

BEBIDAS / GETRÄNKE

Sin Alcohol / Alkoholfreies

		€
Coca Cola ¹⁾	0,2l / 0,4l	2.20 / 3.90
Coca Cola, light ¹⁾⁷⁾	0,33l	3.50
Fanta ¹⁾	0,2l / 0,4l	2.20 / 3.90
Sprite ¹⁾	0,2l / 0,4l	2.20 / 3.90
Spezi ¹⁾	0,2l / 0,4l	2.20 / 3.90
Bitter Lemon	0,2l	3.50
Tonic Water	0,2l	3.50
Ginger Ale ¹⁰⁾	0,2l	3.50
Tafelwasser	0,2l / 0,4l	1.70 / 3.00
Karaffe Tafelwasser	0.5	4.00
San Pellegrino	0,5l	4.50
Lieler Schlossbrunnen Still	0,5l	3.90
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	2.20 / 3.90
Orangensaft	0,2l	2.40
andere Fruchtsäfte	0,2l	2.40
Apfelsaft-Schorle	0,2l / 0,4l	2.20 / 3.90
Eistee ¹⁾ (im Sommer)	0,4l	3.90

Calientes / Heisse Getränke

Tasse Kaffee ¹⁾		2.40
Espresso ⁹⁾		2.40
Cappuccino ⁹⁾		2.80
Schale Milchkaffee ⁹⁾		3.00
Carajillo-Espresso mit Schuss Brandy ⁹⁾		3.50
Glas Tee		1.80
Glas Tee mit Rum (2 cl)		3.50
Heiße Schokolade		2.50
Glühwein (im Winter)		3.50

Cervezas / Fassbiere

Lasser Premium Pils	0,3l	3.30
Gespritztes, süß oder sauer	0,3l	3.30

Cerveza En Botella / Flaschenbiere

Desperado ²⁾	0,33l	3.80
San Miguel especial ²⁾	0.33l	3.80
Corona	0,33l	3.80
Maisel Hefeweizen	0,5l	3.90
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3.90
Maisel Kristallweizen	0,5l	3.90
Bitburger alkoholfrei	0,33l	3.30
Cola-Weizen ¹⁾	0,5l	3.90
Budweiser	0,33	3.30

Whiskey

		€
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	4 cl	5.50
Johnnie Walker	4 cl	5.50

Brandy / Cognac

Veterano Osborne	2 cl	3.50
Carlos I.	2 cl	4.50
Cardenal Mendoza	2 cl	4.50

Aperitivos / Aperitif

Tio Pepe de Jerez	4 cl	3.80
Sandeman fino	4 cl	3.80
Martini, bianco	5 cl	4.50
Martini, rosso	5 cl	4.50
Campari, Orange ¹⁾	4 cl	4.80
Campari, Soda ¹⁾	4 cl	4.80

Sonstige Spirituosen

Grappa	2 cl	3.50
Tequila Weiss Jose especial	2 cl	3.30
Tequila braun Jose especcial	2 cl	3.30
Mezcal „der mit dem Wurm“	2 cl	3.50
Mezcal „der mit dem Wurm“ - sicher	5 cl	8.50
Fernet Branca	2 cl	3.00
„Alte Pflaume“	2 cl	3.50
„Alte Birne“	2 cl	3.50
Averna	4 cl	4.50

Vinos / Weine

Tinto/ Rot

un vaso / Hauswein de Chile	0,25l	6,50
un vaso / Rioja de España	0,25l	6.50

Rosé/ Rosé

un vaso /Glas Rioja de España	0,25l	6.50
-------------------------------	-------	------

Blanco/ Weiss

un vaso / Hauswein de Chile	0,25l	6.00
un vaso / weisser Rioja, Spanien	0,25l	6.00
Viertel Gutedel	0,25l	4.80
Gutedel	0,5l	9.20

BEBIDAS / GETRÄNKE

Cocktails

	€
... nur fliegen ist schöner	
Caipirinha	6.50
Limetten, Rohrzucker, Cruch Ice, Zuckerrohrschnaps	
Margarita	6.50
Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Salzrand	
... der neue Geheimtip unter Barkeepern	
Long Island Iced Tea	6.50
Tequila, weisser Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Cola, Zucker	
... die Sonne geht im Glas auf ... oder	
Tequila Sunrise	6.50
Tequila, Grenadine ¹⁾ , Orangensaft	
... besonders beliebt in Mexico-City	
Prince	6.50
Tequila, Aprikosenlikör ¹⁾ , Coconut-Cream, Sahne, Maracujasaft	
... nicht nur im Sommer lecker	
Strawberry Daiquiri	6.50
Weisser Rum, Lemon juice, Erdbeere	
Banana Daiquiri	6.50
Weisser Rum, Lemon juice, Banane	
... vertreibt jede schlechte Laune	
Mojito	6.50
Weisser Rum, Lemon juice, Zuckersirup, Soda. Mit frischer Minze oder Zitronenmelisse, wenn saisonbedingt beschaffbar.	
... das ist Urlaub:	
Piña Colada	6.50
Brauner Rum, Ananassaft, Coconut Cream ²⁾	
Planters Punch	6.50
Brauner Rum, Lemon Juice, Grenadine Sirup ¹⁾ , Orangen- und Ananassaft	

Alkoholfreie Cocktails

	€
... verzaubert	
Cinderella	5.90
Grenadine ¹⁾ , Coconut Cream ²⁾ , Sahne, Orangen- und Ananassaft	
... Fitmacher, voller Vitamine	
Epanema	5.90
Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale ¹⁰⁾ , Lemon Juice	
... Loco! Crazy! Verrückt! !FAST ALKOHOLFREI!	
Green Banana	5.90
Blue Curaçao ¹⁾ , Bananen- und Orangensaft	

Weinschorle - aus Hauswein

Weiß-sauer	0,25l	3.00
Weiß-süss	0,25l	3.00
Rot-sauer	0,25l	3.80
Rot-süss	0,25l	3.80

Sangria

Glas	0.25l	4.50
Karaffe	1l	17.50

Cava/ Sekt

método tradicional/ Flaschengärung Freixenet trocken „die Gelbe“		
Piccolo	0,2l	6.50
botella/ Flasche	0,75l	19,00

Long Drinks

Bacardi Cola	5.50
Batida de Coco, Orange	4.80
Campari, Orange ¹⁾	5.50
Wodka Lemon	5.50
Gin Tonic ¹⁰⁾	5.50
Batida de Coco Orange	4.80



Tapas Variadas | Spanische Vorspeisen

tapa= halbe Portion Vorspeise | ración= ganze Portion Vorspeise

Pan con tomate / Tomaten-Knoblauchbrot 	€	Tortilla española / Eier-Kartoffelomelette 	€
Scharf geröstetes warmes Bauernbrot ¹²⁾ mit Knoblauch frischerverriebener, Tomate und Olivenöl, ein Genuss!! tapa (1 Scheibe) / ración (2 Scheiben) 3.00 / 5.50		fehlt in keiner Tapas Bar: warm oder kalt: Kartoffel-Eiergericht, gegart in der hohen Pfanne, sanft gesalzen und gepfeffert ¹²⁾¹³⁾¹⁵⁾ tapa / ración 3.00 / 5.50	
Chorizos / Paprikawürstchen gebraten  		Calamares con limón / Tintenfischringe	
in heissem Olivenöl ausgebratene Paprikawürstchen ³⁾ tapa / ración 4.50 / 7.50		frittierte Tintenfischringe mit Zitrone, schmeckt sehr heiss mit frisch gepresster Zitrone am besten ¹²⁾¹⁵⁾¹⁷⁾ tapa / ración 4.80 / 8.60	
Pollo al ajillo / Hühnchen in Knoblauch 		Gambas al ajillo Krabben in heissem 	
kräftig in Knoblauch-Olivenöl gebratene Hühnchenteile, der Tapas Klassiker in Andalusien!!! tapa / ración 4.90 / 9.50		Krabben, serviert in glühend heissem Olivenöl mit Knoblauch und getrocknetem Chili, so heiss wie möglich verzehren, „köstlich“ ración 12.50	
Pimientos fritos con sal / frittierte 		Pinchitos pollo piña / Geflügelspiesschen 	
frittierte, salzige mildscharfe Pfefferschoten tapa / ración 3.50 / 6.50		mit Honig-Chili ¹⁶⁾ marinierte Geflügelwürfel mit Ananas auf dem Spiess tapa / ración 6.50 / 10.90	
Aceitunas / Oliven 		Antojitos Mexicanos	
salzig eingelegte schwarze + grüne Oliven ¹¹⁾ tapa 4.50		Mexikanische Vorspeisen	
Puerros/ Lauch in Zitronenmarinade 		Nachos con queso 	
in Zitronen-Thymian-Olivenöl marinierte Lauchabschnitte tapa / ración 3.50 / 6.50		herzhafte Tortillachips mit Käse überbacken, dazu feurige rote Sosse ración 5.50	
Verdura frito / frittierte Gemüse 		Nachos con salsas 	
Zucchini +Karotte +milde Pfefferschote frittiert, dazu zum Dippen: salsa blanca ración 11.50		herzhafte Tortillachips, mit Dips: feurige rote Sosse/salsa roja, wenn saisonal möglich Guacamole ¹⁵⁾ ración 6.50	
Tapas,mezcla / gemischter Vorspeisenteller 		Nachos con carne  	
¹²⁾¹⁵⁾¹⁷⁾ 12.50		Tortillachips mit Käse, Jalapenos und chili con carne gratiniert, dazu Sauercream ración 7.80	
Vegetal / vegetarischer Vorspeisenteller 			
¹²⁾¹⁵⁾¹⁷⁾ 11.50			
reicht bei normalem Hunger als Vorspeise für zwei oder als Hauptgericht für einen...			



Ensaladas / Salate

- Ensalada española / spanischer Salat**  € 7.50
Eisbergsalat in Streifen geschnitten, dünne Zwiebelringe, Tomatenstückchen, Paprikastreifen, angemacht mit Olivenöl, Sherryessig ¹⁷⁾
- Ensalada mexiko / mexikanischer Salat**  € 7.50
goldgelber Mais, Paprikawürfel, rote Bohnen, Korianderblätter gehackt, mit Olivenöl-Pfefferdressing ¹⁷⁾
- Ensalada cactus / Kaktussalat**  € 8.50
herzhafte Kaktusstreifen mit Zwiebeln und Tomatenwürfeln, Öl Essig Dressing ¹⁷⁾
- Texas salad / Texassalat**  € 8.50
Frische Marktsalate mit würziger Yoghurtsauce ¹⁵⁾
- Ensalada pollo / Salatteller mit Geflügel** € 12.50
Salatteller mit gebratenen Geflügelstreifen, Yoghurtdressing ¹⁵⁾
- Ensalada thuna / Salatteller mit Thunfisch** € 9.90
Salatteller mit Thunfisch, Yoghurtdressing ¹⁵⁾
- Gambas+sesamo+cilantro** € 14.50
Sesam-Krabbe+Koriander-Paprika-Salat
Shrimps kräftig gewürzt und gebraten, in Sesam gewendet, angerichtet an Salat aus Paprika, Koriander, Blattsalat mit Koriander-Zitrone-Knoblauch-Dressing ¹⁷⁾¹⁸⁾
- Ensalada pollo piña**  € 14.80
Salat + Ananas-Geflügelspiesschen
Frische Marktsalate mit würziger Yoghurtsauce, dazu Spiesschen von mit Honig-Chili marinierten Geflügelwürfeln und Ananas ¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾
- Ensalada girasol / Sonnenblumensalat**  € 9.50
sonnengelber Mais, angemacht mit Yoghurtdressing und verfeinert mit Sonnenblumenkernen. Bringt
- Kleiner bunter oder grüner Salat** ¹⁵⁾  € 5.90

Plato quesado - GTKO

Im grossen Teller steht eine salsera (Tonschüssel) € 22.50 gefüllt mit Gambas (Krabben) in Tomaten-Knoblauch-Olivenpüree, darum herum geviertelte Tortilla-quesado. Man nimmt das Quesadovierteil ²⁾ und dippt das GTKO Püree damit auf. Hmmh...¹²⁾

Sopas / Suppe+Eintopf

- Sopa ajillo / Neruda's**  € 5.50
Knoblauch püriert, Gemüsebrühe ²⁾, Kartoffelwürfel, Karottenstreifen, Croutons, fein gewürzt
- Chili con carne**  € 13.50
Ganz schön scharf
- Arroz rojo vegetal**  € 12.50
Vegetarischer Mexikoreis
Roter Reis mit Erbsen, Karotten, Paprikawürfeln, darauf gegrillte Zucchini, dazu Sauerrahmsosse ¹⁵⁾, fein gewürzt
- Berenjena al horno**  € 13.50
Überbackene Aubergine
Auberginenhälften in saftiger, würziger Tomatensauce, überbacken mit reichlich Käse ²⁾¹⁵⁾
- Weitere vegetarische Gerichte finden Sie auch in anderen Rubriken dieser Karte, immer mit  markiert.
- Canasta**
- Canasta para ensalada de carne** € 16.50
Knackiger gemischter Salat mit feinen argentinischem Rinderstreifen dazu leckere Oliven und fein gehobeltem Queso Manchego Käse und gerösteten und Sonnenblumenkerne ^{12) 15)}
- Canasta para arroz de Pollo** € 14.50
Reis angebraten mit marktfrischem Gemüse dazu knusprig gebratene Geflügelbruststreifen angemacht mit einem fruchtigem Mango Avocadodressing ¹²⁾
- Canasta para ensalada de gambas** € 16.50
gemischte Blattsalate mit knusprig gebratenen Shrimps fein gewürfelten Tomaten ¹²⁾



Fajitas

Fajita ist ursprünglich nicht die Bezeichnung für ein Gericht, sondern für ein spezielles Fleischstück. Heute meint man mit Fajita eine Zeremonie:


Man nimmt eine Tortilla, bestreicht, füllt oder tunkt diese mit Salsas, mexikanischem Reis und dem Inhalt der Fleischpfanne.

- €
- Vegetarisch**  15.50
Paprikawürfel, Mais, Zucchini, Aubergine, Bohnen, Karotten und Chile Jalapeños ²⁾ in feuriger Tomatensosse ²⁾¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾
- vom Geflügel**
- Pollo con rajas**  16.50
Geflügelstreifen in mildscharfer Kumin-Mais- Paprika-Rahmsosse ¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾
- Pollo poblano**  16.50
Geflügelstreifen in Sosse aus Paprikaschoten, Korianderblättern, Chili Guajillo, Orangenfilet und Zwiebel ¹³⁾¹⁶⁾
- Pollo-cerdo Miró**  16.90
Geflügelstreifen, Chorizostückchen ³⁾, Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Knoblauch, mit Chile Mulato und Jalapeños ²⁾ feurig gewürzt ¹³⁾¹⁶⁾
- vom Rind**
- Cerdo con frijoles**  15.50
Schweinefleischstreifen mit roten Bohnen ²⁾, Epazotekraut, mittelscharfem Chile Jalapeño ²⁾, abgeschmeckt mit Zitronensaft und frischen Zwiebelwürfeln ¹³⁾¹⁶⁾
- Cerdo canela-naranja**  15.50
Schweinefleischstreifen in feiner Zimt-Orangensosse mit Jalapeños, Tomaten- und Zwiebelstreifen
- Cerdo guacamole**  16.50
Schweinefleischstreifen, Kaktus, Zucchini in leckere Taco – Sauerrahmsauce. Serviert mit Avocadopüree und frischen Koriander.
- vom Rind**
- Carne cacahuete**  18.50
feine Streifen vom Rind in Erdnuss ²⁾ - Zitronenrahm, saftige Paprikawürfel, sanftscharf gewürzt mit Chile Mulato ¹⁵⁾¹⁴⁾
- Carne casa**  18.50
feine Streifen vom Rind mit Oliven, Zwiebel, Knoblauch, Chilischoten Jalapeños, Zucchini ¹⁶⁾
- Carne con platano**  18.50
feine Streifen vom Rind mit Knoblauch, Chile Mulato und chile guajillo, Paprika- und Bananenwürfel ¹³⁾¹⁶⁾
- vom Meer**
- Gambas-aceituna**  23.50
würzige Krabben, Tomaten püriert, Oliven ¹¹⁾, Zucchini, Aubergine, Jalapeño ²⁾, Schuss Zitronensaft ¹³⁾¹⁶⁾


Tortillas & Tacos

- €
- je drei Tortillas ²⁾
- Carnito**  14.50
rustikale Hackfleischfüllung und Sauerrahm ¹²⁾¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾
- Pollito**  14.50
sahnig mittelscharfes Geflügelgeschmetzeltes mit Paprikawürfeln und Mais ¹²⁾¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾
- Vegetarisch**  13.90
Paprika, Zucchini, Tomaten, Käse, Salat, Doppelsauerrahm, heissblütig gewürzt, mit Sauerrahm serviert ¹²⁾¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾
- Jeweils mit bunter Salatbeilage aus garniert**



Enchiladas

- Enchilada Pollo-sésamo**  14.50
Zwei Enchiladas mit Streifen vom Geflügel in Sesam-Zitronenrahm, Paprikawürfel, Mais, sanftscharf gewürzt mit Chile Mulato ²⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾¹⁸⁾


Flautas de la casa

- je zwei Flautas ²⁾
- Flautas queso y carne**  14.50
Käse + würzige Hackfleisch Füllung ¹²⁾¹⁵⁾¹⁷⁾
- Flauta vegetal**  14.10
Paprika, Zucchini, Tomaten, Käse, Salat, Doppelsauerrahm, heissblütig gewürzt ¹²⁾¹⁵⁾¹⁷⁾

Burritos

- Burrito vegetal**  13.90
- Vegetarische Tortillarollen**
Zwei Tortillarollen mit kräftiger Gemüsefüllung, mit Käse und Salsa roja im Ofen überbacken ²⁾¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾
- Burrito carne molida**  14.90
Gefüllt mit Hackfleisch
Zwei Tortillarollen mit feine Hackfleischfüllung, mit Käse und Salsa roja im Ofen überbacken ²⁾¹³⁾¹⁵⁾¹⁶⁾¹⁷⁾


Quesadillas

- Quesadillas vegetariano**  14.90
Grosse weiche Weizentortilla gefüllt mit frischem Gemüse mit cremiger Sauercream, Käse ¹²⁾¹⁵⁾

Tex-Mex

Chicken wings		€ 13.90
honigscharf, knusprig heiss, mit Pommes, Chilisauce 2) und knackig-frischem grünen Salat 16)17)		
Spare ribs del sur		€ 15.50
un poco de todo : spare ribs, chicken wings, Pommes, Salsa roja 2) und bunter Salat 16)17)		
Tex-Mex special		€ 16.50
un poco de todo : spare ribs, chicken wings, Pommes, Salsa roja 2) und bunter Salat 16)17)		

carne y aves Ves/ Vom Grill


Buey / 250 g zartes argentinisches Rinderhufsteak	24.50
Pollo / 200 g saftiges Geflügelsteak	17.50
Pinchitos de lomo / Fleischspiesse	 18.50
vier würzige Schweinefleischspieschen vom Grill, spiralig auf den Spiess gedreht	

Grillgerichte werden mit Marktsalat, Joghurtdressing und Beilage serviert.

Wählen Sie zwischen:

- Pommes
- Mexikoreis
- Kartoffelchips, frisch zubereitet
- pan tomat / Tomaten-Knoblauchbrot 12)

Grillado para dos Grillteller für zwei

 47.00

Wir servieren Ihnen eine grosse Platte mit zwei spiralig gewickelten Schweinefleischspieschen, Geflügelsteaks, Rinderhufsteaks 3), gegrillte Gemüse, Kartoffelchips und Mexikoreis. Dazu: zwei Marktsalate mit Joghurtdressing 15)

A adicional/ Beilagen

Salsa blanca/ Yoghurtsosse 15)	€ 1.80
Salsa roja/ feurige Sosse 2)	1.50
Guacamole/ Avocadopüree 15)	2.80
Salsa Taco /Taco-Gewürzsosse 15)16)	2.40
Drei Tortillas 2)12)	2.40
Eine Tortilla 2)12)	0.80
Nachos Portion pur 2)	3.50
Pommes	4.00
Mexikoreis 16)	4.00
Kartoffelchips, frisch zubereitet	5.50
pan con tomate / Tomaten-Knoblauchbrot 12)	3.00

Postres-Nachspeisen

Buñuelos canela-azucar y helado	6.90
Zimt-Zucker Tortillachips mit Vanilleis	
Frische, ofenwarme Tortillachips 2) in Zucker und Zimt gewendet, in der Mitte Kugel Vanilleeis. 15) Pablo's Lieblingsdessert! 12)	
Crema catalana 15)	5.50
Vanillecreme mit frischgebranntem goldbraunem Karamel	
Plátano con ron / Gebratene Rumbanane	7.50
Karamalisierte Banane mit Orangensaft + Rum flambiert	
Helado vainilla con frutas silvestres 15)	6.50
Vanilleeis mit warmen, herbsüssen Waldfrüchten	