

MEXICO LINDO

PREVIOS.

MORE THAN TACOS

TOP 3 CÔCTELES | TOP 3 COCKTAILS | TOP 3 DES COCKTAILS | TOP 3-COCKTAILS

Mezcalita de Jamaica PVP | AI 17€ | 13,60€

Côctel con mezcal, concentrado de jamaica, flor de hibiscos y frutos rojos.

Cocktail made with mezcal, Jamaica flower concentrate, hibiscus flower and berries.

Cocktail au mezcal, au concentré d'hibiscus, à la fleur d'hibiscus et aux fruits rouges.

Cocktail mit Mezcal, Hibiskusblüten-Konzentrat, Hibiskusblüte und roten Früchten.

Margarita Spicy PVP | AI 15€ | 12€

Côctel elaborado con lima, sal, jarabe de ágave y polvo de chiles.

Cocktail made with lime, salt, agave syrup and chili powder.

Cocktail à base de citron vert, de sel, de sirop d'agave et de poudre de piments.

Cocktail mit Limette, Salz, Agavensirup und Chilipulver.

The Mexican Bloody Mery PVP | AI 17€ | 13,60€

Côctel elaborado con zumo de tomate, vodka, y brocheta de tacos.

Cocktail made with tomato juice, vodka and taco skewer.

Cocktail à base de jus de tomate, de vodka et de brochette de tacos.

Cocktail aus Tomatensaft, Wodka und einem Taco-Spießchen.

BOTANAS.

APERITIVOS DE MUERTE | APPETIZERS TO DIE FOR | AMUSE-GUEULES. APÉRITIFS | SNACKS/KÖSTLICHE APÉROS

Original's nachos | Original nachos PVP | AI 10€ | 8€

Totopos de maíz fritos con alubias negras, guacamole, jalapeños, mezcla de quesos, pico de gallo y crema agria.

Fried tortilla chips with black beans, guacamole, jalapeños, assorted cheeses, pico de gallo and sour cream.

Croustilles de maïs frites avec haricots noirs, guacamole, jalapeños, mélange de fromages, pico de gallo et crème aigre..

Gebackene Mais-Tortilla-Chips mit schwarzen Bohnen, Guacamole, Jalapeños, Käsemischung, Pico de Gallo und Sauerrahm.



Gordita cochinita pibil | Pork Gordita PVP | AI 15€ | 12€

Masita de maíz para rellenar con guiso de cerdo macerado al achiote y salsa de mango - chile.

Corn dough stuffed with pork stew marinated in achiote and mango-chile sauce.

Pâte de maïs farcie au ragoût de porc mariné au roucou et sauce mangue-piment.

Maisteig gefüllt mit Schweinefleischintopf, mariniert in Achiote und Mango-Chili-Sauce.



Nacheesemos con chile de ternera PVP | AI 15€ | 12€

Totopos de maíz fritos con chile de ternera y "double chesse", guacamole, jalapeños, pico de gallo y crema agria.

Fried tortilla chips with beef chili and double cheese, guacamole, jalapeños, pico de gallo and sour cream.

Galettes de maïs frites au chili de bœuf et au «double chesse», au guacamole, aux jalapeños, aux pico de gallo et à la crème aigre.

Gebatene Mais-Tortilla-Chips mit Rindfleisch-Chili und „double Cheese“, Guacamole, Jalapenos, Pico de Gallo und sour cream.



Fundido vegetariano | Vegetarian Melt PVP | AI 12€ | 9,60€

Gratén de queso fundido con cebolla roja y salteado de champiñones frescos. Servidos con tostadas.

Melted cheese with red onion and sautéed fresh mushrooms. Served with toast.

Gratin de fromage fondu à l'oignon rouge et au sauté de champignons frais. Servi avec du pain grillé.

Gratin aus geschmolzenem Käse mit roten Zwiebeln und sautierten frischen Champignons. Mit Toast serviert.



Molcajete de aguacate | Avocado mortar PVP | AI 8€ | 6,40€

Guacamole elaborado en molcajete con cebolla, cilantro y lima con totopos de maíz horneados.

Guacamole made in a mortar with onion, cilantro and lime, served with baked tortilla chips.

Guacamole aux oignons préparé au molcajete, à la coriandre et au citron vert, accompagné de galettes de maïs cuites au four.

Guacamole im Mörser mit Zwiebeln, Koriander und Limette zubereitet, mit gebackenen Mais-Tortilla-Chips.



Fundido red hot chilli con chorizo picante PVP | AI 13€ | 10,40€

Gratén de queso fundido con cebolla roja, pimiento verde y chorizo picante. Servidos con tostadas.

Melted cheese with red onion, green pepper and spicy chorizo. Served with toast.

Gratin de fromage fondu à l'oignon rouge, au poivron vert et au chorizo piquant. Servi avec du pain grillé.

Gratin aus geschmolzenem Käse mit roten Zwiebeln, grünem Pfeffer und scharfem Chorizo. Mit Toast serviert.



Ceviche de corvina de Lanzarote | Lanzarote PVP | AI 15€ | 12€

Corvina de Lanzarote macerada en jugo de lima, apio y jengibre servida con langostinos, pepino fresco, hojas de cilantro y cebolla roja.

Croaker from Lanzarote marinated in lime juice, celery and ginger served with prawns fresh cucumber, cilantro leaves and red onion.

Courbine de Lanzarote marinée dans un jus de citron vert, de céleri et de gingembre servi avec des crevettes, concombre frais, de feuilles de coriandre et d'oignon rouge.

Krächzend aus Lanzarote mariniert in Limettensaft, Sellerie und Ingwer serviert mit Garnelen, frischen Gurken, Korianderblättern und roten Zwiebeln.



Pulpo zarandeado | Zarandeado octopus PVP | AI 18€ | 15€

Pata de pulpo salteado con mojo rojo y cilantro, acompañado de papas arrugadas.

Sautéed octopus leg with red mojo sauce and cilantro, served with boiled potatoes.

Cuisse de poulpe sautée avec sauce mojo rouge et coriandre, servie avec pommes de terre bouillies.

Sautierte Oktopuskeule mit roter Mojosauce und Koriander, serviert mit Salzkartoffeln.



Gorditas de pollo deshilachado | Pulled PVP | AI 12€ | 9,60€

Masita de maíz para rellenar con pollo guisado y deshilachado, cebolla encurtida, queso fresco, mahonesa chipotle y crema de aguacate.

Corn dough to be stuffed with shredded stewed chicken, pickled onion, fresh cheese, chipotle mayonnaise and avocado cream.

Pâte de maïs à farcir avec du poulet râpé, de l'oignon mariné, du fromage frais, de la mayonnaise au chipotle et de la crème d'avocat.

Maisteig zum Füllen mit geriebenem Huhn, eingelegten Zwiebeln, Frischkäse, Chipotle-Mayonnaise und Avocado-creme.



Burrito vegetariano | Vegetarian Burrito PVP | AI 12€ | 9,60€

Burrito de arroz salteado con cacahuete y platanitos, graten de lombarda, frijoles y aguacate con cebolla encurtida.

Sautéed rice burrito with peanuts and plantains, gratin red cabbage, beans and avocado with pickled onions.

Burrito de riz sauté aux cacahuètes et bananes plantains, gratin chou rouge, haricots et avocat avec oignons marinés.

Sautierter Reisburrito mit Erdnüssen und Kochbananen, überbacken Rotkohl, Bohnen und Avocado mit eingelegten Zwiebeln.



TACOS.

ARMANDO EL TACO | ASSEMBLING THE TACO | PRÉPARATION DE TACOS | TACO UNDER CONSTRUCTION

Tacos al pastor

Taco de cabezada de cerdo adobado en mezcla de chiles, piña braseada.

Seasoned head end of loin pork taco with chili peppers, grilled pineapple.

Taco de museau de porc mariné dans un mélange de piments, d'ananas braisé.

Taco aus mariniertem Schweinekopf mit Chili-Mix, gegrillter Ananas.



PVP | AI
15€ | 12€

Cochinita pibil

Taco de cochinita, marinada en pasta de achiote, cebolla encurtida y chile habanero.

Stewed pork rib taco, marinated in achiote paste, pickled onion and habanero chili pepper.

Taco de Ragoût de porc, marinée dans une pâte d'achiote, d'oignons marinés et de piment habanero.

Taco aus Geschmortes Schweinefleisch, mariniert in Achiote-Paste, eingelegten Zwiebeln und Habanero-Chili.



PVP | AI
10€ | 8€

Rosarito passion. Montalo a tu gusto | Rosarito passion. Assemble it your way | Rosarito passion. Préparez-le à votre goût | Rosarito passion. Nach ihrem geschmack zubereitet

Taco de chicharrón de pescado (merluza suprema), servido para rellenar en mesa, acompañado de tortillas, lombarda fresca, aguacate, mayonesa de chipotle.

Fried Fish (hake) Taco, served to be assembled at the table, with tortillas, fresh savoury, avocado, chipotle mayonnaise and cilantro green chile sauce.

Taco au poisson frit (merlu) à garnir une fois servi, accompagné de tortillas, de frais salé, d'avocat, de mayonnaise chipotle et de sauce au piment vert et à la coriandre.

Gebratener Fisch (Höchster Seehecht) Taco, der am Tisch gefüllt wird, serviert mit Tortillas, frisches Salzgebäck, Avocado, Chipotle-Mayonnaise und grüner Chili- und Koriandersauce.



17€ | 13,60€

King prawns gobernador | Gobernador king prawns | King prawns gobernador Riesengarnelen gobernador

Taco de camarones n°2, salteados con mantequilla de ajo, metidos en tortillas con chile chipotle, frijoles aguacate, queso fundente.

King prawns (no. 2 size) sautéed in garlic butter and served in taco shells with chipotle peppers, beans, avocado, melted cheese and green chile sauce.

Taco de gambons écarlates n°2 sautés au beurre d'ail et placés dans des gaufrettes garnies de piment chipotle, d'haricots avocat, de fromage fondu et de sauce au piment vert.

Taco aus Riesengarnelen #2, sautiert in Knoblauchbutter, in Oblaten mit Chipotle-Chili, Avocado, Bohnen, geschmolzenem Käse und grüner Chilisauce.



10€ | 8€

QUESADILLAS.

Quesadillas de pollo | Chicken Quesadillas Quesadillas au poulet | Hähnchen-Quesadillas

Quesadilla de pollo guisado y deshilachado con queso y lima, acompañado de guacamole y pico de gallo.

Stewed and shredded chicken quesadilla with cheese and lime, served with guacamole and pico de gallo.

Quesadilla de poulet mijotée et râpée avec fromage et citron vert, servie avec guacamole et pico de gallo.

Geschmorte und zerkleinerte Hühnchen-Quesadilla mit Käse und Limette, serviert mit Guacamole und Pico de Gallo.



PVP | AI
10€ | 8€

Quesadilla de cochinita pibil | Stewed Pork Quesadilla | Quesadilla de porc mijotée Geschmorte Schweinefleisch-Quesadilla

Quesadilla de cerdo guisado acompañada de guacamoles y pico de gallo.

Stewed pork quesadilla served with guacamole and pico de gallo.

Quesadilla de porc mijotée servie avec guacamole et pico de gallo.

Geschmorte Schweine-Quesadilla serviert mit Guacamole und Pico de Gallo.



PVP | AI
10€ | 8€

TOSTAS GUAJEÑAS.

CON SEMILLAS DE GUAJE VERDE | GOURD TOAST. WITH GREEN GOURD SEEDS

TOASTS DE GUAJEÑAS. AUX GRAINES DE CALEBASSE VERTE | SNACKS/KÖSTLICHE APÉROS

Tartar de atún picante | Spicy tuna tartare Tartare de thon épicé | Scharfer thunfisch-tartar

Tortilla frita con atún de aleta amarilla macerado en aceite de sésamo, salsa se soja, ajo y jengibre, con mahonesa chipotle, base de aguacate y semillas de amaranto.

Fried tortilla with yellowfin tuna marinated in sesame oil, soy sauce, garlic and ginger, with chipotle mayonnaise, avocado and amaranth seed base.

Tortilla frite avec du thon albacore mariné dans à l'huile de sésame, sauce soja, ail et gingembre, mayonnaise chipotle, avocat et base de graines d'amarante.

Gebratene Tortilla mit in geräucherter Chilisauce mariniertem in Sesamöl, Sojasauce, Knoblauch und Ingwer, dazu Chipotle-Mayonnaise, Avocado und Amaranthsaamenboden.



PVP | AI
15€ | 12€

Crocante de chicharrón | Pork rind brittle Croustillant de chicharron | Knuspriger chicharrón

Tortilla frita con tacos crujientes de chicharrón, chutney de mango y cebolla roja encurtida acompañado de guacamole y pico de gallo.

Fried tortilla with crispy pork rinds, mango chutney and pickled red onion served with guacamole and pico de gallo.

Tortilla frite aux tacos de chicharron croustillants, au chutney de mangue et à l'oignon rouge confit au vinaigre servie avec guacamole et pico de gallo.

Frittierte Tortilla mit knusprigen Chicharron-Tacos, Mango-Chutney und sauer eingelegten roten Zwiebeln serviert mit Guacamole und Pico de Gallo.



PVP | AI
12€ | 9,60€

CAZUELAS.

IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON ELOTES, PAPAS Y FRIJOLES | PERFECT WITH A SIDE OF CORN, POTATOES AND BEANS
IDÉALES POUR ACCOMPAGNER DU MAÏS, DES POMMES DE TERRE ET DES HARICOTS | IDEAL MIT MAIS, KARTOFFELN UND BOHNEN ALS BEILAGE

Lomo de res con chiles toreados | Beef tenderloin with chilies | Filet de bœuf aux piments | Rinderfilet mit Chilis

Lomo bajo de ternera a la parrilla con pimientos y cebolla roja a la llama y mantequilla de ajo-chile.

Grilled beef tenderloin with peppers and flame-grilled red onion and garlic-chili butter.

Filet de bœuf grillé aux poivrons et oignon rouge grillé à la flamme et beurre à l'ail et au piment.

Gegrilltes Rinderfilet mit Paprika und flammengegrillte rote Zwiebeln und Knoblauch-Chili-Butter.



PVP | AI
18€ | 15€

Costilla al mole poblano | Rib with mole poblano sauce | Côte de porc au mole poblano | Rippchenen mit mole poblano

Costillas de cerdo cocinado a baja temperatura con mole negro Oaxaqueño y cacahuates.

Slow-cooked pork ribs served with Oaxacan black mole and crispy amaranth seeds

Côtes de porc cuites à basse température Avec un mole noir d'Oaxaca aux graines d'amarante croustillantes.

Bei niedriger Temperatur gekochte Schweinerippchen Mit schwarzer Mole aus Oaxaca und knusprigen Amaranthsamen.



PVP | AI
25€ | 20€

BUENOS CUATES.

ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES | ACCOMPAGNEMENTS | BEILAGEN

Elotes | Corn | Elotes | Maiskolben

Mazorcas de maíz con mahonesa chipotle, crema agria y queso fresco.

Roasted corn with chipotle mayonnaise, sour cream and queso fresco.

Épi de maïs avec mayonnaise chipotle, crème sure et queso fresco.

Gebackener Maiskolben mit Chipotle-Mayonnaise, Sauerrahm und Queso-Fresko.



PVP | AI
4€ | 2,50€

Frijoles | Beans | Haricots | Bohnen

Arroz blanco con frijolitos guisados.

White rice with stewed beans.

Riz blanc aux haricots mijotés.

Reis mit schwarzen Bohnen.

PVP | AI
8€ | 6,40€

Papa serrana | Serrana potato | Patate serrana | Papa serrana

Papa amarilla con mantequilla de ajo y chile chipotle.

Yellow potato with garlic butter and chipotle pepper.

Pomme de terre jaune au beurre à l'ail et au piment chipotle.

Zweifach gekochte gelbe Kartoffel mit Knoblauchbutter und Chipotle-Pfeffer.



8€ | 6,40€

Salsas para acompañar | Extra sauces | Sauces supplémentaires | Zusätzliche Saucen

Salsa de mango | Mango sauce
Sauce à la mangue | Mangosauce



Salsa de tomate | Tomato sauce
Sauce tomate | Tomatensauce



Salsa de chipotle | Chipotle sauce
Sauce Chipotle | Chipotle-Sauce



Salsa de habanero con tamarindo | Habanero with tamarind sauce
Habanero à la sauce au tamarin | Habanero mit Tamarindensauce



POSTRES.

DESSERTS

Tarta 3 leches | Tres leches cake | Gâteau aux 3 laits | Tarta 3 leches

Bizcocho casero de almendra con mezcla de leche de coco, leche condensada, leche evaporada y merengue.

Homemade almond cake with coconut milk, condensed milk, evaporated milk and meringue mixture.

Gâteau aux amandes maison avec lait de coco, lait concentré, lait évaporé et mélange de meringue.

Hausgemachter Mandelkuchen mit Kokosmilch, Kondensmilch, Kondensmilch und Baisermischung.



PVP | AI
6€ | 4,80€

Crema de chocolate picante con churros | Spicy chocolate cream with churros

Crème épicée au chocolat et churros

Pikante Schokoladencreme mit Churros

Crema de chocolate con especias y chile acompañado de churros fritos.

Chocolate cream with spices and chili, accompanied by fried churros.

Crème au chocolat aux épices et piment, accompagnée de churros frits.

Schokoladencreme mit Gewürzen und Chili, begleitet von gebratenen Churros.



PVP | AI
6€ | 4,80€

Pie de lima & tequila | Lime & tequila pie | Tarte à la lime et à la tequila | Limetten-tequila-pie

Crumble de cookie de mantequilla, muselina de lima y tequila con merengue soleteado.

Butter cookie crumble with lime and tequila mousseline and flambéed meringue.

Crumble de biscuits au beurre, à la mousseline de citron vert et de tequila, et à la meringue soufflée.

Butterkeks-Crumble, Limetten-Mousseline und Tequila mit abgeflämmttem Baiser.



6€ | 4,80€

MEXICO LINDO



MORE THAN TACOS