



## EINE KULINARISCHE EXPEDITION: DIE VIELFALT DER MEXIKANISCHEN KÜCHE ENTDECKEN

Nachdem wir die Grenze passiert hatten, eröffnete sich eine neue Welt voller Geschmack und Erlebnisse – Joe's Welt, unsere Welt.

Folgen Sie uns auf eine aufregende kulinarische Expedition durch Mexiko. Ein Land, dessen reichhaltige Küche von der UNESCO sogar als Weltkulturerbe eingestuft wurde.

Auf der Baja California ließen wir uns am Strand von frischen Meeresfrüchten verführen, verfeinert mit Limette, Koriander und Chili.

Die Halbinsel Yucatán lockte mit ihrem Achiote-Gewürz und den rauchigen *"Cochinita Pibil"*-Gerichten, basierend auf jahrhunderte alten Rezepturen der Ureinwohner, der Mayas.

In Veracruz verwöhnten wir uns mit verschiedenen Fischspezialitäten, darunter das schmackhafte *"Hua-chinango a la Veracruzana"*. Unser nächster Stopp war Puebla im Herzen Mexikos. Hier tauchten wir ein in die Komplexität von *"Mole Poblano"*, während uns Oaxaca seine meisterhaften Saucen *"Mole Negro"* und *"Mole Coloradito"* präsentierte.

Zurück in Europa vereinten wir diese Aromen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise, welche die Vielfalt und Seele der mexikanischen Küche zelebriert.

Wir laden unsere Gäste herzlich ein, uns auf dieser außergewöhnlichen Reise durch Mexiko zu begleiten.

Bienvenido a Joe Peña's!

## ENTRANTES

### ENTRANTES CLASSICOS

#### CHIPS Y SALSA PICANTE 🌿🌿

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa Picante · 6,20 Euro

#### CHIPS & DIPS 🌿

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

#### NACHOS 🌿

Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo<sup>1,2</sup> · 10,80 Euro

*¡Come con los dedos y comparte con tus amigos!*



### ENTRANTES DE JOE

#### GUACAMOLE 🌿 (vegan auf Anfrage)

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

#### ENTRADAS MIXTAS (AB 2 PERSONEN)

Vorspeisenplatte estilo Joe Peña's mit kalten und warmen Leckereien von Huhn, Speck<sup>3</sup>, Garnelen und Buttermaiskolben. Serviert mit Guacamole, Salsa Picante, Cheddar-Cheese-Dip<sup>1,2</sup> und hausgemachten Tortilla-Chips · 12,80 Euro pro Person

#### TOSTADA DE VERDURAS 🌿

(vegan auf Anfrage)

Knusprig ausgebackene Weizentortillas belegt mit Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche, mit Manchego-Käse überbacken, serviert an Salatgarnitur<sup>1</sup> · 10,60 Euro

#### CHORIZO DE SARTÉN

Saftige original Chorizo vom Grill mit frischen Tomaten, Manchego-Käse und Ranchero-Sauce in der Gusseisenpfanne serviert, dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 12,80 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 6) Antioxidationsmittel 🌿 vegetarisch, 🌿🌿 vegan

### MUY BIEN

#### TAQUITOS ESTILO JOE PEÑA'S

Ausgebackene Tortilla-Röllchen gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip<sup>1,2</sup> · 10,60 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<sup>1,6</sup> · 10,60 Euro



**WANT YOUR OWN GUACAMOLE-SET? JUST ASK YOUR WAITER.**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergenenkarte.

## ENSALADAS

### ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von "Caesar's Place" in Tijuana. Romanasalat in sämigem Dressing<sup>1</sup> aus Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets, dazu Knoblauch-Croûtons. Serviert in einer ausgebackenen Weizentortilla-Schale.

Classic · 13,80 Euro | Chicken · 18,00 Euro  
Rind · 18,80 Euro | Gambas · 18,80 Euro  
Red Snapper · 18,80 Euro

### ENSALADA DE PAVO ASADO

In hausgemachter Joe Peña's Marinade<sup>1</sup> eingelegte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing<sup>1</sup> und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 18,60 Euro

### ENSALADA DESEO DE VIAJAR

Bunter Salatteller der Saison mit Balsamico-Dressing<sup>1</sup>, in Chili-Kräuter-Öl gebratenen Champignon-Scheiben, Rucola, Cherrytomaten und Baguette · 15,80 Euro

### ENSALADA DE FAJITAS "GIGGLIN MARIA"

Joe Peña's Fajita mit Rind, Huhn, Paprika und Zwiebeln auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing<sup>1</sup>. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 18,80 Euro

## Y MAS

### ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais an einem pikanten Dressing<sup>1</sup> mit grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 19,80 Euro

### PINA BAJIO

Eine halbe Ananas gefüllt mit gebratener Putenbrust, Garnelen, Stücken von frischer Ananas, Eisbergsalat und Tomaten mit Hausdressing<sup>1</sup>, serviert mit Baguette · 18,80 Euro

### CAESAR SALAD

*Entgegen landläufiger Meinung stammt der Caesar Salad*



*nicht aus Las Vegas und ist auch nicht nach einem römischen Kaiser benannt. Der Salat wurde in den frühen 1920er-Jahren von Caesar Cardini erfunden, einem italienischen Koch, der ein Restaurant in Tijuana, Mexiko, besaß. Er zog von San Diego nach Tijuana, um dort der Prohibition zu entgehen. Laut seiner Tochter gingen am 4. Juli 1924 die Küchenvorräte zur Neige, und der gute Caesar warf zusammen was noch übrig war. So erfand er ein Gericht, das später um die Welt ging.*

## SOPAS Y GUISADO

### CREMA DE MAIZ

Herzhaft abgeschmeckte Maiscremesuppe mit Chilifäden verfeinert · 6,80 Euro

### ESTOFADO DE VERDURAS ESTILO JARDINERO

Deftige Rindfleischsuppe mit einer reichen Einlage von frischem Gemüse und Kartoffeln. Pikant abgeschmeckt mit frischen Chipotle-Chilis · 6,80 Euro

### CHILI CON CARNE

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



## PLATOS DE SONORA

**BURRITOS** Burritos sind ein echter Klassiker im Norden Mexikos und werden dort in vielen Variationen angeboten. Die Chimichanga ist ein ausgebackener Burrito, ein Gericht das wohl durch einen Zufall in Sonora entstanden ist, als ein Burrito versehentlich ins heiße Frittierfett fiel. Madre mia!



## PLATOS DE OAXACA

**OAXACA** zählt zum südlichen Zentralmexiko und ist bekannt für seine bunten Märkte mit unzähligen Carne-Asada-Ständen. Hier wird gegrillt, was das Zeug hält: Rind, Huhn, Schwein, Klapperschlangen – alles ist erlaubt.

### 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 Käse garniert. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 21,80 Euro

### BURRITO DE VERDURAS

(vegan auf Anfrage)

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 Salatgarnitur<sup>1</sup>, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm, und mexikanischem Reis · 19,60 Euro

### PULLED PORK BBQ BURRITO

Große Weizentortilla gefüllt mit saftigem mexikanischen Zupfleisch, Käse, Cole Slaw<sup>1</sup> und Joe's BBQ<sup>1</sup>. Dazu reichen wir Sauerrahm, Guacamole, Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 21,60 Euro

### CHIMICHANGA DE TAXCO

Große gefaltete Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit fein gewürztem Huhn, Spinat, Pico de Gallo<sup>1,2</sup> und Chipotle-Chilis auf einer Tequila-Mango-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 21,60 Euro

**MOLE** Oaxaca und Puebla streiten sich übrigens, wer die beste und beliebteste Mole macht. Ziemlich schwierig zu sagen, denn es gibt über 300 verschiedene Rezepturen.

### CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa Picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's Mole<sup>1</sup> und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 24,80 Euro

### ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas gefüllt mit gezupftem Huhn, Käse, Sauerrahm und pikanter Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 21,60 Euro

### ASADO DE PAVO

Putenbrust vom Grill mariniert in hausgemachter Joe Peña's Marinade auf Basis von Balsamico-Essig<sup>1</sup>, Sojaöl und Chipotle-Chilis. Mit frischen Gemüsestreifen in eine warme Weizentortilla gefaltet. Serviert mit Kidney-Bohnen, Guacamole, Buttermaiskolben und mexikanischem Reis · 21,80 Euro

### OAXACA BEEF BOWL

In Joe's Cajunmischung gegrillte Streifen von der Rinderhüfte, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Tomaten-Salsa-Relish. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, Cabra-Tierno-Käse, gegrillter Maniok, schwarze Bohnen, Mangowürfel und Kräutersalat, ausgarniert mit Joe's Mole<sup>1</sup> und Chili-fäden · 19,80 Euro



## UN VIAJE POR MÉXICO

### EINE REISE DURCH MEXICO

Gutes Essen prägt die Identität der Mexikaner und fördert den gesellschaftlichen Zusammenhalt. Die traditionelle Küche jeder mexikanischen Region zeichnet sich durch ihre Zutaten, Zubereitungsarten und Utensilien aus und basiert auf Kultur und Geschichte. Unsere etwas kleineren Gerichte sind perfekt für den kleinen Hunger oder zum Teilen – wir empfehlen drei Teller für zwei Personen!



### EL ASADO DE YUCATÁN

Die Halbinsel Yucatán war lange vom Zentrum abgeschnitten und hat so dank der alten Mayakultur und starken europäischen Einflüssen einen ganz speziellen kulinarischen Stil entwickelt. Dieser saftige Schweinebraten wird in einem pikanten Gewürzmantel<sup>2</sup> mariniert, dann im Ofen gegart und mit Tomaten-Salsa-Relish übergossen. Dazu servieren wir fein abgeschmeckte Bratkartoffelwürfel und Salatbouquet<sup>1</sup> · 15,80 Euro

### ALBONDIGAS ESTILO CAMPECHE

Campeche liegt am Golf von Mexiko an der Westküste der mexikanischen Halbinsel Yucatán. Auch wenn heute nur noch ein kleiner Teil spanischer Abstammung in Campeche lebt, haben die Spanier ihren kulinarischen Einfluss hinterlassen. Unsere saftigen Fleischbällchen aus reinem Rinderhack werden in hausgemachter Salsa Picante serviert, dazu reichen wir Cole Slaw<sup>1</sup> und knuspriges Kräuter-Knoblauch-Baguette · 14,80 Euro

### EL PEROL DE TOLUCA DE LERDO

In Toluca de Lerdo schlägt der Takt des täglichen Lebens etwas langsamer. Die Stadt liegt 2.638 m über dem Meeresspiegel und da kann es schon mal kälter werden. Deshalb erfährt dieser deftige Schmortopf dort große Beliebtheit. Stückchen von der Rinderhüfte werden über Stunden zart gegart, mit Rotwein und Chili verfeinert und mit Zitrone abgeschmeckt. Dazu reichen wir Kräuter-Knoblauch-Baguette, frische Limette<sup>5</sup> und Sauerrahm. Muy especial! · 15,80 Euro

### POLLO PIBIL YUCATECO

Pibil ist ein Maya-Wort, das so viel wie "im Boden vergraben" bedeutet. Dabei wird das Fleisch mit Achiote Paste, Tomaten- und Zwiebelscheiben sowie Knoblauchzehen in Bananenblätter gewickelt und im Erdofen gegart. Keine Sorge, diese ausgelösten Hähnchenschenkel haben wir nicht hinter dem Restaurant vergraben, aber zart sind sie dennoch. Serviert werden sie mit einer karamellisierten Süßkartoffel, Kräutersauerrahm und Salatbouquet<sup>1</sup> · 16,80 Euro

### PATATA ASADA DE VAQUERO DE RIO GRANDE

Ayaya! Das ruft in diesem Fall nicht nur ein mexikanischer Cowboy, der Vaquero, aus dem Norden Mexikos. Auch das Gemüse einer traditionellen Fajita kann als Bett dieser leckeren Süßkartoffel aus dem Ofen dienen. Serviert wird diese mit veganer Chimichurricreme und Salatbouquet<sup>1</sup> · 14,80 Euro

### CHIPIRIÓN CON GAMBAS DE SINALOA

Der Bundesstaat Sinaloa hat über 600 km Küste. Da ist es nicht verwunderlich, dass die Küche Sinaloas besonders reich an Fisch und Meeresfrüchten ist. Die gefüllte Calamari mit einer würzigen Reis-Garnelen-Mischung wird auf unserer Ruben-Romero-Sauce aus Karotten, Weißwein und Sellerie angerichtet und in einer heißen Gusseisenpfanne serviert. Dazu reichen wir Baguette und frische Limette<sup>5</sup> · 17,80 Euro

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsmittel, 3) Nitritpökelsalz, 4) geschwärzt, 5) gewachst, 6) Antioxidationsmittel

## PLATOS DE CDMX

**LA CIUDAD** Im Herzen Mexicos liegt die Hauptstadt Ciudad de Mexico City, auch CDMX genannt. Die Einflüsse etlicher Nationen haben Mexiko-Stadt zu einem kulturellen und kulinarischen Melting Pot gemacht. Hier finden sich unzählige Köstlichkeiten: Ob Enchiladas oder Grillgerichte mit Früchten – hier gibt es für jeden Geschmack etwas.



### SOFT ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Drei weiche Weizentortillas gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse<sup>1,2</sup> und Eisbergsalat. Garniert mit Salsa Picante und Käse. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 21,60 Euro

### POLLO Y PLATANO

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 22,80 Euro

### FUENTE DE LOS BANDIDOS

Kombination von Enchilada de Pollo, Burrito Verduras und Soft Enchiladas<sup>1,2</sup> estilo Joe Peña's. Garniert mit Salsa Picante und Käse. Dazu servieren wir Sauerrahm, Kidney-Bohnen, Guacamole, mexikanischen Reis und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 21,60 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



## PLATOS DE VERACRUZ

**VERACRUZ** Auch wenn Veracruz eine Küstenregion ist, bietet sie neben frischem Fisch auch leckere Quesadas oder frische Bowls.

### QUESADA DE PAVO

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

### QUESADA GRANDE CON

#### QUESO DE OVEJA 🌿 (vegan auf Anfrage)

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

### VERACRUZ CHICKEN CHIPOTLE BOWL

Gegrillte Hähnchenwürfel angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und unserer feinen Erdnuss-Chipotle-Sauce. Dazu Guacamole, Tomaten-Mais-Salsa, Cabra-Tierno-Käse, gegrillte Ananas und Maniok, schwarze Bohnen und Kräutersalat, ausgarniert mit Chiasamen · 18,80 Euro

## JOE'S STEAKS

**UNSERE GARANTIE** Wir vom Joe Peña's finden es wichtig und richtig, dass unsere Gäste wissen, woher unser Fleisch stammt. Denn neben Geschmack und Qualität möchten wir bei diesem sensiblen Thema vor allem für Transparenz sorgen. Unsere Steaks stammen ausschließlich von der Black Angus Rasse von unserem Vertragspartner, der Familie Solassi und ihrer Rodeo Ranch aus Argentinien, d. h. KEINE STALLHALTUNG, KEINE MASTFÜTTERUNG UND KEINE ZUGABE VON ANTIBIOTIKA.



Zu allen Steaks reichen wir unsere hausgemachte BBQ-Sauce<sup>1</sup>, in Butter gebratenen Maiskolben und Kräuterbutter.

### CHULETA DE RES

Rinderkotelett mit Knochen in feinstem Joe's Pekannuss-Mango-Mole<sup>1</sup> mariniert. Für den perfekten Geschmack liegt das Fleisch mindestens drei Tage in der Marinade. Es wird auf dem Lavasteingrill scharf angegrillt und danach im Ofen fertig gegart · 400 g · 39,80 Euro

### RUMPSTEAK ESTILO JOE PEÑA

500 g für 2 Personen mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch für Sie tranchiert · 29,80 Euro pro Person

### SLOW ROASTED RIB EYE STEAK

Delikat gewürzt, scharf angebraten und bei Niedrigtemperatur perfekt gegart. Geschmackvoller und zarter kann ein naturbelassenes Steak nicht werden · 250 g · 29,80 Euro

### PRIME BEEF STRIPLOIN

Lady Size · 180 g · 25,60 Euro  
Gentleman's Cut · 220 g · 28,80 Euro

### PUNTA DE PICANA

Das Rinderhüftsteak wird mindestens drei Tage in unserer hausgemachten Tomaten-Salsa-Relish mariniert und dann auf dem Lavasteingrill gegrillt. Würziger und saftiger geht ein Hüftsteak nicht · 250 g · 25,80 Euro

### FILETE "BUENOS AIRES"

Für Kenner und Genießer, zubereitet wie in den besten Steakhäusern von Buenos Aires. Das zarteste Stück vom Rind wird mindestens drei Tage lang mit Limette, Ingwer und Knoblauch mariniert · 200 g · 35,80 Euro

### CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak vom Lavasteingrill. Serviert mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne · 220 g · 31,80 Euro

### COSTILLAS CUBANA

Rib Eye Steak vom Lavasteingrill überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, grünen Pfefferschoten, frischem Koriander und verschiedenen Gewürzen · 280 g · 32,80 Euro

## JOE'S FAJITAS

### CHOOSE YOUR FAVOURITE:

Beef · Chicken · Huachinango (Red Snapper) · Camarones (Garnelen) · Pulled Pork · Chorizo · Schafskäse · Mango · Pineapple · Banana & Coconut · Margarita Fajitas (Hühnerbrust mariniert in Tequila, Orangenlikör und Limetten) · 24,60 Euro

### VEGETARIAN OR VEGAN

Zucchini, Karotten, Champignons und Schafskäse/veganer Schafskäse · 19,80 Euro

### BEILAGE NACH WAHL:

Side Salad<sup>1</sup> · Cole Slaw<sup>1</sup> · Baked Potato · Steakhouse Potatoes · Gemüse · Riesengarnele · je 3,40 Euro  
Maniok · Süßkartoffelpommes · je 4,00 Euro



## PLATOS DE YUCATÁN

**YUCATÁN** Mexiko besitzt über 9.000 km Küste, einen Teil im Osten am Golf von Mexiko und den anderen im Westen am Pazifik. Die Küche der Halbinsel Yucatán mit ihrem karibischen Flair bietet besonders viele Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.



### YUCATÁN GAMBAS BOWL

In Pankomehlpanade ausgebackene Garnelen angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Mango-Limetten-Mayo<sup>2</sup>. Dazu Guacamole, Mangowürfel, gegrillte Ananas und Maniok, gebackene Süßkartoffeln und Kräutersalat, ausgarniert mit Chilifäden · 19,80 Euro

### OCEAN ASADA

Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill abgeschmeckt mit einer Salsa Picante. Dazu frische Salate<sup>1</sup> der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis und hausgemachte Guacamole · 24,60 Euro

### GAMBAS DE SARTÉN

Gegrillte Garnelen in würzig pikanter Knoblauch-Weißweinsauce serviert in einer heißen Gusseisenpfanne. Dazu Reis, Quesadilla (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill) und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 26,80 Euro

## PLATOS DE PUEBLA

**PUEBLA** Direkt hinter den Hügeln der Hauptstadt liegt der Ort Puebla. Er ist bekannt für seine Mole Poblano und die arabischen Einflüsse, bei denen oft getrocknete Früchte und Nüsse ihr Übriges zum Genussmoment beitragen.

### CARNE DE BUEY TRES CHILES

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Sauce von dreierlei Chilis. Serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllten Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's-Mole<sup>1</sup> und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 24,80 Euro

### TEXAS CHICKEN ASADA

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole<sup>1</sup> und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 22,80 Euro

### ASADO DE VEGETALES

(vegan auf Anfrage)

FrISCHE Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, schwarze Bohnen, Maniok und Süßkartoffeln vom Grill. Überzogen mit Joe's Homemade Chimichurri-Sauce und in eine warme Weizentortilla gefaltet. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Buttermaiskolben · 19,60 Euro

