



tipica

SUPPE 3,- EUR

CREMA POBLANO

VEGETARISCHE CREMESUPPE MIT WÜRZIGEN CHILE POBLANO UND LECKEREM MAIS

VORSPEISE 4,- EUR

SOPECITOS DE TINGA

SELBSTGEBACKENE, TRADITIONELLE MAISMEHLBROTE BELEGT MIT SCHWARZEN BOHNEN, TINGA – EINE SPEZIELLE ART VON MEXIKANISCHEM HÄHNCHEN MIT TOMATEN UND ZWIEBELN – FRISCHEM SALAT, QUESO UND CRÈME FRAÎCHE

SOPECITOS DE VERDURA

SELBSTGEBACKENE, TRADITIONELLE MAISMEHLBROTE BELEGT MIT SCHWARZEM BOHNENMUS, FRISCHEM GEMÜSE, SALAT, QUESO UND CRÈME FRAÎCHE

SALAT 5,- EUR

ENSALADA DE NUEZ

FRISCHER, VEGETARISCHER SALAT AUS BABYSPINAT, RADICCIO, JUNGEM MANGOLD, FELDSALAT, RUCCOLA, FRISEE UND LOLLO ROSSO & BIONDO MIT LECKEREM WALNUSS-APFELBALSAMDRESSING DAZU PECANNÜSSE, QUESO, FRISCHE MANGO UND KORIANDER

DESSERT 4,- EUR

ARROZ DULCE

MEXIKANISCHER MILCHREIS MIT ZIMT-VANILLE-GESCHMACK

CHURROS CON CHAMPURRADO

ORIGINAL MEXIKANISCHE TRINKSCHOKOLADE MIT GEBACKENEN TEIGSTANGEN ZUM EINTAUCHEN

HAUPTGERICHT

POZOLE / 5,-

AUTHENTISCH MEXIKANISCHER Eintopf mit würzigen Chile Guajillo und Chile Ancho, Schweinefleisch und Mais-Pozolero dazu traditionell Radieschen, Salat, Oregano, Chile Pequin und frische Limetten zum Selberwürzen und Garnieren

MOLE VERDE / 6,-

Saftiges, goldbraun gebratenes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter authentischer Mole Verde und leckerem mexikanischem Reis

TORNILLOS ENCHILADOS / 7,-

Mexikanische, bunte Nudeln mit einer würzig cremigen Sauce aus Chile Poblano und Chile Guajillo

CHINA POBLANA / 8,-

Knusprig gebratenes Schweinefleisch mit würziger Chorizo und Chile Poblano, dazu frische Limetten, Koriander und Weizen- oder Maismehltortillas nach Wahl – auf Wunsch auch mit Queso

saisonkarte

VORAB 2,- EUR

TOTOPOS ROJA

SELBSTGEMACHT MAISTORTILLACHIPS
MIT SALSA ROJA

TOTOPOS TAQUERA

SELBSTGEMACHT MAISTORTILLACHIPS
MIT SALSA TAQUERA

SUPPE 3,- EUR

CREMA DE ELOTE

VEGETARISCHE MAISCREMESUPPE MIT
MEXIKANISCHEN GEWÜRZEN

CALDO PICANTE

SCHARFE RINDFLEISCHSUPPE MIT FRISCHEM GEMÜSE
DAZU FRISCHE LIMETTE, ZWIEBELN, KORIANDER UND
CHILE ZUM SELBERWÜRZEN UND GARNIEREN

SOPA AZTECA

MEXIKANISCHE HÄHNCHENBRÜHE MIT TOMATEN
GARNIERT MIT FRISCHEN TORTILLASTREIFEN UND
AVOCADOWÜRFELN

VORSPEISE 4,- EUR

TRIO DE VERDURA Y POLLO

TURM AUS FRISCHER AVOCADO, TOMATE UND
QUESO, GEKRÖNT MIT FRISCHEM, MEXIKANISCHEM
GEFLÜGELSALAT

ROLLOS DE CALABACITA

VEGETARISCHE ZUCCHINI RÖLLCHEN GEFÜLLT MIT
CHILE POBLANO, REIS UND FRISCHEM MAIS

TOSTADAS DE TINGA

GEBACKENE MAISTORTILLA BELEGT MIT
SCHWARZEN BOHNEN, TINGA – EINE SPEZIELLE ART
VON MEXIKANISCHEM HÄHNCHEN MIT TOMATEN
UND ZWIEBELN – FRISCHEM SALAT UND QUESO

SALAT 5,- EUR

ENSALADA DE CARNE

FRISCHER SALAT MIT KRÄUTERDRESSING, COCKTAIL-
TOMATEN, GOLDENBRAUN GEBRATENER HÄHNCHEN-
BRUST UND FRISCHER LIMETTE

ENSALADA DE HONGOS

FRISCHER, VEGETARISCHER SALAT MIT TAMARINDO-
DRESSING, GEBRATENEN CHAMPIGNONS, COCKTAIL-
TOMATEN, AVOCADO, VERSCHIEDENEN KERNEN,
SAMEN UND SPROSSEN

ENSALADA DE PAPAS

FRISCHER, VEGETARISCHER SALAT MIT KARTOFFEL-
DRESSING, GEBRATENEN MINI-KNOBLAUCH-KARTOF-
FELN, FRISCHEN GRÜNEN BOHNEN UND LIMETTE

UNSER SALAT IST AUS FRISCHEM BABYSPINAT,
RADICCIO, JUNGEM MANGOLD, FELDSALAT,
RUCCOLA, FRISEE, LOLLO ROSSO & BIONDO

DESSERT 4,- EUR

PASTEL DE TRES LECHES

NACH MEXIKANISCHER HAUSFRAUENART –
FRISCHER KUCHEN MIT DREI MILCHSORTEN,
SAHNE UND SCHOKOLADE

FLAN

MEXIKANISCHER PUDDING MIT VANILLE
UND KARAMELSSOSSE

PAN DE ELOTE

KÜCHLEIN AUS MAIS –
EINE MEXIKANISCHE SPEZIALITÄT

MEXIKO IST DIE URSPRÜNGLICHE HEIMAT DER CHILES MIT DER
WELTWEIT GRÖSSTEN VIELFALT VON ÜBER 200 VERSCHIEDENEN
SORTEN. CHILES SIND DAS WICHTIGSTE GEWÜRZ IN MEXIKO –
ES GIBT KAUM EIN MEXIKANISCHES GERICHT OHNE CHILE. DIE
VIELEN UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN GIBT ES IN ALLEN FARBEN,
FORMEN UND SCHÄRFEGRADEN – VON MILD BIS GANZ SCHARF

1. GRUNDWERK

ZUERST GILT ES ZU KLÄREN: TACOS ODER ALAMBRES?

TACO

MEXIKANISCHE GRILLSPEZIALITÄT IN WARMEN, HAUSGEMACHTEN TORTILLAS MIT DEINEN LIEBLINGSZUTATEN

ALAMBRE

TACO ÄHNLICHES GERICHT – DEIN GRILLWERK WIRD ZUSÄTZLICH MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN UND SPECK GEBRATEN

WÄHLE DEIN GRILLWERK, DEIN BEIWERK UND DEINE LIEBLINGS-SALSA – BELEGE DEINE TORTILLAS GANZ NACH DEINEM GESCHMACK IMMER WIEDER NEU

DAZU GIBT ES FRISCHE LIMETTEN, KORIANDER, ZWIEBELN UND WEIZEN- ODER MAISMEHLTORTILLAS

2. GRILLWERK 7,- EUR

LIEBER GRILLFLEISCH ODER GRILLGEMÜSE?

AL PASTOR

DAS ORIGINAL – SCHWEINEFLEISCH IN EINER ADOBO AUS CHILES UND ACHIOTE KNUSPRIG GEBRATEN – GIBT ES IN JEDER GUTEN TAQUERIA

DE BISTEC

DAS SAFTIGE – RINDERSTEAK EINGELEGT IN LIMETTEN- UND ORANGENSAFT ROSA GEBRATEN

DE POLLO

DER KLASSIKER – HÄHNCHENBRUSTFILET EINGELEGT IN LIMETTENSAFT UND SALSA TABASCO KNUSPRIG GEBRATEN

DE TENERA

DAS ZARTE – KALBSFLEISCH EINGELEGT IN TAMARINDO ADOBO SAFTIG UND ROSA GEBRATEN

DE VERDURA

DAS VEGETARISCHE – ZUCCHINI, AUBERGINE, KAROTTEN UND TOMATE WÜRZIG GEBRATEN

DAZU QUESO / 1,-

3. BEIWERK 2,- EUR

BEILAGE NACH TRADITIONELLEM REZEPT:

ARROZ A LA MEXICANA

FEINER MEXIKANISCHER REIS

FRIJOLES NEGROS ENTEROS

SCHWARZE BOHNEN FEIN GEWÜRZT

GUACAMOLE

TÄGLICH FRISCH GEMACHT

PAPAS CAMBRAY

KNUSPRIG GEBRATENE KARTOFFELN, PAPRIKA, KORIANDER

CALABACITAS Y EJOTES EN CHILE

ZUCCHINI, GRÜNE BOHNEN MIT CHILES

VERDURAS MIXTAS

GEBRATENE ZUCCHINI, AUBERGINE, PAPRIKA UND KAROTTE

ENSALADA DE PIÑA Y AGUACATE

AVOCADO, ANANAS, GURKE, LIMETTENSAFT, FRISCHER PFEFFER

ENSALADA DE PEPINO

GURKE, ROTE ZWIEBELN, LIMETTENSAFT, KORIANDER

4. FEUERWERK 1,- EUR

ZUM ABSCHLUSS EINE WÜRZIGE SALSA:

TOMATE FRESCA

TOMATENWÜRFEL, SCHALOTTEN, LIMETTENSAFT

ROJA

TOMATEN, JALAPEÑOS, KORIANDER

VERDE

TOMATILLOS, JALAPEÑOS, KORIANDER

TAMARINDO

TAMARINDENMUS MIT WÜRZIGER CHILE CHIPOTLE

TAQUERA

TOMATEN, CHILE MORITA, KORIANDER

PIMIENTO Y PIÑA

ROTE PAPRIKA, ANANAS, CHILE HABANERO

PICO DE GALLO

TOMATENWÜRFEL, ZWIEBEL, CHILE VERDE

MARINERA

KORIANDER, CHILE HABANERO, SCHALOTTEN

GESAMTWERK - ALS MENUE

SUPPE, HAUPTGERICHT, BEILAGE, SALSA, DESSERT	16,- EUR
VORSPEISE, HAUPTGERICHT, BEILAGE, SALSA, DESSERT	17,- EUR
SALAT, HAUPTGERICHT, BEILAGE, SALSA, DESSERT	18,- EUR

MEXIKANISCHES BIER

CORONA / 0,33L / 3,50

TECATE / 0,33L / 3,50

DOS EQUIS / 0,33L / 3,50

BOHEMIA / 0,33L / 3,50

6ER EIMER / 6X 0,33L / 19,-

MICHELADA / 0,33L / 4,-

BIERMIX MIT LIMETTENSAFT
AUF WUNSCH MIT SALSA TABASCO
UND SALSA INGLESA

DEUTSCHES BIER

BERLINER PILSENER VOM FASS / 0,3L / 3,- 0,4L / 4,-

PILS ALKOHOLFREI FLASCHE / 0,33L / 3,50

SCHÖFFERHOFER HEFE FLASCHE / 0,5L / 3,50

SCHÖFFERHOFER KRISTALL FLASCHE / 0,5L / 3,50

SCHÖFFERHOFER DUNKEL FLASCHE / 0,5L / 3,50

SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI FLASCHE / 0,5L / 3,50

RADLER / 0,3L / 3,- 0,4L / 4,-

BIERMISCHGETRÄNKE VERSCH. SORTEN (1) / 0,33L / 3,50

DIE ERSTE BRAUEREI MEXIKOS, DEREN NAME DER NACHWELT ERHALTEN BLIEB, WAR DIE 1845 IN MEXIKO STADT GEGRÜNDETE BRAUEREI LA CANDELARIA VON DEM AUS BAYERN STAMMENDEN FRIEDRICH HERZOG. DIE BRAUEREIEN JENER TAGE PRODUZIERTEN DUNKLE, OBERGÄRIGE BIERE. HEUTE BEHERRSCHEN DIE GRUPO MODELO UND FEMSA DEN MEXIKANISCHEN BIERMARKT. DIE MEISTEN MEXIKANISCHEN BIERE – DIE VON HELL BIS DUNKEL HERB REICHEN – STAMMEN AUS EINER DIESER ZWEI BRAUEREIEN

ROSÉWEIN

ALMUDES ROSADO / 0,2L / 4,- 0,75L / 15,-
SPANIEN / TROCKEN / S. COOP. DEL CAMPO SAN GINES
FEIN UND FRUCHTIG – EIN SORTENREINER GRANACHA,
JUNG UND TROCKEN AUSGEBAUT, MIT AROMEN VON
REIFEN ERDBEEREN, FEINER FRUCHT UND
HARMONISCHER SÄURE

WEISSWEIN

LA REGGIA BIANCO / 0,2L / 3,50 1,0L / 16,50
ITALIEN / TROCKEN / INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
JUNG UND TROCKEN – LEICHT ZU GENIESSEN

GRAUBURGUNDER / 0,2L / 4,- 1,0L / 18,50
DEUTSCHLAND / TROCKEN / LANGENWALTER
FRISCH UND KNACKIG – FRUCHTIGER DUFT UND
ANSPRECHENDE WÜRZE

CÔTES DE GASCOGNE / 0,2L / 4,50 0,75L / 16,50
FRANKREICH / TROCKEN / CHÂTEAU DE TARIQUET
TROCKEN UND BLUMIG – FRUCHTIG, ERFRISCHEND
UND NACHHALTIG

ORCHÍDEA BLANCO / 0,2L / 5,- 0,75L / 18,50
SPANIEN / TROCKEN / BODEGA INURRIETA
WEICH UND AUSGEWOGEN – GESCHMEIDIGER UND VOLL-
MUNDIGER SAUVIGNON MIT EINER FRUCHTIGEN NOTE,
EINDRÜCKE VON BLÜTEN UND TROPISCHE FRÜCHTE

PALACIO DE BORNOS / 0,2L / 5,50 0,75L / 19,50
SPANIEN / TROCKEN / BODEGA CRIANZA DE CASTILLA
ELEGANT UND ZART – LEISTUNGSFÄHIGE AROMEN UND
REIFE FRÜCHTE MIT DER WEICHEN ELEGANTEN NOTE
DES RAUCHES

RIESLING / 0,2L / 6,50 0,75L / 22,50
DEUTSCHLAND / TROCKEN / WEINGUT JOSEF LEITZ
FRUCHTIG UND ELEGANT – TRADITIONELLER RIESLING MIT
VIELEN ZITRUSFRÜCHTEN UND EINEM HAUCH VON ANANAS

ROTWEIN

LA REGGIA ROSSO / 0,2L / 3,50 1,0L / 16,50
ITALIEN / TROCKEN / INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
JUNG UND TROCKEN – ANGENEHM LEICHT

PORTUGIESER / 0,2L / 4,- 1,0L / 18,50
DEUTSCHLAND / TROCKEN / LANGENWALTER
SANFT UND AUSGEWOGEN – LEICHTER BEERENDUFT
UND SCHÖNE WÜRZE

ALMUDES TEMPRANILLO / 0,2L / 4,50 0,75L / 16,50
SPANIEN / TROCKEN / S. COOP. DEL CAMPO SAN GINES
VOLLMUNDIG UND RUND – AROMA VON ROTEN BEEREN,
REICHHALTIG, LANG UND SAMTWEICH IM MUND

TOZARA / 0,2L / 5,- 0,75L / 18,50
SPANIEN / TROCKEN / HACIENDA VILLARTA
JUNG UND KRÄFTIG – BEEINDRUCKENDER JUNGER
WEIN, FLEISCHIG MIT VIEL FRUCHT UND FÜLLE,
BARRIQUE AUSGEBAUT

CARBONET SAUVIGNON / 0,2L / 5,50 0,75L / 19,50
CHILE / TROCKEN / CONCHA Y TORO
FÜLLIG UND FRUCHTIG – AUSGEPRÄGTE AROMEN VON
BROMBEERE UND JOHANNISBEERE MIT NOTEN VON
SCHOKOLADE, PFLAUMEN UND VANILLE

SUR / 0,2L / 6,- 0,75L / 22,50
SPANIEN / TROCKEN / BODEGA INURRIETA
KÖRPERREICH UND KRAFTVOLL – AUSDRUCKSSTARKES
BUKETT MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND
SAFTIGEN KIRSCHEN

COCKTAIL

MEXIKANISCHE SPEZIALITÄTEN

MARGARITA DE LIMÓN / 4CL / 5,50 / DAS ORIGINAL

MARGARITA DE FRESA / 4CL / 5,50 / DER FRUCHTIGE

MARGARITA DE MANGO / 4CL / 5,50 / DER SÜSSE

PIÑA COLADA / 4CL / 5,50 / DER CREMIGE

MEXICAN FIZZ / 4CL / 6,- / DER FRUCHTIG-HERBE

EL DIABLO / 4CL / 6,- / DER TEUFLISCHE

TEQUILA SUNRISE ⁽¹⁾ / 4CL / 6,00 / DER SONNIG-FRUCHTIGE

AVOCADO CHILL / 4CL / 6,50 / DER GESUNDE MIT SCHUSS

MEXICOLA / 4CL / 6,50 / DER MEXIKANISCHE CUBA LIBRE

SCHWARZER TEQUILA 28 ^(1 / 2) / 4CL / 6,50 / DER WACHMACHER

WODKA LEMON ^(5 / 6) / 4CL / 6,00

SCHWARZER WODKA 28 ^(1 / 2) / 4CL / 6,50

GIN TONIC ⁽⁶⁾ / 4CL / 6,00

CUBA LIBRE ^(1 / 2) / 4CL / 6,50

SCHWARZER RUM 28 ^(1 / 2) / 4CL / 6,50

AUTHENTISCHER TEQUILA WIRD IN DER UMGEBUNG DER STADT
TEQUILA AUS DEM HERZEN DER AGAVE GEWONNEN. GUTER
100%-AGAVE-TEQUILA SOLLTE PUR GENOSSEN WERDEN – BLANCO
IM SCHNAPSGLAS, REPOSADO IM SHERRYGLAS UND AÑEJO IM
COGNACSCHWENKER

TEQUILA MEXIKANISCHER TEQUILA AUS 100% AGAVA

CORRALEJO BLANCO / 38% / 3,-

CUERVO 1800 RESERVA BLANCO / 38% / 3,50

HERRADURA BLANCO / 38% / 3,50

BLANCO VERSCHIEDENE SORTEN 2CL – DER KLARE,
TRANSPARENTTE TEQUILA, DER DIREKT NACH DER
DESTILLATION ABGEFÜLLT WIRD

CORRALEJO REPOSADO / 38% / 3,50

CUERVO 1800 RESERVA REPOSADO / 38% / 4,-

HERRADURA REPOSADO / 40% / 4,-

REPOSADO VERSCHIEDENE SORTEN 2CL – DER GOLDIG
BRAUNE TEQUILA, DER MINDESTENS ZWEI MONATE IN
EICHENHOLZ-BEHÄLTERN LAGERT

CORRALEJO AÑEJO / 38% / 4,-

CUERVO 1800 RESERVA AÑEJO / 38% / 4,50

HERRADURA AÑEJO / 40% / 5,-

AÑEJOS VERSCHIEDENE SORTEN 2CL – DER GOLDIG
BRAUNE TEQUILA, DER MINDESTENS EIN JAHR (MEISTENS
2 BIS 3 JAHRE) IN EICHENHOLZ-BEHÄLTERN LAGERT

APERITIF

PROSECCO / 0,1L / 4,-

PROSECCO ANGUSTURA ORANGE / 0,1L / 4,50

CAMPARI ORANGE ⁽¹⁾ / 0,2L / 4,50

MARTINI BIANCO / 0,2L / 4,50

DIGESTIF

AVERNA / 32% / 4CL / 3,50

RAMAZZOTTI / 30% / 4CL / 3,50

GRAPPA DI PROSECCO / 40% / 4CL / 4,50

LIKOER & DESTILLAT

BAILEYS IRISH CREAM / 17% / 4CL / 4,-

JACK DANIEL'S / 40% / 4CL / 5,-

HENNESSY VS / 40% / 4CL / 6,-



s.Oliver

DAS TÍPICA-TEAM BEDANKT SICH FÜR DIE TOLLE KLEIDUNG

ZUSATZSTOFFE: 1 FARBSTOFF / 2 KOFFEIN / 3 SÜSSUNGSMITTEL
4 PHENYLALANINQUELLE / 5 ANTIOXIDATIONSMITTEL / 6 CHININ
DIE PREISE IN EURO BEINHALTEN MEHRWERTSTEUER UND SERVICE
IRRTÜMER UND ÄNDERUNGEN UNTER VORBEHALT

TACOS WERDEN IN TAQUERÍAS IN MEXIKO AN JEDER ECKE ANGEBOten. SIE SIND SEHR SCHNELL ZUBEREITET UND WERDEN ÜBERWIEGEND MIT DER HAND GEGESSEN.

TACOS AL PASTOR IST DAS ORIGINAL UNTER DEN TACOS. MAN FINDET SIE IN JEDER GUTEN TAQUERÍA. AL PASTOR HEISST „NACH ART DES SCHÄFERS“. DAS FLEISCH WIRD IN EINER MARINADE AUS VERSCHIEDENEN CHILES, ACHIOTE, KRÄUTERN UND GEWÜRZEN EINGELEGT UND ANSCHLIESSEND AN EINEM TROMPO KNUSPRIG GEBRATEN. DABEI WIRD AUF DEM TROMPO EINE ANANAS BEFESTIGT, DAMIT DAS FLEISCH NOCH SAFTIGER UND SCHMACKHAFTER WIRD. GEGESSEN WERDEN TACOS AL PASTOR IN WEICHEN TORTILLAS MIT FRISCHEM KORIANDER, ZWIEBEL, ANANAS SOWIE LIMETTEN UND SALSA

DAS WORT TAQUERÍA IST EINE ABLEITUNG VOM MEXIKANISCHEN BEGRIFF TACO, EINE TRADITIONELLE SPEISE BESTEHEND AUS KLEINEN, WEICHEN TORTILLAS BELEGT MIT MARINIERTEM FLEISCH, FRISCHER SALSA, LIMETTEN, KORIANDER UND ZWIEBELN. TAQUERÍAS STAMMEN URSPRÜNGLICH AUS MEXIKO-STADT UND VERKAUFEN ALS STRASSENIMBISS DIE LECKEREN TACOS AN JEDER ECKE. HEUTE SIND VIELE TAQUERÍAS RESTAURANTS, DIE NEBEN DEN TYPISCHEN TACOS AUCH ALAMBRES UND ANDERE AUTHENTISCHE MEXIKANISCHE GERICHTE SERVIEREN.