

LA CANTINA

M E N Ú

ANTOJITOS

Kleine Köstlichkeiten zum Teilen

GUACAMOLE FRESCO / 8.00

Frische Avocado mit Limette, Koriander, Jalapeño und hausgemachten Tortilla-Chips

QUESO FUNDIDO / 10.00

Geschmolzener Oaxaca-Käse mit Chorizo und gerösteten Poblano-Paprika

ELOTE ASADO / 7.00

Gegrillter Maiskolben mit Chipotle-Mayo, Cotija-Käse und Chili-Limetten-Gewürz

CEVICHE DE CAMARÓN / 12.00

Marinierte Garnelen mit Limette, Tomate, Zwiebel und frischem Koriander

TACOS & BURRITOS

Serviert mit Reis und schwarzen Bohnen

TACOS AL PASTOR / 14.00

Drei Maistortillas mit mariniertem Schweinefleisch, Ananas, Zwiebeln und Koriander

TACOS DE CARNITAS / 15.00

Langsam geschmortes Schweinefleisch mit Salsa Verde, eingelegten Zwiebeln und Limette

BURRITO GRANDE / 16.00

Große Weizentortilla gefüllt mit Carne Asada, Bohnen, Reis, Pico de Gallo und Crema

PLATOS FUERTES

Hauptgerichte der Küche

MOLE POBLANO / 22.00

HÄHNCHEN IN TRADITIONELLER SCHOKOLADEN-CHILI-SAUCE

CARNE ASADA / 24.00

GEGRILLTES RINDFLEISCH MIT CHIMICHURRI UND NOPALES

ENCHILADAS SUIZAS / 18.00

POSTRES

CHURROS CON CHOCOLATE / 8.00

Knusprige Zimtstangen mit warmer mexikanischer Schokoladensauce

FLAN DE VAINILLA / 7.00

Cremiger Karamellpudding mit Vanille

TRES LECHES / 9.00

Traditioneller Milchkuchen mit Schlagsahne und Zimt

HELADO DE MANGO / 6.00

Hausgemachtes Mango-Sorbet mit frischer Minze und Chili-Limetten-Salz