

CLUB SOCIAL "MEXICANO"



APERITIVOS APPETIZERS

GUACAMOLE DE LA CASA	13.0
Avocado ⁴ Pico de Gallo Tostadas	
TOTOPOS CON MOLE Y SÉSAMO CON ATÚN	16.5
Hausgemachte Tortilla-Chips Mole Blanco ^{3,8} Sesam ³ Jalapeños roh mariniert Thunfisch ^{2,3}	
PIMIENTOS DE PADRÓN	13.0
Pimientos Queso Blanco ⁴ Limettensalz Koriander	
PULPO CARPACIO	16.5
Pulpo Granatapfel Tigermilchschaum ⁵	



ENTRADAS STARTERS

BEEF TATAKI	19.5
Rinderfilet Sesamöl Tataki Sauce ^{2,3} Salzzitrone Sesam Jalapeños Koriander	
PESCADO TATAKI	19.5
Thunfisch Sesamöl Tataki Sauce Salzzitrone Sesam Jalapeños Koriander	
FRIJOLES REFRITOS NEGROS Y QUESO OAXACA ¹	14.0
Gefüllte Mais-Tortilla-Flöte schwarze Bohnen Queso Oaxaca ⁴ Guacamole ⁴ Habanero-Creme ⁴	
CEVICHE DE FLETÁN CON LECHE DE TIGRE ³	21.0
Heilbutt Tigermilch Avocado ⁴ eingelegte rote Zwiebeln Jalapeños Sesam Maiskörner	

PARRILLA FROM THE GRILL

PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI	34.5
Pulpo aus Galizien ⁶ Chimichurri konfertierte Datteltomaten ^{MS}	
FLANK STEAK 200g	36.0
Flank Steak Mole Negro ⁸ Guacamole ⁴	
CHULETÓN EL ENTRECOT 300g	42.5
Entrecote Mole Negro ⁸ Guacamole ⁴	
POLLO A LA DIABLA	31.5
Marinierter Maispoularde Salsa Borracha (Pikant) Limettenbutter ^{3,4}	
COSTILLA DE CORDERO	35.0
Lamm, ca. 350 g mit Knochen Adobo Sauce Guasaca Tortillastreifen	
SAINTE PIERRE DEL PACÍFICO	32.0
Petersfisch Tomaten-Fenchel-Ragout Bananenblatt Ananas Salsa	
BURGER DE LA CASA	24.5
Beef Bun ^{2,7} Avocado ⁴ Pico de Gallo BBQ Sauce eingelegte rote Zwiebeln Salsa Borracha (Pikant) Kartoffelecken mit Chipotle-Creme mexikanischer Krautsalat	

ENSALADAS SALADS

ENSALADA AVOCADO	18.0
Blattsalat Avocado ⁴ Grapefruit Walnüsse Kurbiskern-Dressing ⁸	
ENSALADA DEL HUERTO ³	18.0
Frischer Marketsalat Gurke Tomate eingelegte Radieschen Cotija Käse ⁴ Sesam krosse Mais-Tortilla-Streifen Limetten-Vinaigrette ¹	
+ Roh mariniert Thunfisch ^{2,3}	7.0
+ Black Tiger Garnelen (Wildfang) ⁶	7.0

SIDES BEILAGEN

ELOTE MEXICANO	5.5
Gegrillter Maiskolben Habanero-Creme ¹ Tortilla-Crunch Chili Cotija Käse ⁴ Koriander	
VERDURAS A LA PARRILLA	9.5
Gegrilltes Gemüse der Saison Mole Blanco ⁸ Ducca ⁸	
PAPAS AL CHIPOTLE	8.5
Kartoffelecken Chipotle-Creme ¹ Jalapeños Koriander	
FRIJOLES DE LA CASA ^L	8.0
Schwarze Bohnen Queso Oaxaca ⁴ eingelegte rote Zwiebeln	

Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

New! vegan vegetarisch

1 Senf | 2 Gluten | 3 Sesam | 4 Milch | 5 Eier | 6 Schalen- & Weichtiere | 7 Weizen | 8 Nüsse |
A Antioxidationsmittel | MS Modifizierte Stärke | L Laktose

BEBIDAS DRINKS

CAVA	0,1L / 8.0
Anna de Codorníu Brut Rosé	
MARGARITA DE LA CASA	12.0
Patrón Silver Cointreau Lime Juice Lime Sherbet	
MEZCAL MARGARITA DE LA CASA	12.0
Topanito Mezcal Cointreau Lime Juice Lime Sherbet	
SPRIZZ DE LA CASA	9.5
Secret	
CSM SPARKLING ICE TEA ^A NON-ALCOHOLIC	7.0
G&T Tea Lime Juice Sugar Tonic Water	

TACOS

TACOS DE BARBACOA	2 ^{STK} / 3 ^{STK} 12.0 / 15.0
Mais-Tortilla Beef Brisket Pico de Gallo Chipotle-Creme ¹ Röstzwiebeln Koriander	
TACOS DE HONGOS	2 ^{STK} / 3 ^{STK} 12.0 / 15.0
Mais-Tortilla Pilz-Barbecue Pico de Gallo eingelegte rote Zwiebeln Chipotle-Creme ¹ Koriander	
TACOS DE CHORIZO	2 ^{STK} / 3 ^{STK} 14.0 / 19.0
Mais-Tortilla Chorizo Mole Negro ⁸ Röstzwiebeln	
TACOS DE CAMARONES	2 ^{STK} / 3 ^{STK} 14.0 / 19.0
Mais-Tortilla Black Tiger Garnelen (Wildfang) ⁸ mexikanischer Krautsalat ¹ Mole Rojo ⁸	
TACOS DE CARNE ASADA	2 ^{STK} / 3 ^{STK} 15.0 / 21.0
Mais-Tortilla Flank Steak Mole Negro ⁸ Röstzwiebeln	

TOSTADAS

TOSTADA CON ATÚN ^{2,3}	18.5
Krosse Mais-Tortilla Thunfisch Sesamöl Limette Koriander	
TOSTADA CON BEEF TATAKI ^{2,3}	18.5
Krosse Mais-Tortilla Rinderfilet Tataki Sauce Limette Lauchzwiebel Granatapfel	
TOSTADA CON CAMARONES ^{2,3}	18.5
Krosse Mais-Tortilla Black Tiger Garnelen Tataki Sauce Limette Lauchzwiebel Granatapfel	
TOSTADA CON CANGREJOS DE CONCHA BLANDA ^{2,3}	18.5
Krosse Mais-Tortilla Soft-Shell Crab ^{2,3,6} Avocado ⁴ Pico de Gallo	

SALSAS

VERDE	ROJA	CHIMICHURRI
HABANERO-MANGO	BRAVA	
SALSA 2.0		
SALSA SET 7.0		
5 nach Wahl		



SIGNATURE MENUS

SHARING MENUS

AB 2 PERSONEN

MENÚ UNO

MEXICAN

59.0 p.P.

GUACAMOLE DE LA CASA

Avocado ^A | Pico de Gallo | Tostadas

TOTOPOS CON ATÚN ⁸

Hausgemachte Tortilla-Chips | roh mariniert Thunfisch ^{2,3} | Mole Blanco ^{3,8} | Sesam | Jalapeños

TACO DE CARNE ASADA ^{8, A}

Mais-Tortilla | Flank Steak | Mole Negro ⁸ | Röstzwiebeln

FLAUTAS DE FRIJOLES REFRITOS Y QUESO OAXACA ¹

Gefüllte Mais-Tortilla-Flöte | schwarze Bohnen | Queso Oaxaca ⁴ | Guacamole ^A | Habanero-Creme

TOSTADA CON CANGREJO DE CONCHA BLANDA

Krosse Mais-Tortilla | Soft-Shell Crab ^{2,3,6} | Avocado ^A | Pico de Gallo

ENSALADA AVOCADO

Blattsalat | Avocado ^A | Grapefruit | Walnüsse | Kürbiskern-Dressing

TRES LECHES ⁴

Mit Milch und Mezcal getränkter Kuchen ² | geröstete Kokosflocken | gebrannte Mandeln ⁸ | saisonale Früchte

MENÚ DOS

VEGGIE

54.0 p.P.

GUACAMOLE DE LA CASA

Avocado ^A | Pico de Gallo | Tostadas

PIMIENTOS DE PADRÓN ⁸

Pimientos | Queso Blanco ⁴ | Limettensalz | Koriander

TACOS HONGOS ^{1, A}

Mais-Tortilla | Pilz-Barbecue | Pico de Gallo | eingelegte rote Zwiebeln | Chipotle-Creme ¹ | Koriander

ENSALADA DEL HUERTO ³

Wildkräutersalat | Gurke | Tomate | eingelegte Radieschen | Avocado ^A | Cotija Käse ⁴ | Sesam | krosse Mais-Tortilla-Streifen | Limetten-Vinaigrette

CHILES EN NOGADA ^{6, L}

Chiles Poblano | Quinoa | Kochbanane | Apfel | Schalotten | Knoblauch | Walnüsse | Granatapfel

PAPAS AL CHIPOTLE ^{1, A}

Kartoffelecken | Chipotle-Creme ¹ | Jalapeños | Koriander

DULCE CON YOGURT DE COCO ^{3, MS}

Kokos-Joghurt | Mango | Papaya | Erdbeeren | Sesamkrokant

MENÚ TRES

SURF & TURF

76.0 p.P.

GUACAMOLE DE LA CASA

Avocado ^A | Pico de Gallo | Tostadas

CEVICHE DE FLETÁN CON LECHE DE TIGRE ^{3, A}

Heilbutt | Tigermilch | Avocado ^A | eingelegte rote Zwiebeln | Jalapeños | Sesam | Maiskörner

TACO DE BARBACOA ¹

Mais-Tortilla | Brisket | Pico de Gallo | Chipotle-Creme ¹ | Röstzwiebeln | Guacamole ^A | Koriander

TACO DE CAMARONES ^{1, 6, 8, A}

Mais-Tortilla | Black Tiger Garnelen (Wildfang) ⁶ | Mexican Slaw ¹ | Guasaca | Mole Rojo

FLANK STEAK ⁸

Flank Steak | Mole Negro ⁸ | Guacamole ^A

PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

Pulpo aus Galizien ⁸ | Chimichurri | konfettierte Datteltomaten

ESPÁRRAGOS VERDES A LA PLANCHA CON MOLE BLANCO ⁸

Grillgemüse der Saison | Mole Blanco ⁸ | Ducca ⁸

PAPAS AL CHIPOTLE ¹

Kartoffelecken | Chipotle-Creme ¹ | Jalapeños | Koriander

TRES LECHES ⁴

Mit Milch und Mezcal getränkter Kuchen ² | geröstete Kokosflocken | gebrannte Mandeln ⁸ | saisonale Früchte

MENÚ DRINKS

ASÍ TE SABE MÉXICO!

PERFECT MATCH FOR THE MENU!

32.0 p.P.

MARGARITA DE LA CASA

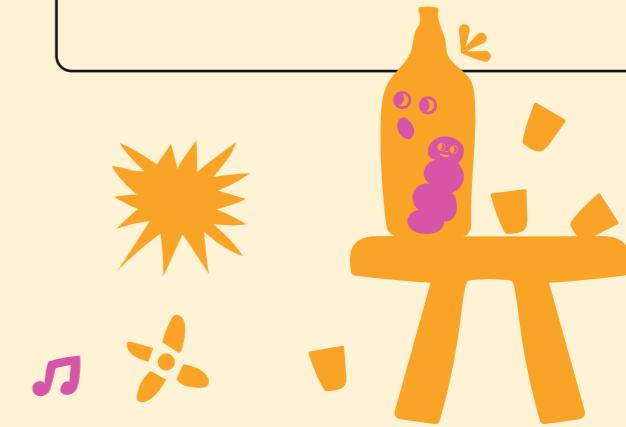
2020 | VIognier | Don Luis | L. A. CETTO

Mexiko | Baja California | trocken | 0,2L

2017 | PETITE SIRAH | RESERVE | L. A. CETTO

Mexiko | Baja California | trocken | 0,2L

CARAJILLO



PARA LOS NIÑOS FOR THE KIDS

ELOTE MEXICANO

4.5

1 gegrillter Maiskolben | Butter | Salz

PAPAS AL TOMATE ⁴

6.5

Kartoffelecken | Tomatensalsa

POLLO FRITTO

14.0

Hühnchen | Kirschtomaten | Guacamole

CHURROS CON CHOCOLATE ^{2, 4}

6.5

Churros | Schokosoße | Zimtzucker

POSTRES DESSERTS

TRES LECHES ⁴

15.0

Mit Milch und Mezcal getränkter Kuchen ² | geröstete Kokosflocken | gebrannte Mandeln ⁸ | saisonale Früchte

DULCE CON YOGURT DE COCO ^{3, 4, MS}

13.5

Kokosjoghurt | Mango | Papaya | Erdbeeren | Sesamkrokant

TAMAL ^{2, 4, 5, MS}

13.5

Kuchen aus Maismehl im Bananenblatt | Kaktusfeigensorbet | Kumquats

WIR BRINGEN MEXIKO AN DEN MAIN UND DEIN EVENT ZUM KOCHEN.

Wir organisieren dein einzigartiges Event mit typisch mexikanischen kulinarischen Highlights und Rahmenprogramm. Von der WEIHNACHTSFEST mit Posadas und Piñatas bis zur mexikanischen SOMMERPARTY mit Margarita und Musik.

VERLIERE KEINE ZEIT, SPRICH UNS GERNE DIREKT AN!

AUCH DIE EXKLUSIVE BUCHUNG FÜR UNSER GESAMTES RESTAURANT IST MÖGLICH!

Anfragen ab 10 Personen an
contact@mex-eat.com



BEBIDAS DRINKS

CORONA ON TAP 0,33L / 5.0

ESTRELLA GALICIA ON TAP 0,25L / 4.0

WARSTEINER EXTRA LIGHT BEER BOTTLED 0,33L / 4.0

WARSTEINER HERB NON-ALCOHOLIC BOTTLED 0,33L / 4.0

VICTORIA MEXICAN BOTTLED 0,355L / 7.0

SELTZERS CLASSIC | NATURELL 0,25L | 0,75L / 3.0 | 8.5

PEPSI | PEPSI MAX 0,2L / 3.5

MIRINDA | 7 UP 0,2L / 3.5

SCHWEPPES 0,2L / 4.0

INDIAN TONIC | DRY TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE | GINGER BEER | SODA WATER

RED BULL 0,25L / 5.0

