen und 3 verschiedene Käsesorten (Cheddar^{1,7}, Mozzarella^{1,7}, Käsesoße^{1,7}) überbacken, Salsa Verde, frischer Pico de Gallo und Jalapeños

ESPECIAL ^{GF} 21,9
Wie Nachos Tres Quesos + eine leckere Füllung deiner Wahl*

EXTRAS



VEGAN GUACAMOLE 6,5
Täglich frisch hausgemacht

VEGAN TOTOPOS 3,5
Knusprige Maistortillachips⁶

VEGAN ARROZ 3,9
Mexikanischer Reis

REFRITOS 5,9
Frische Bohnenmousse

CREMA DE ATÚN ^{D,N,G} 6,5
Gewürzte Thunfischcreme

VEGAN JALAPEÑOS 1,9

VEGAN BEILAGEN SALAT ^{F,H,I,K,L,E} ... 4,5
gemischter Salat

SALSAS

ALLE HAUSGEMACHT & ^{VEGAN}



VERDE Grüne Tomatillo, Avocado und Knoblauch

ROJA ¹ Rote Tomaten, Knoblauch und Chile de Árbol

CHIPOTLE ¹ Chipotle Chili

CHIPOTLE MAYO ¹ Chipotle und Mayonnaise

JALAPEÑO ¹ Grüne Tomatillo, Avocado, Knoblauch, Jalapeño–und Pasilla Chili

MACHA ^{H,E,K} ¹ Pasilla–und de Árbol Chili, Erdnüsse, Sesam, Sonnenblumenkerne

HABANERO ¹ Frische Habanero Chili

JE 1,9

ESPECIALES

JE 15,9

BURRITO A LA DIABLA ^{A,G,I,K}
Cheddar-Mozzarella Käse^{1,7}, zarten Hähnchenstücken, scharfer Chipotlesoße, knusprigem Bacon, Zwiebeln, Koriander & Salsa Verde



NACHO BURRITO ^{A,G,I,F}
Picadillo-Füllung (Rinder- und Schweinehackfleisch, gewürzt mit einer rauchigen Chipotle-Sauce), gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse^{1,7}, mexikanischen Bohnen, knusprigen Maistortilla-chips, leckerem Käsedip, Pico de Gallo, Jalapeños & Salsa Verde

A,B,F,G,H,I,K

CASITA MIX TELLER ^{PRO PERSON 23,9}

2 TACOS + 1 QUESADILLA

+ 1 MINI BURRITO

vom Küchenchef persönlich ausgesuchte Füllungen. Ein Mix, um die Gerichte kennenzulernen (auch vegan, vegetarisch, ohne Schwein oder nicht scharf möglich)

KIDS



KINDERDILLA ^{A,G} 5,5
Weizenmehltortilla mit Käse (1 Stk)

KINDERDILLA MIT HÄHNCHEN ODER VEGI ^{A,G} 6,9
Weizenmehltortilla mit Käse & Hähnchenstücken oder gegrillten Gemüse (1 Stk)

REIS MIT HÄHNCHEN ODER VEGI ... 6,9

HAUPTSPEISEN

WÄHLE DEINE LIEBLINGSPEISE UND LIEBLINGSFÜLLUNG



BURRITO ^{A,G}

Ca. ø25 cm große gerollte Weizenmehltortilla mit gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse^{1,7}, mexikanischen Bohnen, knackigem Salat, einer Füllung nach Wahl* und Salsa Verde 12,9

QUESADILLAS ^{A,G}

Ca. ø20 cm große zusammengeklappte Weizenmehltortillas mit gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse^{1,7}, einer Füllung nach Wahl*, frischer Pico de Gallo und Salsa Verde

• 2 Stück /gleiche Füllung/ 16,9

• 2 Stück /verschiedene Füllungen/ 17,9

ENSALADA ESPECIAL ^{F,G,H,I,K,L,E}

Frischer knackiger gemischter Salat mit Feta Käse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Sesam, Erdnüssen, Balsamico-Senf Dressing und einer Füllung nach Wahl* 16,5

TACOS Mexico's Nr. 1 Street Food

Vier doppelte weiche Maismehltortillas mit einer Füllung nach Wahl*, frischen Zwiebeln, Koriander und Salsa Verde 13,9

• Mit zwei verschiedenen Füllungen 14,9

• Cheese it up mit gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse^{1,7,G} + 4,5

FÜLLUNGEN

NOPALES ^G

DAS mexikanische SUPERFOOD! Zarte, gegrillte Kaktusblätter mit frischer Pico de Gallo und Feta Käse

FRIJOLES REFITOS ^G

(nur für Quesadillas, Burritos & Q. Jaime) Hausgemachte schwarze Bohnenmousse mit frischem Koriander und Feta Käse

VEGI ^{VEGAN}

Frisches gegrilltes mariniertes Gemüse

GUACAMOLE ^{VEGAN} + 1 (Aufpreis)

(nicht für Tacos) Frischer hausgemachte Guacamole

RAJAS CON QUESO ^G

Grüne Poblano Chilis in einer cremigen Salsa gegart, mit Kartoffeln, Mais, Feta Käse und roten Zwiebeln

TINGA ¹

Hähnchenbrustfilet-Streifen mariniert in Chipotle-Tomatensoße und gegarten Zwiebeln

POLLO EN SALSA VERDE

In grüner Salsa marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke

POLLO CON RAJAS ¹

Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Poblano Chilis in einer cremigen Salsa gegart, mit Kartoffeln, Mais, Feta Käse und roten Zwiebeln

PICADILLO ^A

Rinder- und Schweinehackfleisch mit Kartoffeln, gewürzt mit einer rauchigen Chipotle-Sauce

PASTOR ^L

Mariniertes Schweinefleisch in einer Chili-Ananassoße

CASITA BOWL ^{F,H,I,K}

Bowl mit mexikanischem Reis, Salsa Verde, Bohnen und frischem bunten Salat mit einer leckeren Füllung nach Wahl* 15,5

JAIME QUESADILLAS ^{F,G,H,I,K}

Zwei traditionelle blaue zusammengeklappte ca. ø15 cm große Maismehltortillas mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddar Käse^{1,7}, einer Füllung nach Wahl*, frischen Zwiebeln, Koriander und Salsa Verde 14,9

COCHINITA PIBIL ^L

Mariniertes Schweinefleisch, "slow-cooked" in einer Gewürz-Orangensoße

ASADA CON NOPALES ^{A,F} + 2 (Aufpreis)

Marinierte Rindersteakstücke mit gegrillten Kaktusblättern

ASADA ^{A,F} + 2 (Aufpreis)

Marinierte Rindersteakstücke

ALAMBRE ^{A,F} + 2 (Aufpreis)

Rindersteakstücke mit frisch gegartem Gemüse in einer saftigen Marinade

CAMARONES ^{B,G} + 3,9 (Aufpreis)

Frische Gambas in einer cremig milden Chipotle-marinade gegart

POSTRES



FLAN MEXICANO ^{A,C,G,H} 6,9

Typische mexikanische Crème mit Karamellsoße – hausgemacht nach traditioneller Art

CRÊPE A LA MEXICANA ^{A,G,H} 7,9

Crêpe mit Eis und "Cajeta" (Ziegenmilch-Karamellsoße), dazu Zimt und geröstete Mandeln

BROWNIE HAUSGEMACHT ^{A,C,G,H} ... 8,5

Extra schokoladig, mit Eis, Schokosoße und gerösteten Mandeln

VEGETARISCH

VEGAN

*Allergene variieren je nach Füllung A. Weizen B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch /Milchzucker/Laktose H. Schalenfrüchte (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Sulfite/Schwefeldioxid M. Lupine N. Weichtiere 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Geschmacksverstärker 4. Süßungsmittel 5. Enthält eine Phenylalaninquelle 6. Antioxidationsmittel 7. Phosphat 8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig 11. Säuerungsmittel 12. Stabilisatoren

WE FEED YOU, YOU FEEDBACK:



MÁS CERVEZA

★ ★ ★ ★ PARA LA CABEZA ★ ★ ★ ★

VOM FASS

ESTRELLA GALICIA	0,3 L / 0,5 L	3,9 / 6
CORONA	0,3 L	4,5
GAFFEL KÖLSCH	0,2 L / 0,4 L	2,4 / 4,5
RADLER	0,3 L / 0,5 L	3,9 / 6

FLASCHEN

CORONA	0,33 L	4,9
CORONA 0,0%	0,33 L	4,9
IMPORTED MEXICAN BEER	0,33 L ...	5,9
(frag unser Personal nach dem aktuellen Bestand)		
WEIZEN ^A	0,5 L	5,5
WEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0,5 L	5,5
RADLER ALKOHOLFREI	0,5 L	6

★ ★ ★ PIMP MY BEER ★ ★ ★

MICHELADA

Mexikanisches **Flaschenbier**, hausgemachte würzige Salsa, Zitronensaft und Salz-Chilirand

DAS FLASCHENBIER DEINER WAHL + 2,9

CHELADA

Mexikanisches **Flaschenbier**, Zitronensaft und Salzrand

DAS FLASCHENBIER DEINER WAHL + 2,9



KÖLN BELGISCHES VIERTEL

COCKTAILS

MO - MI ALL DAY LONG

NUR 7,9



★ ★ ★ ★ ★ LAS MARGARITAS ★ ★ ★ ★ ★

"THE CLASSIC" ON THE ROCKS

Tequila Blanco, Zitronensaft, Triple Sec, Zucker & Salzrand

JE 9,9

SENSUAL

Tequila Blanco, Zitronensaft, Passion-fruitsirup, Triple Sec

LA FRAMOSA

Tequila Blanco, Zitronensaft, Himbeersirup, Triple Sec



FRESÓN ^{FROZEN}

Tequila Blanco, Zitronensaft, Erdbeersirup², Triple Sec

MANGO ^{FROZEN}

Tequila Blanco, Zitronensaft, Mangosirup^{1,2}, Triple Sec & Chilirand

APEROL MARGARITA

Tequila Blanco, Aperol, Zitronensaft & Salzrand

WIR VERWENDEN 100% TEQUILA MIT BLAUEN AGAVE
TIPP!! MAKE THEM VIRGIN

Alle Margaritas sind auch als Virgin (mit Ginger Beer) erhältlich

★ ★ ★ ★ ★ SIGNATURE COCKTAILS ★ ★ ★ ★ ★

MEZCAL MULE

Mezcal San Cosme, Ginger Beer, Zitronensaft, Ananassaft & Chilirand

EL MACHETE

Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft & Chilirand

MEZCALITA

Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup & Chilirand

FLOR DE OAXACA

Mezcal San Cosme, Hibiskus, Triple Sec, Zitronensaft & Chilirand

TEQUILA SUNRISE

Tequila Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine^{1,9}

PASSION MULE

Tequila Blanco, Ginger Beer, Zitronensaft & Maracujasaft

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco & Sprudelwasser



FÜR ALLE COCKTAILS MIT MEZCAL VERWENDEN WIR **SAN COSME**

VÍRGENES

JE 7,9

★ ★ ★ MO - MI NUR 6,9 ★ ★ ★

JAMAICA ON THE ROCKS

Agua de Jamaica, Zitronensaft, Grenadine^{1,9}

VIRGIN SUNRISE

Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine^{1,9}

PONCHE DE FRUTAS

4 verschiedene Säfte gemischt mit frisch gepresstem Zitronensaft und Grenadine^{1,9}



PROBIER AUCH UNSERE MARGARITAS ALS VIRGIN!

CAFECITO

★ ★ ★ ★ ★

ESPRESSO

DOPPEL ESPRESSO

CAFÉ

CAPPUCCINO ^G

TEE

★ CLASSICS ★ HOMEMADE ★ CLASSICS ★

AGUA DE JAMAICA

Aus Hibiskusblüten gemacht. So erfrischend, dass es in Mexiko "agua fresca" (erfrischendes/frisches Wasser) genannt wird

0,3 L 3,3 0,5 L 4,5



LIMONADA

Täglich frisch gepresst aus Zitronen, leicht gezuckert und perfekt als Durstlöcher!

0,3 L 3,7 0,5 L 5,5

SI VINO A ESTE MUNDO Y NO TOMA:

★ ★ ★ ★ VINO ★ ★ ★ ★

¿A QUÉ CHINGADOS VINO?

WEISS

RIESLING BIO ^L	0,15 L	6,5
Hauswein- Hiestand (Rheinhausen)	0,7 L	25

ROSÉ

ROSÉ LÁGRIMA BIO ^L ^{VEGAN}	0,15 L	6,9
Ochoa (Spanien)	0,7 L	29

ROT

MALBEC ^L	0,15 L	6,5
Hauswein- San Felipe (Argentinien)	0,7 L	25

SPARKLING

PROSECCO SPUMANTE ^L	0,15 L	6,9
(Italien)	0,7 L	29

SOFT DRINKS

PUREZZA PREMIUM WATER

mit Kohlensäure oder Still

0,35 L 2,9 0,75 L 5,5

COKE & CO.

Coca Cola ^{1,9}, Coca Cola Zero ^{1,2,4,5,9}, Spezi ^{1,6,9}, Sprite ⁶, Fanta ^{1,6}

0,3 L 3,5 0,5 L 4,9

SCHORLE

Jamaicaschorle, Apfelschorle, Maracujaschorle

0,3 L 3,5 0,5 L 5,2

SAFT

Ananas, Apfel, Orange, Maracuja

0,3 L 3,7 0,5 L 5,5

TEQUILA ^{2 CL}

★ ★ ★ ★ ★

	BLANCO	REPOSADO	ÁÑEJO	CRISTALINO
José Cuervo	3,5	3,5	-	-
Jarana	3,5	3,5	-	-
Corralejo	3,9	4,5	5,5	-
Herradura	4,5	4,5	6	-
1800	3,9	4,5	5,5	6
Patrón	5,9	6,5	7,5	-
Casamigos	6,5	7,5	8	-
Don Julio	5,9	6,9	7,9	-
Real de Pénjamo	-	-	5,5	-



MEZCAL ^{2 CL}

★ ★ ★ ★ ★

San Cosme 40%	4,9
Montelobos Espadín 43,2%	5,9
Del Maguey Vida 42%	5,9
Del Maguey Crema 40%	5,9
Madre Espadín 40%	5,9
San Juan Abocado 42,3%	6,9
Bozal Espadín 47%	7,9
Montelobos Ensamble 45,3%	7,9
Casamigos Joven 40%	7,9

FRAG UNSER PERSONAL NACH DEM AKTUELLEN BESTAND ODER ANDEREN ANGEBOTEN.

ALLE AUCH ALS FLASCHEN ERHÄLTICH.