

ENTRANTES

CHIPS & DIPS

Knusprige Chips von Maistortillas serviert mit Salsa Picante, Kräuter-Sauerrahm, Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip ^{1,2} · 11,80 Euro

NACHOS

Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo ^{1,2} · 10,80 Euro

STICKY FINGERS

Mit Cornflakes panierte Streifen von der Hähnchenbrust knusprig ausgebacken und auf einem Bett von Rucola serviert, dazu Joe's Kreolische Feigensenf-Sauce ^{1,6} · 10,60 Euro

GUACAMOLE (vegan auf Anfrage)

Am Tisch zubereitete Creme von frischen Avocados mit Pico de Gallo ^{1,2}, Koriander, Sauerrahm, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit Chips von Maistortillas · 12,80 Euro

CHILI CON CARNE

Der pikante Eintopf der mexikanischen "Rancheros" nach dem Originalrezept von "Abuela's Mexican Restaurant" in El Paso · 10,60 Euro



BOWLS & ENSALADAS

ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von "Caesar's Place" in Tijuana. Romanasalat in sämigem Dressing ¹ aus Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets, dazu Knoblauch-Croûtons. Serviert in einer ausgebackenene Weizentortilla-Schale · 13,80

ENSALADA PEQUEÑA*

Gemischte Blattsalate, Tomaten und Gurken mit Hausdressing ¹ · 5,80 Euro

YUCATÁN GAMBAS BOWL

In Reismehlmehl ausgebackene Garnelen angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Mango-Limetten-Mayo ². Dazu Guacamole, Mangowürfel, gegrillte Ananas und Maniok, gebackene Süßkartoffeln und Kräutersalat, aus garniert mit Chilifäden · 19,80 Euro

VILLA DE ALVAREZ VEGAN BOWL

Empanada aus einer Weizentortilla, gefüllt mit Joe's veganem Verduragemüse. Knusprig ausgebacken, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Chimichurri-Sauce. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, schwarze Bohnen, gegrillter Maniok, Zucchini und Champignons sowie gebackenen Süßkartoffeln und Kräutersalat · 18,80 Euro

Don't forget
to ask about
our Cocktail
Menu



PLATO PRINCIPAL

BURRITO TRADICIONAL DE POLLO

Hähnchenbrust und Kartoffeln gegart in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce, eingerollt in eine warme Weizentortilla, mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce und mit Käse garniert. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur¹ · 21,80 Euro

PULLED PORK BBQ BURRITO

Große Weizentortilla gefüllt mit saftigem mexikanischem Zupffleisch, Käse, Cole Slaw¹ und Joe's BBQ¹. Dazu reichen wir Sauerrahm, Guacamole, Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse, Sauerrahm und Enchilada Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

FUENTE DE LOS BANDIDOS

Kombination von Enchilada de Pollo, Enchilada Verduras und Soft Enchiladas^{1,2} estilo Joe Peña's. Dazu servieren wir Sauerrahm, Kidney-Bohnen, Guacamole, mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 21,60 Euro

QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Pico de Gallo^{1,2}, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 21,80 Euro

VEGETARIANA

BURRITO DE VERDURAS* 🌿

Warme Weizentortilla mit leicht pikanter Füllung von Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche. Garniert mit Joe Peña's Salsa Verde und Käse. Serviert mit Salatgarnitur¹, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm, und mexikanischem Reis · 19,60 Euro

QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA* 🌿

Große Weizentortilla vom Grill gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo^{1,2}, mexikanischem Reis und Buttermaiskolben · 20,80 Euro

FINALES DULCES

FRIED ICE CREAM

Gebackenes Vanilleeis im Cornflakes-Zimt-Mantel mit Ahornsirup und Sahne · 7,60 Euro

CHURROS

Spanisches Spritzgebäck mit warmer Schokoladensauce und Sahne · 7,60 Euro

CREMA CATALANA

Das berühmteste spanische National-Dessert flambieren wir an Ihrem Tisch! · 7,60 Euro



* Alle Gerichte auch vegan möglich