



CARTA

menu

¡BIENVENIDOS AL MOSQUITO!

Seit über 25 Jahren sind wir in Rheinbach fest verwurzelt: Als erste Cocktailbar der Stadt und als Ort, an dem mexikanische, spanische und Tex-Mex-Küche lebendig wird.

Was uns ausmacht? Ehrliche Rezepte, authentische Gastfreundschaft und jede Menge Leidenschaft.

Ob Salsas, Burritos oder Desserts – bei uns wird noch selbst gekocht. Dazu servieren wir euch frische Drinks, wann immer es geht schnelle Abläufe und das unverwechselbare Mosquito-Gefühl: Ein bisschen Fiesta, ein bisschen Zuhause, immer mit Herz.

Und wenn ihr einmal besondere Wünsche habt – sprecht uns gerne an! Wir geben immer unser Bestes, um sie möglich zu machen.

Danke, dass ihr hier seid!
Noori & Team



IN EIGENER & EURER SACHE

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo: Ruhetag

Di-Do: 12:00 – 23:00 (Küche bis 22:00 Uhr)

Fr-Sa: 12:00 – 01:00 (Küche bis 23:00 Uhr)

So: 12:00 – 22:00 (Küche bis 21:00 Uhr)

Bitte habt Verständnis, wenn wir mal früher schließen – oder auch länger für euch da sind, wenn ihr bleibt & genießt.

RESERVIERUNGEN

Spontan ist super! Aber wenn ihr schon wisst, dass ihr kommt, freuen wir uns über eure Reservierung – so planen wir besser und können euch den besten Service bieten.

ALLERGENE

Sprich unser Team an: Wir haben eine separate Allergiker-Karte mit allen Infos für dich und können manchmal mehr Wünsche erfüllen, als man glaubt! Unsere sahnigen Cocktails gibt es übrigens auch laktosefrei!

TO-GO

Alle Speisen & Cocktails gibt's auch zum Mitnehmen.

Einfach anrufen & abholen:

02226 911035

MOSQUITO MIETEN

Fiesta in geschlossener Gesellschaft? ¡Na claro! – sprich uns an.

Mi casa es tu casa.

ERDNÜSSE

Mosquito ohne Erdnüsse? Unvorstellbar!

Aber: bitte nur an der Theke – dort dürfen die Schalen stilecht wie in den mexikanischen Cantinas auf den Boden.

Im Restaurant & auf der Terrasse bleiben wir schalenfrei.



ESPECIALES

COCKTAIL HAPPY HOUR

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag: 17:00-20:00 Uhr

Freitag - Samstag: 17:00-23:00 Uhr

Sonntag: 17:00-20:00 Uhr

Alle Cocktails mit  nur €7.50

PARA NIÑOS

Sonntag ist Familientag! Für unsere kleinen Amigos bis 12 Jahre gibt's 50% auf alle Speisen – außer Steaks.

FIESTA :)

Dienstag	Taco & Ensalada Tag Sours Tag	Alle Tacos €10.90 Alle Salate €12.90 Alle Sour Cocktails €6.50
Mittwoch	Burger Tag Mojito Tag	Alle Burger €12.90 Alle Mojitos €6.50
Donnerstag	Pasta Tag Bier Tag	Pasta Gerichte €13.90 Alle Flaschenbiere 0.5l €4.20

NUÉSTRAS NOVEDADES *Neuigkeiten*

Hier findest du im Sommer – zur
Terrassensaison – unsere Wochenkarte.
Außerhalb davon erwarten dich saisonale
Specials und wechselnde Angebote.
Auch Events und Partys kündigen wir hier an.





BEVANDA

Getränke

ALKOHOLFREI

AGUA FRESCA

Hausgemachte erfrischende Limonada, verfeinert mit einer Vielfalt von Aromen.

In den Sorten:

Gurke • Limette & Minze • Holunder & Minze • Erdbeer • Mango • Ananas • Cranberry

0,3l €3.90 • 0,5l €6.50

JUGOS & NECTARES

Frische Säfte und Nektare – pur oder als Schorle.

In den Sorten:

Ananas • Banane • Cranberry • Kirsch • Ki-Ba • Mango • Maracuja • Orange

Saft: 0,3l €3.80 • 0,5l €6.00

Schorle: 0,3l €3.50 • 0,5l €5.50

SODA

Coca-Cola / Cola Zero – 0,2l €2.50 • 0,5l €5.00

Fanta / Sprite / Mezzo Mix – 0,2l €2.50 • 0,5l €5.00

Apfelschorle – 0,2l €2.50 • 0,5l €5.00

Aqua Morelli (mit/ohne Kohlensäure) – 0,2l €2.50 • 0,75l €6.50

Ginger Ale / Tonic Water – 0,2l €2.70 • 0,5l €5.40

Bitter Lemon / Wild Berry – 0,2l €2.70 • 0,5l €5.40

Spicy Ginger – 0,2l €2.70 • 0,5l €5.40

Eistee Zitrone / Pfirsich – 0,3l €3.00 • 0,5l €5.50

Granini Apfelsaft 0,2l – €2.70

CERVEZA · BIÈRE



VOM FASS

GAFFEL KÖLSCH
Radler · Kölsch-Cola ·
Schuss · Alster

0.2l - €2.20
0.3l - €3.10
0.5l - €5.00

BITBURGER PILS
Radler · Pils-Cola ·
Schuss · Alster

0.2l - €2.20
0.3l - €3.10
0.5l - €5.00



FLASCHENBIÈRE

Heineken - 0,25l €3.60
Desperados - 0,33l €4.80
San Miguel - 0,33l €4.50
Estrella Damm - 0,33l €4.80
Bitburger Stubbi - 0,33l €3.20
Salitos Tequila - 0,33l €4.50
Corona Extra - 0,33l €4.80
Mühlenkölsch - 0,33l €3.80

Benediktiner Naturtrüb - 0,5l €5.00
Benediktiner Dunkel - 0,5l €5.00
Paulaner Kristall - 0,5l €5.00
Bananen Weizen - 0,5l €5.30
Maracuja Weizen - 0,5l €5.30
Kirsch Weizen - 0,5l €5.30
Cola · Sprite · Fanta Weizen - 0,5l €5.30

ALKOHOLFREI

Benediktiner Weizen Alkoholfrei - 0,5l €5.00
Benediktiner Bayrisch Hell Alkoholfrei - 0,33l €3.50
Gaffel Kölsch Alkoholfrei - 0,33l €3.50
Bitburger Pils Alkoholfrei - 0,33l €3.50
Gaffel Fassbrause Zitrone - 0,33l €3.50
Bitburger Radler 0,0% - 0,33l €3.50
Vitamalz - 0,33l €3.50





VINO · WEIN

BLANCO

0.2l - €6.20 · 0.75l - €18.90

CHARDONNAY – trocken – Trevenezie IGP · Italien 0,2l

Leichter, trockener Chardonnay mit feiner gelber Farbe und angenehm dezenter Blume.

PINOT GRIGIO – trocken – Delle Venezie DOP · Italien

Klarer, frischer Weißwein mit strohgelber Farbe und angenehm dezenter Frucht.

RIESLING EINBLICK Nr. 1 – feinherb – Mosel · Deutschland

Eleganter Riesling mit feiner Frucht, frischer Säure und mineralischen Noten von Pfirsich, Apfel und Zitrus.

RIESLING SPÄTLESE – lieblich – Mosel-Saar · Deutschland

Fruchtbetonter, harmonischer Riesling mit angenehmer Süße und feiner Eleganz.

TINTO

0.2l - €6.20 · 0.75l - €18.90

MERLOT CANTO GRANDE – trocken – Chile

Weicher, vollmundiger Rotwein mit Aromen von Kirsche, Himbeere und Pflaume, begleitet von feinen Gewürznoten.

MESTA TEMPRANILLO – trocken – Uclés · Spanien

Frischer Bio-Tempranillo mit Aromen roter Beeren, Rosmarin und einem Hauch Lakritz, rund und saftig mit weichem Tannin.

DON BARROSO TEMPRANILLO – halbtrocken – Valdepeñas · Spanien

Milder, vollmundiger Rotwein mit sanfter Frucht und harmonischer Balance.

JUAN DE ALZATE RIOJA JOVEN – trocken – Rioja · Spanien

Fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von Erdbeere, Waldfrüchten und Sauerkirsche, saftig und harmonisch mit dezentem Tannin.

ROSADO

0.2l - €6.20 · 1l - €25.90

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO – trocken – Venetien · Italien

Zarter, frischer Rosé mit feiner Frucht und leichter, eleganter Struktur vom Gardasee.

SCHORLE

0.2l - €4.90

Weißwein- oder Rosé-Schorle

Alle Weine dieser Karte enthalten Sulfite.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS & JUICY MOCKTAILS

- Ipanema** – €8.00 Ginger Ale, Maracujasaft, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker 🍹
- Acapulco** – €8.00 Wild Berry, Orangensaft, Orangen, Rohrzucker 🍹
- Don Juan** – €8.00 Maracujasaft, Erdbeerpüree, Vanillesirup
- Fruit Punch** – €8.00 Maracujasaft, Ananassaft, Erdbeerpüree, Mangopüree
- Peachy Melba** – €8.00 Limettensaft, Grenadine, Eistee Pfirsich
- Virgin Colada** – €8.00 Ananassaft, Kokossirup, Sahne 🍹
- Virgin Strawberry Colada** – €8.00 Erdbeerpüree, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
- Virgin Swimming Pool** – €8.00 Ananassaft, Blue Curaçao, Kokossirup, Sahne
- Virgin Solero** – €8.00 Orangensaft, Maracujasaft, Vanillesirup, Limettensaft
- Berry Fiesta** – €8.50 frische Banane, Erdbeerpüree, Vanillesirup, Milch

APERITIVO?

Aperol Spritz – €6.50

Aperol, Prosecco & Soda, garniert mit frischer Orange

Limoncello Spritz – €6.50

Limoncello, Prosecco & Soda, verfeinert mit frischer Zitrone & Minze

Lillet Wild Berry – €6.50

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & frische Beeren

Hugo – €6.50

Holunderblütensirup, Prosecco, Limettensaft, Wasser, Minze

Strawberry Prosecco – €6.50

Prosecco mit Erdbeerpüree & Minze

POLLY
ALCOHOL-FREE

Alle Aperitivos gibt's auch
alkoholfrei!

SECCO?

Contarini Perlwein Bianco – 0,1l €4.50

Contarini Perlwein Bianco – 0,75l €20.90

Alkoholfreier Sekt – 0,1l €4.50

NEU!

Sarti Spritz – €6.50

Beim **Sarti Spritz** treffen
die Aromen von
sizilianischer Blutorange,
Mango und Maracuja auf
Prosecco.



COCKTAILS

CLASSICS

Cosmopolitan - €9.00 🍸

Three Sixty Vodka, Triple Sec, Cranberrynektar, Zitronensaft, Lime Juice

Sex on the Beach - €9.00

Three Sixty Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Cranberrynektar, Orangensaft

Sex in the Jungle - €9.00

Rum, Bananenlikör, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Limettensaft

Solero - €9.00 🍸

Three Sixty Wodka, Maracujasaft, Orangensaft, Vanillesirup, Limettensaft

Moscow Mule - €10.00

Three Sixty Vodka, Spicy Ginger Beer, Limettensaft, Gurken

Espresso Martini - €10.50

Three Sixty Vodka, Kahlúa, Espresso

Pornstar Martini - €10.50

Three Sixty Vodka, Passoa, Sekt, Vanillesirup, Maracujasaft

Tequila Sunrise - €9.00 🍸

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Strawberry Kiss - €9.00

Likör 43, Batida de Côco, Erdbeerpüree, Milch, frische Banane

Dieser Eine - €9.00

Batida de Coco, Melonenlikör, Limettensaft, Ananassaft

Gin Basil Smash - €9.00

Gin, Basilikum, Limettensaft, Zuckersirup

MEXICAN SIGNATURES

Wir haben uns umgeschaut, was in Mexiko gerade am Cocktail-Himmel leuchtet - uns durchprobiert und die leckersten Drinks für euch auf die Karte geholt. Neu, frisch, typisch mexikanisch. Denn wenn nicht im Mosquito - na wo denn dann?



🍸 **Paloma- €9.00**

Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limettensaft, Salz

Mexican Mule - €10.00

Tequila, Lime Juice, Spicy Ginger Beer, Limette

🍸 **Batanga - €8.50**

Tequila, Limettensaft, Cola, Salz

Homemade Mexikaner Shot €3.00

NEU

Alle Margaritas auch
als Daiquiri erhältlich!
Also mit Rum statt
Tequila.

MARGARITAS

Classic Margarita – €8.50

Tequila, Triple Sec, fr. gepresster Limettensaft, Rohrzuckersirup, Salzrand

Strawberry Margarita – €9.00

Tequila, Triple Sec, fr. gepresster Limettensaft, Erdbeerpüree, Rohrzuckersirup, Zuckerrand

Mango Margarita – €9.00

Tequila, Cointreau, fr. gepresster Limettensaft, Mangopüree, Rohrzuckersirup, Zuckerrand

Frozen Margarita – €9.50 Classic • Strawberry • Mango

Eine Margarita mit viel Crushed Ice im Mixer zubereitet für eine eisartige, slushige Konsistenz. Lecker!



CAIPIRINHAS

Caipirinha – €8.00

Cachaça, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker

Melon Caipi – €8.50

Cachaça, Melonenlikör, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker

Strawberry Caipi – €9.00

Cachaça, Erdbeerpüree, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker

Mango Caipi – €9.00

Cachaça, Mangopüree, Lime Juice, Limetten, Rohrzucker

MOJITOS

Mojito – €8.50

Bacardi Blanca, fr. gepresster Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker

Melon Mojito – €9.00

Bacardi Blanca, Melonenlikör, fr. gepresster Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker

Maracuja Mojito – €9.00

Bacardi Blanca, Maracujasaft, fr. gepresster Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker

Strawberry Mojito – €9.00

Bacardi Blanca, Erdbeerpüree, fr. gepresster Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker


Mango Mojito – €9.00

Bacardi Blanca, Mangopüree, fr. gepresster Limettensaft, Minze, Soda, Rohrzucker

Sparkling Mojito – €9.00

Classic Mojito verfeinert mit Sekt

COLADAS

Pina Colada - €9.00 Bacardi Blanca, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 

Strawberry Colada - €9.50 Bacardi Blanca, Erdbeerpüree, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 

Mango Colada - €9.50 Bacardi Blanca, Mangopüree, Ananassaft, Kokossirup, Sahne


Baileys Colada - €10.00 Bacardi Blanca, Baileys, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Swimming Pool - €10.00 Bacardi Blanca, Three Sixty Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne


ALLE COLADAS GIBT'S AUCH LAKTOSEFREI!




SOURS

 **Amaretto Sour** - €8.50 Amaretto, Triple Sec, gepresste Limette, Lime Juice, Rohrzucker

Whiskey Sour - €8.50 Whiskey, Triple Sec, gepresste Limette, Lime Juice, Rohrzucker

 **Vodka Sour** - €8.50 Vodka, Triple Sec, gepresste Limette, Lime Juice, Rohrzucker

Sarti Sour - €8.50 Sarti Rosa, gepresste Limette, Zuckersirup, Sodawasser

 **Gin Fizz** - €8.50 Gin, gepresste Limette, Zuckersirup, Sodawasser

LOS FUERTES · DIE HARTEN

Mai Tai - €11.00

Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft

Long Island Iced Tea - €11.00

Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola

Zombie - €11.50

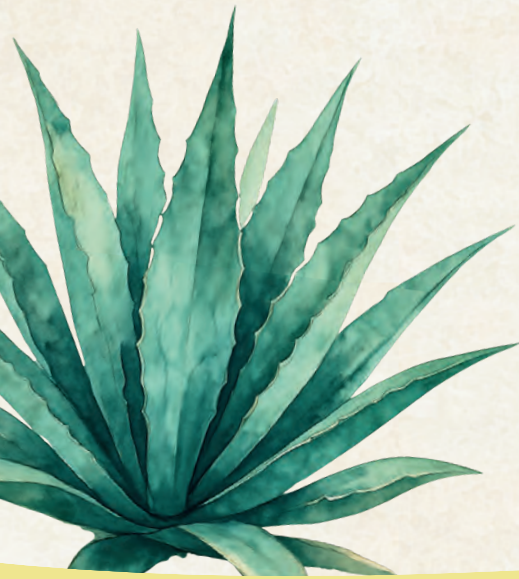
Versch. Rumsorten, Apricot Brandy, Limettensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft



TEQUILA

Ein Stück Mexiko in jedem Schluck. ¡Salud!

Im Mosquito ist Tequila mehr als nur ein Drink: Er ist unser Herzstück. Ob entspannt an der Theke mit einer Schale Erdnüsse, als Start in eine Fiesta oder als Absacker nach einem guten Essen: Tequila geht immer. Wir servieren euch ausgewählte Sorten – vom einfachen Shot bis zum feinen Patrón – und feiern damit die echte mexikanische Genusskultur.



AGAVITA Blanco – 2cl €3.20

AGAVITA Gold – 2cl €3.20

SALITOS Tequila Blanco 38% – 2cl €3.50

SALITOS Tequila Gold 38% – 2cl €3.50

PATRÓN Blanco – 2cl €7.50

PATRÓN Reposado – 2cl €9.00

EL JIMADOR Reposado – 2cl €4.20

TEQUILA ABC



BLANCO / SILVER

Klar, frisch & direkt aus der Destille. Bei uns serviert mit Salz & Limette.



REPOSADO / ORO

Lagert einige Monate im Fass, goldene Farbe, runder Geschmack. Serviert mit Orange & Zimt.



AÑEJO

Mindestens 1 Jahr im Fass, dunkel & vollmundig. Serviert pur, eben wie ein ganz edler Tropfen



¡ARRIBA, ABAJO, AL CENTRO, PA' DENTRO!

SPIRITUÖSEN & LONGDRINKS

VODKA - 2CL · 4CL · LONGDRINK

Absolut – €3.50 · €5.50 · €7.50
Three Sixty – €3.00 · €5.00 · €7.00
Smirnoff Red – €3.00 · €5.00 · €7.00

Filler: Saft nach Wahl, Bitter Lemon, Effect Energy, Soda Wasser

GIN - 4CL · LONGDRINK

Bombay Sapphire – €5.00 · €7.00
Hendricks – €6.50 · €8.50
Siegfried – €6.50 · €8.50
Monkey 47 – €10.50 · €12.50

Filler: Tonic Water, Soda Wasser, Bitter Lemon

WHISKEY - 4CL · LONGDRINK

Jim Beam – €5.50 · €7.50
Jack Daniels – €6.50 · €8.50
Johnnie Walker RL – €6.00 · €8.00

Filler: Coca-Cola, Ginger-Ale, Apfelsaft

RUM - 4CL · LONGDRINK

Havana Club 3 Años – €5.50 · €7.50
Havana Club 7 Años – €6.00 · €8.00
Bacardi Carta Blanca – €5.00 · €7.50
Bacardi Black – €5.00 · €7.00
Bacardi Gold – €5.00 · €7.00
Bacardi Ron 8 Años – €6.50 · €9.00

Filler: Saft nach Wahl, Coca-Cola, Sprite, Ginger Ale

SHOTS & SHOOTERS

LIKÖRE & SHOTS - 2CL · 4CL

Baileys – €3.00 · €5.00
Berliner Luft – €3.00 · €5.00
Sambuca – €3.00 · €5.00
Sourz Apple – €3.00 · €5.00
Sourz Black Currant – €3.00 · €5.00
Mexikaner – €3.00 · €5.00
Limoncello – €3.50 · €5.50
Likör 43 – €3.50 · €5.50
Frangelico – €3.50 · €5.50
Fireball – €3.50 · €5.50

SHOOTERS - 4CL

Orgasmus: Sambuca & Baileys – €5.00
B52: Kahlúa & Baileys & Grand Marnier – €5.00
Snickers: Kahlúa, Frangelico & Baileys – €5.00
Cake: Frangelico, Vodka, gezuckerte Limette – €5.00

SHOOTERS SHAKEN & SCHICHTEN WIR AB 4 STÜCK!

EINER GEHT NOCH... :)

DIGESTIV - 2CL · 4CL

Fernet Branca – €3.00 · €5.00
Jägermeister – €3.00 · €5.00
Ramazotti (Amaro) – €3.00 · €5.00
Averna – €3.00 · €5.00
Martini Bianco (Wermut) – €3.00 · €5.00
Campari – €3.00 · €5.00

GRAPPA - 2CL · 4CL

Nonino Optima Bianca – €4.00 · €6.00
Nonino Optima Oro – €4.00 · €6.00
Scavi & Ray Oro – €4.00 · €6.00

LOS PLATOS

Speisen

WARME & KALTE TAPAS

PANERA CON AIOLI €4.90 Korb mit Weizenbrot & Aioli
PANERA €2.00 Extra Portion Brot

BOQUERONES €7.90 Frittierte Sardellen
DÁTILES CON BACON €8.50 Datteln im Speckmantel
ALBONDIGA €8.90 Vier mexikanische Fleischbällchen in Tomatensauce

GAMBAS AL AJILLO €9.50 Gambas in Knoblauchöl gebraten
GAMBAS FRITO €8.90 Frittierte Gambas mit Aioli
GRANDE CAMERONES €10.90 Sechs große in Knoblauchöl, Rosmarin und Thymian gebratene Gambas

POLLO AL COCO €9.50
Panierte Hähnchenbrust mit Kokosraspeln und süß-saurer Sauce
POLLO AL AJILLO €8.90
Hähnchenbruststreifen in Curry-Knoblauchsauce mit Käse überbacken

PATATAS BRAVAS €6.90 Kartoffelecken mit pikanter Sauce
VERDURAS GRILLADAS €7.50 gegrillte Zucchini & Aubergine
PIMIENTOS DE PADRÓN €7.50 Kleine grüne gebratene Paprika
SCHWARZE & GRÜNE OLIVEN €4.90 Frische, bunte Oliven

QUESO DE CABRA €7.90 Ziegenkäse mit Haselnüssen & Honig
MOZZARELLA STICKS €8.90 Sechs Mozzarella Sticks mit Guacamole

ONION RINGS €6.50 Saftige, frittierte Zwiebelringe mit Guacamole
CHILI POPPERS €10.90 Sechs grüne Chilischoten gefüllt mit Frischkäse, paniert und frittiert, dazu Tortilla Chips & Guacamole

SOPAS

CHILLI CON CARNE €9.50
Hausgemachte klassische mexikanische Nationalsuppe mit Rinderhack, Bohnen und Spur Cream

TOMATES AL FUEGO €7.50
Frische Tomatensuppe mit Chilli verfeinert



STREET FOOD AUS MEXIKO

TORTILLA CHIPS

Ordentliche Portion dreieckige Mais-Chips



CHIPS DREI SOBEN €7.90 mit Salsa, Guacamole & Sour Cream

CHIPS ÜBERBACKEN €9.90 mit Salsa und Käse überbacken, Sour Cream

CHIPS BEEF €11.90 mit Rinderhack, Salsa und Käse überbacken, Sour Cream

CHIPS CHICKEN €10.90 mit hausgemachtem Pulled-Chicken, Salsa und Käse überbacken, Sour Cream

CHIPS MIXTOS €11.90 mit Rinderhack, hausgemachtem Pulled-Chicken, Salsa und Käse überbacken, Sour Cream

NACHOS

Je 6 Mais-Tortillas, serviert mit Salsa, Guacamole und Sour Cream

CHEESE €8.50 mit Japaleños und Käse überbacken

BEEF €10.90 mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken

CHICKEN €9.90 mit hausgemachtem Pulled-Chicken und Käse überbacken

MIXTOS €10.90 drei Nachos Chicken, drei Nachos Beef



KNUSPRIGE TACOS

Je 3 gefüllte Tacos, gefaltet in einer knusprigen Mais-Tortilla, mit Käse überbacken und mit Sour Cream & Guacamole serviert

VERDURA €11.90 mit frischem gebratenen Gemüse

CARNE €13.90 mit leckerem Rinderhack

POLLO €12.90 mit hausgemachtem Pulled-Chicken

MIXTOS €12.90 ein Verdura, ein Carne und ein Pollo Taco

FIESTA-FACT!

Tortilla Chips sind die bekanntesten dünnen, knusprigen Maisdreiecke und kommen immer gut. **Und Nachos?** Na, Nachos sind ihre große Schwester: Tortilla-Schiffchen überbacken, beladen und immer bereit für eine Fiesta mit Käse, Jalapeños & Saucen. **Und Tacos?** Das sind die super knusprigen gefüllten Maistaschen, die in der Hand noch besser liegen als auf dem Teller. **Extra Dips** findest du unter der Kategorie 'Beilagen'!

CHICKEN WINGS

8 WINGS €9.90 mit BBQ-Sauce

15 WINGS €15.90 mit BBQ-Sauce

6 WINGS + FARMERKARTOFFELN €11.90 mit BBQ-Sauce



PLATOS MIXTOS

Perfekt zum Teilen!

STARTER KOMBINATION €22.90

Onion Rings, Mozzarella Sticks, Chicken Wings, Chili Poppers

CHARLYS KOMBINATION €32.90

Enchiladas de Pollo, Mozzarella Sticks, Chili Poppers, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, überbackene Tortilla Chips

LÉONS KOMBINATION €34.90

Chicken Wings, Onion Rings, Farmerkartoffeln, gegrilltes Rindersteak, überbackene Tortilla Chips

FITNESS KOMBINATION €36.90

Gegrilltes Rindersteak und Hähnchenbrustfilet, knackiger Salat mit Ziegenkäse, Tomate-Mozarella, frische Ananas und Melone



PAPA ASADAS

Mexikanisch interpretierte Ofenkartoffel mit Sour Cream und Beilagensalat

PAPA LA NUDA €11.90 Ofenkartoffel mit Salat und Sourcream

PAPA CON VERDURAS €13.90 gefüllt mit frischem Saison-Gemüse, mit Käse überbacken

PAPA CON POLLO €14.90 gefüllt mit hausgemachtem Pulled Chicken, mit Käse überbacken

PAPA CON CHILI €15.90 gefüllt mit Chili con Carne, mit Käse überbacken

CON CAMARONES €16.90 gefüllt mit Garnelen, mit Käse überbacken

PLATOS PRINCIPALES - HAUPTGERICHTE

STEAK

Wir servieren saftig gebratene argentinische Steaks vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter. Manche Gäste munkeln sogar, dass wir das beste Steak der Stadt machen – überzeugt euch am besten selbst. Unsere Rumpsteaks werden küchenüblich ohne Fettrand serviert. Standardmäßig mit Pommes. Ohne Aufpreis könnt ihr stattdessen Farmerkartoffeln, Salat, Ofenkartoffel oder Reis wählen. Für Rosmarin- oder Bratkartoffeln, Süßkartoffelpommes oder Gemüse berechnen wir €2.00 Aufpreis.

HÜFTE

200g €26.90
300g €32.90
400g € 36.90

RUMP

200g €29.90
300g €35.90
400g € 39.90



CARNE ESPECIALIDAD

BIFE CON CHIPOTLE €29.90

250g Hüftsteak mit pikanter Champignon-Chipotle-Sahnesauce, Pommes & Beilagensalat

POLLO VALENTINA €24.90

Hähnchenbrustfilet mit pikanter Champignon-Chipotle-Sahnesauce, Reis & Beilagensalat

BEILAGEN

PAPA ASADA €5.50 Kleine Ofenkartoffel mit Sour Cream ODER Kräuterbutter

GEBRATENES GEMÜSE €6.00 Frisches Gemüse der Saison

ONIONS €4.50 Gebratene Zwiebeln

FARMER KARTOFFELN €5.50

POMMES FRITES €5.50

SÜßKARTOFFEL-POMMES €6.00

ROSMARINKARTOFFELN €6.00

BRATKARTOFFELN €6.00

BEILAGENSALAT €4.50

REIS €4.50

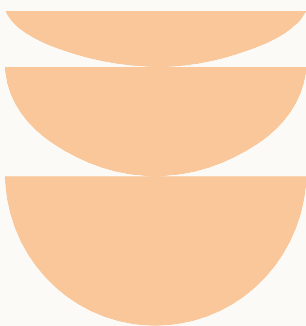
SALSAS & DIPS

CHAMPIGNON-CHIPOTLE-SAHNESAUCE €4.90

SALSA DE PIMIENTA €4.90 Pfeffersauce

BBQ / SOUR CREAM / SALSA / GUACAMOLE / KÄSE SAUCE €2.00

HAUSGEMACHTE CHILIPASTE / AIOLI €2.50



ENSALADAS

ENSALADA MIXTA – €7.90

Gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

MONTE BALDO – €10.90

Mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Pinienkerne, Pesto & Balsamico-Vinaigrette

SANTA CLARA – €13.90

Mit frischen Orangen- und Avocadostücken, Pinienkernen & Balsamico-Vinaigrette

CALIFORNIA – €16.90

Mit gebratener Hähnchenbrustfilet, frischen Ananasstücken, Pinienkernen & gebratenen Champignons mit Joghurt-Dressing

KISSIMEE – €17.90

Mit in Knoblauch gebratenen Garnelen, Tomaten, Rucola, Pinienkernen & Balsamico-Vinaigrette

ABACO – €16.90

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, gebratenen Champignons, gegrilltem Speck, gerösteten Kürbiskernen & Balsamico-Vinaigrette

HOMBRE – €18.90

Mit gegrilltem Roastbeef, gebratenen Champignons, Pinienkernen, frischem Ziegenkäse & Balsamico-Vinaigrette



SCHON GEWUSST?

Tallarine ist das spanische Wort für Bandnudel. Wir verwenden bunte Bandnudeln. Um genau zu sein, gelbe & grüne.

Lecker!

TALLARINES & GNOCCHI

TALLARINES VERDURAS – €15.90

Frisches Gemüse & leicht pikante Tomatensauce

TALLARINES JAMBALAYA – €16.90

Hähnchenbrustfilet & Currysauce

TALLARINES MARINERA – €17.90

Garnelen, Tomaten, Pinienkerne, Rucola & leicht pikante Tomatensauce

TALLARINES HAMBANERA – €17.90

Gebratenes Roastbeef & leicht pikante Tomatensauce

TALLARINES SALMONE – €17.90

Lachs & Sahnesauce, Rucola

GNOCCHI POLLO PESTO – €17.90

Hähnchenstreifen & Basilikum-Sahnesauce, Rucola

Alle Pastagerichte gibt es auch laktosefrei

MÉXICO UNO POR UNO

Burrito, Fajita, Enchilada, Quesadilla... Tortilla ist nicht gleich Tortilla – aber keine Sorge, wir haben das kleine Mexiko-Einmaleins für euch parat.

FAJITAS – Heiße, leicht pikante Guseisenpfanne mit zartem Fleisch & Gemüse in leckerer Salsa.
Dazu gibt es Weizen-Tortillas zum Selber-Wickeln.

ENCHILADAS – Drei gefüllte Weizen-Tortilla, dünn gerollt, mit Käse & Salsa überbacken.

QUESADILLAS – Geklappte Tortilla, innen mit Käse & Paprika ausgebacken, gefüllt mit Leckereien vom Grill.

BURRITO – Bei uns leicht frittiert & mit Käse überbacken, in dieser Form wird der Burrito auch manchmal Chimichanga genannt- die mächtige Rolle unter den Tortillas.



FAJITAS



ENCHILADAS



BURRITOS

QUESADILLAS



FAJITAS

Serviert mit Weizenmehl-Tortillas, Reis, Guacamole, Sour Cream & Tomate Marinada

DE VERDURAS – €18.90 mit knackig frischem Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Sahne

DE POLLO – €22.90 mit Hähnchenbruststreifen, Paprika & Zwiebeln

DE CARNE DE RES – €24.90 mit argent. Rindersteakstreifen, Paprika & Zwiebeln

DE CAMERONES – €24.90 mit Garnelen, Knoblauch, Paprika & Zwiebeln

MIXTAS – €24.90 Kombination aus Fajita de Carne de Res & de Pollo

CALIFORNIA – €23.90 mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Paprika & Zwiebeln, abgeschmeckt mit Sahne

Extra Portion Tortilla (4 Stk.) – €2.00

ENCHILADAS

Serviert mit Reis, Beilagensalat & Sour Cream

DE VERDURAS – €17.90 mit knackig frischem Gemüse der Saison

DE POLLO – €18.90 mit hausgemachtem Pulled Chicken

DE CARNE – €20.90 mit Rinderhackfleisch

DE MIXTAS – €19.90 je eine Rolle Verdura, De Pollo, De Carne

DE JALISCIENE – €20.90 mit hausgemachtem Pulled Chicken, getoppt mit leicht pikanter Chipotle-Champignon-Sahnesauce

BURRITOS

Serviert mit Reis & Beilagensalat, mit Käse überbacken & Sour Cream

DE VERDURAS – €16.90 mit knackig frischem Gemüse

DE POLLO – €18.90 mit hausgemachtem Pulled Chicken

DE CARNE – €19.90 mit würzigem Rinderhackfleisch

QUESADILLAS

Serviert mit Sour Cream & Tomate Marinada

CON VERDURAS – €16.90 mit knackig frischem Gemüse

CON POLLO – €19.90 mit gebratenem Hähnchenbruststreifen, Paprika, Ananas, Zwiebeln & Lauch

CON CARNE – €21.90 mit gegrillten argent. Rindersteakstreifen, Paprika, Champignons, Zwiebeln & Lauch

CON CAMERONES – €21.90 mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Rucola & Zwiebeln

BURGER

Wähle dein Patty:

Beef: 180gr. Rind

Chicken: 180gr. Chicken-Filet

Veggie: Gemüsepatty

Double: 2 Pattys + €4.00

Wähle deinen Style:

Americano: im Burger-Bun

Latino: auf Mais-Tortilla

Nuda: ohne Brot



Wähle deine Beilage: Pommes, Farmer-Kartoffeln, Reis, Süßkartoffelpommes (+€2.00)

QUESO Y JAMON - €13.50 Bacon, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse

CHILI - €15,90 Chilipaste, Bacon, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse

MOSQUITO - €16.90 Rucola, Parmesan, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse

CHILI CHEESE- €15.90 Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapeños, Käse, Nachos, Käse-Sauce

LA TAMPIQUEÑA - €15.90 Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & dazu eine Enchilada con Pollo

ANTONIO - €18.90 Tomaten, Gurken, Zwiebeln, pikante Champignon-Chipotle-Sahnesauce, Bacon & Käse, Spiegelei

EXTRA KÄSE €1.00 · EXTRA BACON €1.50 · EXTRA SPIEGELEI €2.00

PARA NIÑOS

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

NIÑO-BURGERITO - €8.50

Burger mit Rinder-Patty, Tomate, Gurke, Salat mit Pommes Frites

NIÑO-SCHNITZELITO - €9.90

Kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

NIÑO-NUDELITO - €7.00

Bandnudeln mit Sahnesauce oder Tomatensauce

NIÑO-NUGGETITOS - €8.50

6 Nuggets mit Pommes Frites

KINDER-COCKTAIL ELSA - €6.00

Blue Curaçao Sirup, Ginger Ale, Limettensaft, süße Deko

KINDER-COCKTAIL OLAF - €6.00

Sahne, Orangensaft, Vanille, süße Deko

KINDER-COCKTAIL MAMÀ COCO - €6.00

Erdbeerpüree, Mangopüree, Orangensaft, Maracujasaft, süße Deko

NIÑO-EISITO - €3.50

Zwei Kugeln Vanille-Eis mit Schokosauce und bunten Streuseln



POSTRES · DESSERTS



CREME CATALANA – €7.50 Spanischer Dessertklassiker: feine Vanille-Creme mit karamellisierter Zuckerschicht – leicht, cremig und einfach zum Löffel-verlieben. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

CHURROS – €8.50 Knusprig-frittierte Krapfen mit warmer Schokosauce und Zimt-Zucker – Fiesta pur!

COPA MEXICANA - €6.00 2 Kugeln Vanille- oder Mango-Eis (oder gemischt) mit Sahne, Schokosauce, dekoriert mit frischen Früchten der Saison.

BANANARITO – €9.00 Zwei goldbraun gebackene, knusprige Burritos mit süßer Bananenfüllung, dazu Schokosauce und Vanilleeis.

NEU

BEBIDAS CALIENTES

WARME GETRÄNKE

Kaffee · Espresso · Espresso Macchiato – €2.50

Doppelter Espresso – €3.50

Latte Macchiato – €3.80

Cappuccino – €3.50

Milchkaffee – €3.80

Kakao mit Sahne – €4.00

Kakao mit Amaretto oder Baileys – €5.50

Tee mit Schuss – €5.20

Frische Minze – €4.00

Heisse Zitrone – €3.50

Kaffee-Flavours: Vanille · Haselnuss · Karamell · Kokos – €1.00

NEU

LOSE BIO TEES €3.50

Schwarztee - English Breakfast · **Kräutertee** – 19 Kräuter · **Früchtetee** – Orange-Maracuja sowie abwechselnde, ausgefallene Tees passend zur Saison. Fragt unseren Service!