

# Joe Peña's Cantina y Bar

Robert-Mayer-Straße 18, frankfurt  
+49 69 7075156

## KOMPLETTE SPEISEKARTE

### | SOPAS

**Crema de Maiz** VEGETARISCH **7,50 €**

Herzhaft abgeschmeckte Maiscremesuppe mit Chilifäden verfeinert

**Estofado de Verduras estilo Jardinero** **7,50 €**

Deftige Rindfleischsuppe mit einer reichen Einlage von frischem Gemüse, Kartoffeln und mit frischen Chiles Chipotle pikant abgeschmeckt

## | STARTERS

**Taquitos Estilo Joe Peña's** **11,20 €**  
Ausgebackene Tortilla- Röllchen, gefüllt mit pikant gewürzten Stücken von der Hähnchenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip

---

**Chili con carne** **10,60 €**  
Der pikante Eintopf der mexikanischen „Rancheros“ nach dem Originalrezept von Abuela's Mexican Restaurant' in El Paso

---

**Entradas Mixtas** **10,90 €**  
Vorspeisenplatte estilo Joe Peña's mit kalten und warmen Leckereien von Huhn, Speck, Garnelen und Gemüse. Serviert mit Guacamole, Salsa picante, Cheddar-Cheese-Dip und hausgemachten Tortilla-Chips

---

**Chips Y Salsa Picante** **6,20 €**  
Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa Picante

---

**Chips & Dips** **VEGETARISCH** **11,80 €**  
Knusprige Chips von Maistortillas, serviert mit Salsa Picante, Kräuterrahm, Erdnuss-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip

---

**Nachos** **VEGETARISCH** **11,20 €**  
Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo

---

**Guacamole** **12,80 €**  
Am Tisch zubereitete Crème von frischen Avocados mit Tomatenwürfeln, Koriander, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit hausgemachten Chips von Maistortillas

---

**Sticky Fingers** **11,20 €**  
Mit Cornflakes panierte Streifen von der Hähnchenbrust, knusprig ausgebacken und auf einem Bett von Rucola serviert, dazu Joe's Kreolische Feigensenf-Sauce

---

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

---

**Tostada de Verduras** **VEGETARISCH** **10,80 €**  
Knusprig ausgebackene Weizentortillas, belegt mit Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche, mit Manchego-Käse überbacken, serviert an Salatgarnitur

---

## | PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

### Carne Asada À La Tampiqueña

**24,80 €**

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 und Salatgarnitur

### Burrito Tradicional De Pollo

**21,80 €**

Stücke von der Hähnchenbrust und Kartoffeln werden in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce gegart, in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Chimayo-Burrito- Sauce garniert. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur

### Quesada De Pavo

**21,80 €**

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Pico de Gallo, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen

### Pollo Y Platano

**22,80 €**

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur

### Enchiladas De Pollo

**19,80 €**

Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse, Sauerrahm und pikanter Enchilada Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur

### Soft Enchiladas Estilo Joe Peña's

**19,80 €**

Drei weiche Weizentortillas, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse und Eisbergsalat. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur

### Texas Chicken Asada

**22,80 €**

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 und Salatgarnitur

### Chimichanga de Taxco

**21,80 €**

Große gefaltete Weizentortilla, knusprig frittiert und gefüllt mit feingewürztem Huhn, Spinat, Pico de Gallo und Chipotle Chilis auf einer Tequila-Mango-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche.

### Burrito de Carne

**21,80 €**

Mit Käse garnierte Weizentortilla, gefüllt mit „Carne de Picadillo“ (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack, delikat gewürzt mit Oliven, Rosinen, Äpfeln, Nüssen und Zwiebeln)

### Carne de Buey tres Chiles

**24,80 €**

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer scharfer Sauce von dreierlei Chiles, serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill)

### Sizzling Fajitas (VEGETARIAN OR VEGAN)

**AUF WUNSCH VEGAN****19,90 €**

Fajitas werden in einer heißen Gusspfanne serviert, mit Pico de Gallo, Guacamole, Blattsalat, geriebenem Käse und Bohnenmus gereicht

### Fuente de los Bandidos

**19,80 €**

Kombination von Enchilada de Pollo, Burrito Verduras und Soft Enchiladas estilo Joe Peña's. Dazu servieren wir Sauerrahm, Kidney-Bohnen, Guacamole, mexikanischen Reis und Salatgarnitur

## | MEAT & STEAKS

|                                                                                                                                                      |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Costillas Cubana</b>                                                                                                                              | <b>32,80 €</b> |
| Rib Eye Steak vom Steingrill, überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade                                                             |                |
| <b>Carne del Rey</b>                                                                                                                                 | <b>31,80 €</b> |
| In aromatisiertem Olivenöl mariniertes und tranchiertes Rumpsteak vom Steingrill mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusseisenpfanne serviert |                |
| <b>Filete „Buenos Aires“</b>                                                                                                                         | <b>35,80 €</b> |
| Für Kenner und Genießer, zubereitet wie in den besten Steakhäusern von Buenos Aires. Das zarteste Stück vom Rind                                     |                |
| <b>Rumpsteak Estilo Joe Peña's</b>                                                                                                                   | <b>29,80 €</b> |
| 500 g für 2 Personen, mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch tranchiert                                          |                |
| <b>Slow Roasted Rib Eye Steak</b>                                                                                                                    | <b>29,80 €</b> |
| Delikat gewürzt, scharf angebraten und bei Niedrigtemperatur perfekt gegart.                                                                         |                |
| <b>Prime Beef Striploin</b>                                                                                                                          | <b>28,80 €</b> |
| Lady Size oder Gentleman's Cut                                                                                                                       |                |
| <b>Punta de Picana</b>                                                                                                                               | <b>25,80 €</b> |
| Das Rinderhüftsteak wird mindestens drei Tage in unserer hausgemachten Tomaten-Salsa-Relish mariniert                                                |                |
| <b>Chuleta de Res</b>                                                                                                                                | <b>39,80 €</b> |
| Rinderkotelett mit Knochen, in feinsten Joe's Pekannuss-Mango-Mole mariniert.                                                                        |                |

## | FROM THE OCEAN

|                                                                                                                                                                                                        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ocean Asada</b>                                                                                                                                                                                     | <b>24,80 €</b> |
| Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill, abgeschmeckt mit einer Salsa picante dazu frische Salate, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill) |                |
| <b>Gambas de Sartén</b>                                                                                                                                                                                | <b>26,90 €</b> |
| Gegrillte Garnelen in würzig pikanter Knoblauch-Weißweinsauce, serviert in einer heißen Gusseisenpfanne, dazu Reis, Salatgarnitur und frisches Baguette                                                |                |

## | SALADS & BOWLS

**Original Caesar's Salad** 13,90 €  
Romanasalat wird in einem sämigen Dressing von Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl, fein pürierten Sardellenfilets und Knoblauch-Croûtons serviert

**Ensalada De Pavo Asado** 18,60 €  
In hausgemachter Joe Peña's Marinade marinierte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten

**Ensalada De Yolanda Osuna** VEGETARISCH 15,80 €  
Bunter Salatteller der Saison mit Balsamico-Dressing, in Kräuterbutter gebratenen Champignonscheiben, Rucola, Cherrytomate

**Ensalada Con Gambas Y Aguacate** 19,80 €  
Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen

**Yucatan Gambas Bowl** 20,50 €  
In Reismudelmehl ausgebackene Garnelen, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Mango-Limetten-Mayo

**Oaxaca Beef Bowl** 19,80 €  
In Joe's Cajunmischung gegrillte Streifen von der Rinderhüfte, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix, Cabra Tierno Käse

**Pina Bajio** 18,80 €  
Eine halbe Ananas, gefüllt mit gebratener Putenbrust, Garnelen, Stücken von frischer Ananas

**Villa de Alvares Vegan Bowl** VEGAN 16,80 €  
Empanada aus einer Weizentortilla, gefüllt mit Joe's veganem Verduragemüse und knusprig ausgebacken, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und Chimichurri-Sauce

**Veracruz Chicken Chipotle Bowl** 18,80 €  
Gegrillte Hühnchenwürfel, angerichtet auf Joe's Reis-Quinoa-Mix und unserer feinen Erdnuss-Chipotle-Sauce, Cabra Tierno Käse

## | VEGETARIAN DISHES

**Burrito De Verduras** VEGETARISCH 19,60 €  
Eine leicht pikante Füllung von Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche wird in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Salsa Verde und Käse garniert

**Quesada Grande con Queso de Oveja** VEGETARISCH 20,80 €  
Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse

**Asado de Vegetales** VEGETARISCH 19,80 €  
Frische Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, schwarze Bohnen, Maniok und Süßkartoffeln vom Grill, werden mit Joe's Homemade Chimichurri-Sauce überzogen und in eine warme Weizentortilla gefaltet, dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm