# TAQUERÍA - "La original"

Stiftstraße 41, 60313 frankfurt

KOMPLETTE SPEISEKARTE

## STARTERS – ENTRANTES

**Guacamole Fresca** 9,50 €
Frisch zubereitete Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, Koriander & Limette · mit hausgemachten Tortilla Chips

**Tortilla Soup** 10,50 €
Traditionelle mexikanische Tomatensuppe mit Hühnchen, Jalapeños, Avocado, Käse & knusprigen Tortilla-Streifen

**Elote Asado** VEGETARISCH 8,50 €
Gegrillter Mais, Cotija-Käse, Chipotle-Mayonnaise, Limette & Chili-Pulver

**Ceviche del Día** 13,50 €
Frischer Fisch des Tages, Zitrusmarinade, rote Zwiebel, Koriander, Avocado & Tostadas

## LUNCH SPECIAL – 2-GANG MENÜ

**Tacos de Pollo + Soup** 18,50 €
3 Maistortillas mit gegrilltem Hühnchen, Pico de Gallo, Avocado & Chipotle-Sauce · inkl. Tortilla Soup als Vorspeise

**Enchiladas Verdes + Guacamole** 19,50 €
2 Maistortillas gefüllt mit Hühnchen, grüner Salsa, Crema & Cotija-Käse · inkl. Guacamole Fresca

**Burrito del Día + Soup** 20,50 €
Großer Weizenfladen mit Refried Beans, Reis, Cheddar, Pico de Gallo & Wahl des Proteins · inkl. Tortilla Soup

**Veggie Bowl + Soup** VEGETARISCH 17,50 €
Mexikanischer Reisbowl mit gegrilltem Gemüse, schwarzen Bohnen, Salsa Verde & Avocado · inkl. Tortilla Soup

## TACOS À LA CARTE

**Taco de Carnitas** 6,50 €
Geschmortes Schweinefleisch, Zwiebeln, Koriander & grüne Salsa · Maistortilla

**Taco de Pescado** 7,50 €
Gebratener Kabeljau, Chipotle-Crema, Krautsalat & Avocado · Maistortilla

**Taco de Hongos** VEGETARISCH 6,00 €
Gebratene Pilze, Guajillo-Chili, Avocado & Queso Fresco · Maistortilla

## PARA EMPEZAR – STARTERS

**Guacamole Fresca** **9,50 €**
Frisch zubereitete Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, Koriander & Limette · mit hausgemachten Tortilla Chips

**Nachos Supremos** VEGETARISCH **13,50 €**
Knusprige Tortilla Chips, geschmolzener Cheddar, Jalapeños, Pico de Gallo, Guacamole & Saure Sahne

**Ceviche de Camarón** **16,50 €**
Frische Garnelen in Limettenmarinade, rote Zwiebel, Koriander, Avocado, Cucumber & Tostadas

**Quesadillas de Flor de Calabaza** VEGETARISCH **14,50 €**
Weizenmehl-Tortilla mit Zucchiniblüten, Oaxaca-Käse, Epazote & grüner Salsa

**Tostadas de Atún** **17,50 €**
Knusprige Maistortillas mit Thunfisch-Tartar, Avocado-Crema, Sesam & Ponzu-Vinaigrette

## TACOS

**Taco de Carnitas** **19,50 €**
Langsam geschmortes Schweinefleisch, Zwiebeln, Koriander & grüne Salsa · Maistortilla

**Taco de Pollo** **19,50 €**
Gegrilltes Hühnchen, Pico de Gallo, Avocado & Chipotle-Sauce · Maistortilla

**Taco de Pescado** **22,50 €**
Gebratener Kabeljau, Chipotle-Crema, Krautsalat & Avocado · Maistortilla

**Taco de Camarón** **24,50 €**
Gegrillte Garnelen, Mango-Salsa, Jalapeño-Crema & frischer Koriander · Maistortilla

**Taco de Hongos** VEGETARISCH **18,50 €**
Gebratene Waldpilze, Guajillo-Chili, Avocado & Queso Fresco · Maistortilla

## PLATOS FUERTES – HAUPTGERICHTE

**Cochinita Pibil** **24,50 €**
Achiote-mariniertes geschmortes Schweinefleisch, Habanero-Salsa, eingelegte rote Zwiebeln & schwarze Bohnen · mit Mais-tortillas

**Pollo en Mole Negro** **26,50 €**
Gegrillte Hähnchenbrust, traditionelle schwarze Mole aus Oaxaca, Sesam & mexikanischer Reis

**Carne Asada** **32,50 €**
Gegrilltes Rumpsteak (200g), Chimichurri, gegrillte Frühlingszwiebeln, Refried Beans & mexikanischer Reis

**Enchiladas Rojas** **22,50 €**
3 Maistortillas gefüllt mit Hühnchen, überbacken mit roter Guajillo-Salsa, Crema & Zwiebeln · mit mexikanischem Reis

**Chiles Rellenos** VEGETARISCH **21,50 €**
Poblano-Chili gefüllt mit Oaxaca-Käse & Pilzen, Tomaten-Sofrito & mexikanischer Reis

## POSTRES – DESSERTS

**Churros con Chocolate** **9,50 €**
Hausgemachte Churros mit Zucker & Zimt · serviert mit dunkler Schokoladensauce

**Tres Leches** VEGETARISCH **9,50 €**
Traditioneller mexikanischer Milchkuchen, Chantilly-Sahne & frischen Früchten

**Flan de Cajeta** VEGETARISCH **9,50 €**
Mexikanischer Crème Caramel mit Ziegen-Karamell-Sauce & Walnüssen