


CLUB SOCIAL



"MEXICANO"

¡BIENVENIDO & WELCOME TO CLUB SOCIAL MEXICANO!

ENTRADAS | VORSPEISEN

GUACAMOLE DE LA CASA  Avocado Pico de Gallo Tortilla-Chips	13,00	CEVICHE CON LECHE DE TIGRE Wolfsbarsch (roh mariniert) Zitronensaft Orangensaft Granatapfel Radieschen	19,00
SHRIMP AGUACHILE Pochierte Garnelen Avocado Jalapeños rote Zwiebeln Koriander Limettensaft	16,00		

PLATOS PRINCIPALES | HAUPTSPEISEN

PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI Pulpo aus Galizien Chimichurri	34,50	BURGER DE LA CASA Beef Bun Avocado BBQ-Sauce eingelegte rote Zwiebeln Kartoffelecken mit Chipotle-Creme	24,50
COCHINITA PIBIL Pulled Pork Mais-Tortilla Limettensaft Bohnenmus	33,00	PINCHO DE GAMBAS 6 STK. Am Spieß gegrillte Black Tiger Garnelen (mit Schale) Grillgemüse Knoblauch Chimichurri Chili	29,00
POLLO A LA DIABLA Marinierte Maispoularde Salsa Borracha (pikant) Limettenbutter	31,50	FILETE DE RES Rinderfilet 200 g lila Süßkartoffelpüree Broccoli Rinderjus	42,00
FLANK STEAK Flank Steak 200 g Püree vom gerösteten Blumenkohl & Erdnüssen Grillgemüse	36,00		

SALSAS HAUSGEMACHT

SALSA 2,00 | SALSA-SET Alle 5 Salsas 7,00

CHIMICHURRI



VERDE



CHIPOTLE-MAYO

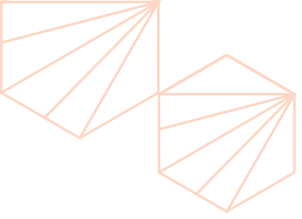


ROJA



HABANERO-MANGO





SURF & TURF MENU ab 2 Pers.

P. P. 69,00

GUACAMOLE DE LA CASA

Avocado | Pico de Gallo | Tortilla-Chips

CEVICHE CON LECHE DE TIGRE

Wolfsbarsch (roh mariniert) | Zitronensaft | Orangensaft | Granatapfel | Radieschen

PINCHO DE GAMBAS

Am Spieß gegrillte Black Tiger Garnelen (mit Schale) | Grillgemüse | Knoblauch | Chimichurri | Chili

TACO DE PATO

Blaue Mais-Tortilla | konfierte gezupfte Ente | scharfer gepickelter Obstsalat | Kürbiskerne | Avocado | Koriander-Pistazien-Crème

FLANK STEAK & PULPO

Gegrillter Tintenfisch und Flank Steak | Püree vom gerösteten Blumenkohl

BABY-ANANAS

Slushy-Style-Ananaspüree | süß-saure Chamoy-Sauce

TACOS & TOSTADAS Ø 15 CM

TACO DE PATO

15,00

Blaue Mais-Tortilla | konfierte gezupfte Ente | scharfer gepickelter Obstsalat | Kürbiskerne | Avocado | Koriander-Pistazien-Crème

TACO DE PESCADO

15,00

Blaue Mais-Tortilla | ausgebackenes Kabeljaufilet | Rot- & Weißkraut | scharfer gepickelter Obstsalat | Chipotle-Creme

PORK BELLY TACO

15,00

Blaue Mais-Tortilla | Schweinebauch | gegrilltes scharfes Weißkraut | Zwiebel Sesam | Erdnuss | Tonkatsu Habanero Sauce

TOSTADA CON SALMON

18,50

Krosse blaue Mais-Tortilla | Lachs | Avocado Püree | Mango | Ananas | Lauchzwiebeln | Schnittlauch | Sesam | Erdnuss

TACO DE BARBACOA

15,00

Blaue Mais-Tortilla | Beef Ragout | gepickeltes Gemüse | Chipotle-Creme | Koriander

TACO DE HONGOS

15,00

Blaue Mais-Tortilla | Pilz-Barbacoa | Salsa Roja | eingelegte rote Zwiebeln | Koriander

TOSTADA CON ATÚN

18,50

Krosse blaue Mais-Tortilla | Avocado | Thunfisch | Wakame (Algen) | Limette | Chili-Mayo | Sesamöl

TOSTADA CON CANGREJOS DE CONCHA BLANDA

18,50

Krosse Mais-Tortilla | Soft-Shell Crab | Avocado | Gurke | Sesam | Sour Cream

4 TACOS NACH WAHL Ø 10CM

24,00

+ JEDER WEITERE

6,50

SUPLEMENTOS | BEILAGEN

VERDURAS A LA PARRILLA

9,50

Gegrilltes Gemüse der Saison

PAPAS AL CHIPOTLE

8,50

Kartoffelecken | Chipotle-Creme | Jalapeños | Koriander

FRIJOLES DE LA CASA

8,00

Schwarze Bohnen | Cotija-Käse eingelegte rote Zwiebeln

ENSALADA VERDE

8,00

Frischer Marktsalat | Gurke | Tomate Radieschen | Limetten Vinaigrette

Preise in Euro
inkl. gesetzlicher
Mehrwertsteuer.



Hier finden Sie die
Zusatzstoffangaben-
und Allergenliste zu
unseren Speisen.

 veggie
 vegan

