

★ HAPPY HOUR ★

MO-MI ALLE COCKTAILS NUR 8,9
VIRGINS NUR 6,9

★★★★★ MARGARITAS ★★★★★

AUCH ALS VIRGIN FÜR 7,9!

CLASSIC ON THE ROCKS 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Triple Sec & Salzrand	SENSUAL 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Passionfruitsirup, Triple Sec
MANGO FROZEN 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Mangosirup ¹² , Triple Sec & Chilirand	FRAMOSA 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Himbeersirup, Triple Sec
FRESÓN FROZEN 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Erdbeersirup ² , Triple Sec	APEROL MARGARITA 10,9 Tequila Patrón Blanco, Aperol, Zitronensaft & Salzrand

SIGNATURE COCKTAILS

AUCH ALS VIRGIN FÜR 7,9!

FLOR DE OAXACA 11,5 Mezcal San Cosme, Hibiskus, Triple Sec, Zitronensaft & Chilirand	MEZCALITA MANGO 10,9 Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft, Mangosirup ¹² & Chilirand
MACHETE 10,9 Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft & Chilirand	TEQUILA SUNRISE 11,5 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ¹⁹
MEZCALITA CLASSIC 10,9 Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft & Chilirand	

Wir verwenden
NUR FRISCH GEPRESSTEN
ZITRONENSAFT

TEQUILA
PATRÓN



MEZCAL
**SAN
COSME**

APERITIVO

VIRGIN COLADA 6,9 Ananassaft, Kokossirup
APEROL SPRITZ 7,9 Aperol, Prosecco & Sprudelwasser
PATRÓN PALOMA 11,5 Tequila Patrón Blanco, Grapefruitlimonade, Zitronensaft

STARTERS

CHIPS & GUACAMOLE ^{VEGAN} 9,5 Frische Guacamole mit Tortilla-Chips
CREMA DE ATÚN ^{D.N.G.} 9,5 Thunfisch, Frischkäse, Chipotle und Paprika mit Tortilla-Chips
FRIJOLES REFritos ^S 7,5 Pinto-Bohnenmousse, Feta Käse und Tortilla-Chips (auch vegan möglich)
MIX DE BOTANAS ^{D.N.G.} 14,9 Guacamole, Crema de Atún ^S , Frijoles Refritos, drei verschiedene Salsas und Tortilla-Chips
QUESADILLAS MINI ^{G.J.} 8,5 Maistortillas ² mit geschmolzenem Käse ¹ , Salsa Verde und Guacamole (4 Stk.)
NACHOS ORIGINAL ^{G.F.} 16,9 Tortilla-Chips, Bohnen, Käsedip ¹⁷ , mit Mozzarella ¹⁷ überbacken, Salsa Verde, Pico de Gallo und Jalapeños
NACHOS ESPECIAL ^{G.F.} ^S 19,9 Wie Nachos Original + Füllung deiner Wahl* (Siehe „FÜLLUNGEN“)

BEILAGEN

BEILAGENSALAT ^{F.H.I.K.L.E.} ^{VEGAN} 4,5
GUACAMOLE ^{VEGAN} 6,5
ARROZ ^{VEGAN} Mexikanischer Reis 3,5
FRIJOLES ^{VEGAN} 3,5
TOTOPOS ^{VEGAN} Tortilla-Chips 3,5

CASITA MEXICANA

PEMPELFORT

ESPECIALES

QUESABIRRIAS 17,9 3 Maistortillas ² gefüllt mit butterzartem Rindfleisch, in würzigem Adobo, mit gegrilltem Mozzarella Käse ¹⁷ , Koriander und Zwiebeln
NACHO BURRITO ^{A.G.I.K.} ^S 15,9 Picadillo-Füllung, Mozzarella Käse ¹⁷ , Bohnen, Tortilla-Chips, Käsedip ¹⁷ , Pico de Gallo, Jalapeños & Salsa Verde
BURRITO ^{A.G.I.K.} A LA DIABLA ^S ^S 15,9 Mozzarella Käse ¹⁷ , Hähnchen, Chipotlesoße, Bacon, Zwiebel, Koriander & Salsa Verde

MIX TELLER ^{A.B.F.G.} ^{H.L.K.}

2 TACOS² + 1 QUESADILLA + 1 MINI BURRITO 23,9 Vom Küchenchef persönlich ausgesuchte Füllungen – ein Mix, um alle Gerichte kennenzulernen	pro Person
---	------------

KIDS

KINDERDILLA ^{A.G.} ^S 5,5 Weizentortilla mit Käse (1 Stück)
• Mit Hähnchen oder Guacamole 6,9
REIS MIT HÄHNCHEN ODER GUACAMOLE 6,9

VEGETARISCH VEGAN SCHARF

*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 P. Knoblauch 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

CERVEZAS

VOM FASS

SAN MIGUEL 0,3L / 0,5L 3,8 / 5,8

ANHEUSER-BUSCH BUD 3,9 / 6
0,3L / 0,5L Budweiser

RADLER 0,3L / 0,5L 3,9 / 6

FLASCHE

CORONA 0,33L 4,9

CORONA 0,0% 0,33L 4,9

IMPORTED MEXICAN BEER 0,33L 5,9
(Frag unser Personal nach dem aktuellen Bestand)

ALT 0,33L 3,9

FRANZISKANER WEIZEN ^A 0,5L 5,5

FRANZISKANER WEIZEN ALKOHOLFREI ^A 0,5L 5,5

RADLER ALKOHOLFREI 0,5L 6

PIMP MY BEER

MICHELADA
Hausgemachte würzige Salsa, Zitronensaft und Salz-Chilirand
Das mexikanische Flaschenbier deiner Wahl + 2,9

CHELADA
Zitronensaft und Salzrand
Das mexikanische Flaschenbier deiner Wahl + 2,9

SITE VA DE LA CHINGADA, TÓMATE UNA MICHELADA



SOFTS

PUREZZA PREMIUM WATER 0,35L / 0,75L 2,9 / 5
Mit Kohlensäure oder Still

COKE & CO 0,3L / 0,5L 3,5 / 4,9
Coca Cola^{1,9}, Coca Cola Zero^{1,2,4,5,9}, Spezi^{1,6,9}, Sprite⁶, Fanta^{1,6}

SCHORLE 0,3L / 0,5L 3,5 / 5,2
Jamaica, Ananas, Apfel, Maracuja

SAFT 0,3L / 0,5L 3,7 / 5,5
Ananas, Apfel, Orange, Maracuja



AGUA DE JAMAICA 0,3L / 0,5L 3,3 / 4,5
Hausgemachter Hibiskusgenuss: in Mexiko als „agua fresca“ gefeiert

LIMONADA 0,3L / 0,5L 3,9 / 5,5
Hausgemacht, aus Zitronen



VINO

WEISS - RIESLING BIO ¹ 0,15L / 0,7L 6,5 / 25
Hiestand (Rheinhessen)

ROSÉ - LÁGRIMA BIO ¹ ^{VEGAN} 0,15L / 0,7L 6,9 / 29
Ochoa (Spanien)

ROT - MALBEC ¹ 0,15L / 0,7L 6,5 / 25
San Felipe (Argentinien)

PROSECCO ¹ 0,15L / 0,7L 6,9 / 29
(Italien)

MAINS

BURRITO ^{A, G} 12,9
Ca. Ø25 cm große, gerollte Weizentortilla mit gegrilltem Mozzarella Käse¹⁷, Bohnen, knackigem Salat, **Füllung nach Wahl*** und Salsa Verde

QUESADILLAS ^{A, G}
Zwei ca. Ø20 cm zusammengeklappte Weizentortillas, gegrillter Mozzarella Käse¹⁷, **Füllung nach Wahl***, Pico de Gallo und Salsa Verde
• Gleiche Füllung 16,9
• Zwei verschiedene Füllungen 17,9

BOWL ^{F, H, L, K} 15,5
Bowl mit mexikanischem Reis, Salsa Verde, Bohnen, buntem Salat und **Füllung nach Wahl***

STREET TACOS ^{LIMETTEN GRATIS DAZU! Ask for them!}
Vier doppelte Maistortillas² mit **Füllung nach Wahl***, Zwiebeln, Koriander und Salsa Verde
• Zwei verschiedene Füllungen 16,9
• Mit gegrilltem Mozzarella Käse^{17, G} +3

SALSAS je 1,9

VERDE ^P ^{VEGAN}
Grüne Tomatillo, Koriander, Avocado

ROJA ^P ^{VEGAN} ⁶
Tomaten, Knoblauch, Chile de Árbol

TAQUERA ^P ^{VEGAN} ⁶ ⁶
Tomaten, grüne Chile, Habanero, Koriander, rote Zwiebeln

HABANERO ^{VEGAN} ⁶ ⁶ ⁶
Habanero Chilisoße

TRÍO DE SALSAS ^{VEGAN} ⁶ 7,5
Drei verschiedene vom Chef ausgewählte Salsas zum dippen mit Tortilla-Chips

ADD ONS

MINI GUACAMOLE ^{VEGAN} 3

JALAPEÑOS ⁶ 1,5

FÜLLUNGEN

CHICKEN ⁶
TINGA ⁶
Hähnchenbrustfilet-Streifen mariniert in Chipotle-Tomatensauce und gegarten Zwiebeln

POLLO EN SALSA VERDE
In grüner Salsa marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke

POLLO CON RAJAS ⁶ ⁶
Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Poblano Chilis in einer cremigen Salsa gegart, mit Kartoffeln, Mais, Feta Käse und roten Zwiebeln

BEEF ⁶
ASADA CON NOPALES ^{AV} + 2€
Marinierte Rindersteakstücke mit gegrillten Kaktusblättern

ASADA ^{AV} + 2€
Saftiges, zartes, Rinderhüftsteak, mariniert

BIRRIA + 2,5€
Butterzartes Premium Rindfleisch in würzigem Adobo, voller Gewürze und intensivem Geschmack

PORK ⁶
PICADILLO ⁶ ⁶
Rinder- und Schweinehackfleisch mit Kartoffeln, gewürzt mit einer rauchigen Chipotlesoße

COCHINITA PIBIL ^L
Mariniertes Schweinefleisch, "slow-cooked" in einer Gewürz-Orangensoße

AL PASTOR ^L ⁶
Schweinefleisch mariniert in Chilisauce mit Ananasstücken

VEGGIE / VEGAN ⁶
NOPALES ⁶ ⁶
Zarte, gegrillte Kaktusblätter, gebratene Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Feta Käse (auch vegan möglich)

REFRITOS ⁶ ⁶ (nur für Quesadillas & Burritos)
Hausgemachte Bohnenmousse mit Feta Käse (auch vegan möglich)

GUACAMOLE ^{VEGAN} + 1€ (nicht für Tacos)
Frische hausgemachte Guacamole

RAJAS CON QUESO ⁶ ⁶ ⁶ + 1€
Grüne Poblano Chilis in einer cremigen Salsa gegart, mit Kartoffeln, Mais, Feta Käse und roten Zwiebeln

CALABACITA ^{VEGAN}
Gebratene Zucchini

VEGETARISCH VEGAN SCHARF

*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 P. Knoblauch 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