



# MARGARITAS

**DARAN FÜHRT KEIN WEG VORBEI!**

Tequila, Triple sec, Limonensaft, Eis und Fruchtmark mixen wir zu einem himmlischen Cocktail.

**Margarita Glas 14.50**

**Karaffe 28.50**

**1-Liter Karaffe 52.00**

Immer erhältlich sind die Aromen Erdbeere, Himbeere, Mango und Limone.

Alle Frucht Margaritas sind auch ohne Alkohol erhältlich.

**FRAGEN SIE NACH DEN TAGESHITS!**



# COMBO FAJITAS

**AB 2 PERSONEN 2, 4**

In der Riesenpfanne servieren wir Ihnen argentinische Black Angus Rindshuftstreifen, marinierte Pouletbruststreifen, in Knoblauch gebratene Krevetten, Maiskolben, und mexikanisches Mischgemüse. Dazu verschiedene Saucen, Salatstreifen, mexikanische Bohnen, Guacamole und Weizentortillas

**...ZUM SELBER FÜLLEN!**

**pro Person 39.50**

## ABC

**DER MEXIKANISCHEN KÜCHE**

**Adobo** Eine Marinade aus verschiedenen Kräutern, Chili und oft mit Blütenhonig.

**Al Pastor** «Schäfer-Art», ein mexikanischer Riesen-Fleischspieß. Wahrscheinlich von libanesischen Einwanderern. Immer mit einer reifen, warmen Ananas.

**Avocado** Geht auf das Nahuatl-Wort (Azteken) ahuacatl zurück, heisst «Butter des Waldes».

**Burrito** «Eselchen» oder auf viele Arten gefüllte Tortillas aus Weizenmehl, im Ofen überbacken.

**Casera** «Hausgemacht», Salsa Casera ist eine sehr würzige Tomatensauce.

**Chile-Chipotle** Geräucherter Jalapeño-Chili.

**Chile-Guajillo** Getrockneter Chili, rot färbend, aromatisch, mittelscharf.

**Cilantro** Koriander, frisches Kraut zu vielen Gerichten und in Saucen.

**Enchilada** Maistortillas «en-chile-ada», d.h. durch die Chilisauce gezogen.

**Epazote** Auch Wohlriechender Gänsefuß oder Mexikanischer Traubentea genannt. Intensiv riechend, dient als Heilpflanze und Gewürz.

**Fajitas** Ursprünglich von Cowboys aus der texanisch-mexikanischen Grenzregion am Rio Grande erfunden; in Streifen geschnittenes Fleisch aller Art mit Weizentortillas.

**Guacamole** Stammt von dem Nahuatl-Wort ahuacamolli ab, was so viel wie Avocado-Sauce bedeutet.

**Jalapeño** Einwohner aus Jalapa – aber auch der bekannteste Chili Mexikos. Entstanden weil die erste Konservenfabrik in Jalapa «Chiles Cuaresmeños» verarbeitet.

**Pico de Gallo** Hahnschnabel, auch Salsa Mexicana genannt, weil sie die Farben der mexikanischen Flagge, Rot (Tomate), Weiss (Zwiebel) und Grün (Koriander), enthält.

**Taco** Gefüllte Tortilla, von der Strassenküche gegessen.

**Tomatillo** Grüne Tomate die keine Tomate ist, sondern ein Physalis-Gewächs.

**Tortillas** Dünne Fladen aus Weizen- oder Maismehl.



## ENSALADAS

### 🌿 Ensalada con Aderezo de Jamaica 10.50

Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Hibiskusblütendressing und würzige Erdnüsse 1, 3

### 🌿 Ensalada de Aguacate 13.50

Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Hibiskusblütendressing und würzige Erdnüsse, mit Avocado und Ananas 1, 3

### 🌿 Ensalada con Quesadilla 23.00

Ensalada de Aguacate mit grosser Weizentortilla gefüllt mit geschmolzenem Käse und Epazote

### 🌿 Ensalada con Flautas 25.50

Ensalada de Aguacate mit zwei knusprig gebackenen Tortillarollen gefüllt mit Gemüse und Käse

### Ensalada con Pollo 26.50

Ensalada de Aguacate mit mariniertes Pouletbrust vom Grill 1, 3

## NACHOS

### 🌶️ Nachos 14.50

Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse überbacken, ideal auch für zwei Personen 1

Guacamole zusätzlich 3.50 1, 3

### 🌶️ Nachos Gigantes 22.00

Tortillachips mit Bohnen, Jalapeños und Käse überbacken 1

### 🌶️ Nachos con Pollo 26.50

Nachos Gigantes mit Pouletbruststreifen 1

## ENTRADAS Y ANTOJITOS

### Entradas Mixtas pro Person 14.50

Gemischte Vorspeisenplatte mit Flauta, Schweins-Spareribs, Buffalo Chicken Wings, Guacamole, Tortillachips und Salsas ab 2 Personen

### 🌿 Tortillachips 9.50

Eine Schale Chips mit drei verschiedenen Saucen zum Dippen, ideal auch für zwei Personen 1, 4

Guacamole zusätzlich 3.50 1, 3

### 🌿 Flauta 10.50

Tortillarolle mit Gemüse und Käse gefüllt, knusprig gebacken, Salsa Casera und Guacamole

### 🌿 Quesadilla 12.50

Grosse Weizentortilla mit geschmolzenem Käse und Epazote gefüllt

### 🌿 Elote Cocido 9.50

Gekochter Maiskolben am Stiel mit Butter und Salz 1, 4

### Costillas de Puerco Adobadas 16.50

Zarte Schweins-Spareribs, kräftig mit Adobo mariniert, im Ofen gebraten 1, 3

### Buffalo Chicken Wings 13.50

Pikante, marinierte Pouletflügeli 3

### Camarones al Ajillo 16.50

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch 1, 3

### 🌿 Crema de Maíz 11.50

Unsere bekannte und sehr beliebte Cremesuppe aus frischen Maiskörnern 1

## FAJITAS

Weiche Weizentortillas mit Guacamole, Salsa Casera, Sauerrahm, Bohnen und Salatstreifen, in der heissen Pfanne serviert.

### Tres Amigos 34.50

Mit mariniertes, gebratener Pouletbrust, Zwiebeln und Käse 2

### Pechuga de Pollo 29.50

Mit mariniertes, gebratener Pouletbrust 2, 4

### 🌿 Planted y Piña 31.50

Mit mariniertes planted.chicken und Ananas 2, 4

### Res 36.50

Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen auf Zwiebeln 2, 4

### 🌿 Verdura Mixta 27.50

Mit mexikanischem Mischgemüse 2, 4

### Camarones 36.50

Mit in Knoblauch gebratenen Krevetten 2, 4

## ENCHILADAS

Maistortillas mit verschiedenen Füllungen, mit Sauce und Käse überbacken, dazu Bohnen und Tomatenreis.

### Verdes de Res 33.00

Mit argentinischen Rindshuftstreifen an milder Erdnuss-Tomatillo-Sauce 1, 4

### 🌶️ Rojas de Res 33.00

Mit argentinischen Rindshuftstreifen an scharfer Chile-Guajillo-Sauce 1, 4

### Verdes de Pollo 29.50

Mit Pouletbruststreifen an milder Erdnuss-Tomatillo-Sauce 1, 4

### 🌶️ Rojas de Pollo 29.50

Mit Pouletbruststreifen an scharfer Chile-Guajillo-Sauce 1, 4

### 🌿 Verdes con Verdura 27.00

Mit mexikanischem Mischgemüse an milder Erdnuss-Tomatillo-Sauce 1, 4

## BURRITOS

Grosse, mit Peperonigemüse gefüllte Weizentortilla, mit Salsa und Käse überbacken.

### 🌶️ Burrito con Res 33.00

Mit gebratenen argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen und Chile-Guajillo-Sauce

### 🌿 Burrito con Verdura 27.50

Mit mexikanischem Mischgemüse und Salsa Casera

### Burrito con Pollo 29.50

Mit mariniertes Pouletbruststreifen und Salsa Casera

## QUESADILLAS

Grosse Weizentortilla mit geschmolzenem Käse gefüllt, mit Guacamole, knackigem Blattsalat und Pico de Gallo.

### 🌿 Quesadilla con Verdura 25.50

Mit mexikanischem Mischgemüse

### Quesadilla con Pollo 27.50

Mit mariniertes, gebratenen Pouletbruststreifen

### Quesadilla con Res 29.50

Mit argentinischen Black Angus Rindshuftstreifen und Zwiebeln

### 🌿 Quesadilla con Planted 28.50

Mit mariniertes planted.chicken

## PLATOS FUERTES

### HAUPTGERICHTE

### Pollo Guadalajara 28.00

Zarte Pouletbruststreifen an aromatischer Tomatenrahmsauce, mit mexikanischem Tomatenreis 1

### 🌶️ Carne con Chile 31.00

Schweizer Rindfleischwürfel mit Bohnen und Kichererbsen geschmort, mit Pico de Gallo, mexikanischem Tomatenreis und Weizentortillas 2, 4

### Costillas de Puerco Adobadas 33.00

Würzig mariniertes, gebratene Schweins-Spareribs, halber Maiskolben und Country Fries 1, 4

### Filete Tres Amigos 39.50

Zwei argentinische Rindshuftfilet-Medaillons vom Grill mit Country Fries, Guacamole, halber Maiskolben, Bohnen und Salsa Casera 1, 4

### Camarones al Mojo de Ajo 38.50

Riesenkrevetten mit Knoblauch gebraten, mit mexikanischem Tomatenreis 1, 4

## ESQUINA GRINCA

### DIE TEX-MEX ECKE

### Hamburguesa 25.50

170g Schweizer Rindfleischburger, mit Chipotle-Cocktailsauce und Country Fries

### Hamburguesa con Queso 26.50

170g Schweizer Rindfleischburger, mit Cheddar-Käse und Mozzarella überbacken, mit Chipotle-Cocktailsauce und Country Fries

### Hamburguesa Ranchera 27.50

170g Schweizer Rindfleischburger, mit Cheddar-Käse und Mozzarella überbacken, gebratenem Speck, Chipotle-Cocktailsauce und Country Fries

### 🌶️ Hamburguesa Mexicana 27.50

170g Schweizer Rindfleischburger mit Cheddar-Käse und Mozzarella überbacken, Jalapeños, Chipotle-Cocktailsauce, Guacamole und Country Fries

### Wrap de Pollo 25.50

Grosse Weizentortilla gefüllt mit grillierter Pouletbrust, Käse und Chipotle-Cocktailsauce, mit gemischtem Blattsalat an Hibiskusblütendressing, Guacamole und Salsa Casera

### Buffalo Chicken Wings 24.50

Pikante, marinierte Pouletflügeli, mit Country Fries 3

Alle unsere Saucen werden frisch und nach mexikanischen Originalrezepten direkt hier im Haus zubereitet.

Alle Krevetten aus zertifizierter Zucht. Deklaration gemäss LMV. Verlangen Sie bitte die separate Herkunftsbezeichnung.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

🌿 = vegetarisch

🌱 = vegan

🌿🌱 = vegan möglich

🌶️ = scharf

1 glutenfrei

2 glutenfrei möglich

3 laktosefrei

4 laktosefrei möglich

Unser fachkundiges Service-Team berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und genauen Inhaltsstoffen unserer Speisen.