



tipica

## VORAB 3,- EUR

### TOTOPOS ROJA

SELBSTGEMACHT MAISTORTILLACHIPS  
MIT MILDER SALSA ROJA

### TOTOPOS TAQUERA

SELBSTGEMACHT MAISTORTILLACHIPS  
MIT SCHARFER SALSA TAQUERA

## SUPPE 4,- 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

### TOSTADA 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, FRISSE, 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

# DIE BELIEBTESTEN TIPICA TACOS

**DAS ORIGINAL – TACO AL PASTOR** / 10,-  
MIT FRIJOLES NEGROS ENTEROS UND SALSA TAQUERA  
SCHWEINEFLEISCH IN EINER ADOBO AUS CHILES UND  
ACHIOTE KNUSPRIG GEBRATEN, SERVIERT MIT SCHWARZEN  
BOHNEN UND SCHARFER ROTER SALSA

**DER KLASSIKER – TACO DE POLLO** / 10,-  
MIT ARROZ A LA MEXICANA UND SALSA TOMATE FRESCA  
HÄHNCHENBRUSTFILET EINGELEGT IN LIMETTENSAFT  
UND SALSA TABASCO KNUSPRIG GEBRATEN, SERVIERT  
MIT MEXIKANISCHEM REIS UND MILDER SALSA AUS  
FRISCHEN TOMATENWÜRFELN

**DAS SAFTIGE – TACO DE BISTEC** / 10,-  
MIT PAPAS CAMBRAY UND SALSA TAMARINDO  
RINDERSTEAK EINGELEGT IN LIMETTEN- UND  
ORANGENSAFT ROSA GEBRATEN, SERVIERT MIT  
KNUSPRIG GEBRATENEN KARTOFFELN UND SÜSS-  
SCHARFER SALSA AUS TAMARINDENMUS

**DAS FEINE – TACO DE CONCHINITA PIBIL** / 10,-  
MIT FRIJOLES NEGROS ENTEROS UND SCHARFEN,  
EINGELEGTEN ROTEN ZWIEBELN  
SCHWEINEFLEISCH EINGELEGT IN EINER MARINADE  
AUS CUMIN, ORANGE UND LIMETTE SAFTIG ZUBEREITET,  
SERVIERT MIT SCHWARZEN BOHNEN UND SCHARFEN  
ROTEN ZWIEBELN

DAZU GIBT ES FRISCHE LIMETTE, KORIANDER, ZWIEBEL,  
2 WEIZEN- UND 2 MAISTORTILLAS

**DAS WÜRZIGE – ALAMBRE DE POLLO** / 11,-  
CON QUESO MIT VERDURAS MIXTAS UND SALSA  
PICO DE GALLO  
HÄHNCHENBRUSTFILET EINGELEGT IN LIMETTENSAFT  
UND SALSA TABASCO KNUSPRIG GEBRATEN MIT PAPRIKA,  
ROTEN ZWIEBELN, SPECK UND KÄSE, SERVIERT MIT  
GEBRATENEM GEMÜSE UND SEHR SCHARFER SALSA AUS  
FRISCHEN TOMATENWÜRFELN

**DAS SCHARFE – ALAMBRE DE BISTEC** / 11,-  
CON QUESO MIT GUACAMOLE UND SALSA MARINERA  
RINDERSTEAK EINGELEGT IN LIMETTEN- UND ORANGENSAFT  
ROSA GEBRATEN MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN, SPECK  
UND KÄSE, SERVIERT MIT FRISCHER AVOCADOCRÈME UND  
SEHR SCHARFER SALSA AUS FRISCHEM KORIANDER

**DAS VEGETARISCHE – ALAMBRE DE VERDURA** / 11,-  
CON QUESO MIT PAPAS CAMBRAY UND SALSA ROJA  
ZUCCHINI, AUBERGINE, KAROTTEN GEBRATEN MIT PAPRIKA,  
ROTEN ZWIEBELN UND KÄSE, SERVIERT MIT KNUSPRIG  
GEBRATENEN KARTOFFELN UND MILDER ROTER SALSA

ODER MÖCHTEST DU DEIN TACO EINFACH SELBST ZUSAMMENSTELLEN?  
DANN BITTE EINFACH UMBLÄTTERN UND AUSWÄHLEN:  
DEIN GRILLWERK, DEIN BEIWERK UND DEIN LIEBLINGS-FEUERWERK,  
BELEGE DEINE TORTILLA GANZ NACH DEINEM GESCHMACK IMMER WIEDER NEU!

## 1. GRILLWERK 7,- EUR

LIEBER GRILLFLEISCH ODER GRILLGEMÜSE? DAZU GIBT ES FRISCHE LIMETTE, KORIANDER, ZWIEBEL, 2 WEIZEN- UND 2 MAISTORTILLAS

### TACO AL PASTOR

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

### TACO DE BISTEC

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

### TACO DE POLLO

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

### TACO DE CONCHINITA PIBIL

DAS FEINE – SCHWEINEFLEISCH EINGELEGT IN EINER MARINADE AUS CUMIN, ORANGE UND LIMETTE SAFTIG ZUBEREITET

### TACO DE TERNERA

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

### TACO DE VERDURA

DAS VEGETARISCHE – ZUCCHINI, AUBERGINE UND KAROTTEN WÜRZIG GEBRATEN

MACH AUS DEINEM TACO EINEN WÜRZIGEN ALAMBRE: DEIN GRILLWERK WIRD ZUSÄTZLICH MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN UND SPECK GEBRATEN

## 2. BEIWERK 2,- EUR

BEILAGE NACH TRADITIONELLEM REZEPT:

### ARROZ A LA MEXICANA

FEINER MEXIKANISCHER REIS

### FRIJOLE 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 UND KAROTTE

### ENSALADA DE PIÑA Y AGUACATE

AVOCADO, ANANAS, GURKE, LIMETTE, FRISCHER PFEFFER

### ENSALADA DE PEPINO

GURKE, ROTE ZWIEBELN, LIMETTE, KORIANDER

DAZU QUESO / 1,-

EXTRA TORTILLA / 0,25

## 3. FEUERWERK 1,- EUR

ZUM ABSCHLUSS EINE SALSA VON MILD BIS SEHR SCHARF:

### TOMATE FRESCA / MILD

TOMATENWÜRFEL, FRÜHLINGSZWIEBEL, LIMETTENSAFT

### ROJA / MILD

TOMATEN, JALAPEÑOS, KORIANDER

### VERDE / MILD

TOMATILLOS, JALAPEÑOS, KORIANDER

### TAMARINDO / SÜSS-SCHARF

TAMARINDENMUS MIT WÜRZIGER CHILE CHIPOTLE

### TAQUERA / SCHARF

TOMATEN, CHILE MORITA, KORIANDER

### PIMIENTO Y PIÑA / SEHR SCHARF

ROTE PAPRIKA, ANANAS, CHILE HABANERO

### PICO DE GALLO / SEHR SCHARF

TOMATENWÜRFEL, ZWIEBEL, CHILE VERDE

### MARINERA / SEHR SCHARF

KORIANDER, CHILE HABANERO, FRÜHLINGSZWIEBEL

## GESAMTWERK – ALS MENUE

VORAB, GRILLWERK, BEIWERK, FEUERWERK, DESSERT	16,- EUR
SUPPE / VORSPEISE, GRILLWERK, BEIWERK, FEUERWERK, DESSERT	17,- EUR
SALAT, GRILLWERK, BEIWERK, FEUERWERK, DESSERT	18,- EUR

## SAFT

- APFELSAFT / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- ORANGENSAFT / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- MARACUJANEKTAR / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- TRAUBENSAFT ROT / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- SAFTSCHORLE / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-

## HEISSES

- MEXIKANISCHE SPEZIALITÄTEN
- CHAMPURRADO / 3,50
- CHOCOLATE / 3,50
- ESPRESSO / 1,50
- ESPRESSO MACCHIATO / 2,-
- KAFFEE / 2,-
- CAPPUCCINO / 2,50
- CAFE AU LAIT / 2,50
- LATTE MACCHIATO / 2,50
- CAFÉ LATTE / 2,50
- SCHOKOLADE / 3,-
- TEE VERSCH. SORTEN / 2,-

## WASSER & SOFTDRINK

- SELTERS CLASSIC / 0,25L / 2,50 0,75L / 5,-
- SELTERS LEICHT / 0,25L / 2,50 0,75L / 5,-
- SELTERS NATURELL / 0,25L / 2,50 0,75L / 5,-
- COKE <sup>(1 / 2)</sup> / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- COKE ZERO <sup>(1-4)</sup> / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- FANTA <sup>(1 / 5)</sup> / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- SPRITE / 0,2L / 2,50 0,3L / 3,-
- GINGER ALE <sup>(1)</sup> / 0,2L / 2,50
- TONIC WATER <sup>(6)</sup> / 0,2L / 2,50
- BITTER LEMON <sup>(5 / 6)</sup> / 0,2L / 2,50
- BIONADE VERSCHIEDENE SORTEN <sup>(1)</sup> / 0,33L / 3,-
- SCHWARZE DOSE 28 <sup>(1 / 2)</sup> / 0,25L / 3,50

AGUA FRESCA STEHT IM SPANISCHEN FÜR "FRISCHES (KALTES) WASSER" – EINE ERFRISCHENDE, SELBSTGEMACHTE LIMONADE AUS FRISCHEN FRÜCHTEN, CEREALIEN ODER BLÜTEN VERMISCHT MIT WASSER. IN MEXIKO STADT WERDEN VIELE VERSCHIEDENE, ERFRISCHENDE AGUA FRESCAS AUF DER STRASSE UND IN RESTAURANTS ANGEBOTEN

## AGUA FRESCA

- AGUA DE LIMÓN / 0,2L / 2,- 0,3L / 2,50
- AGUA DE JAMAICA / 0,2L / 2,- 0,3L / 2,50
- AGUA DE FRESA / 0,2L / 2,- 0,3L / 2,50
- AGUA DE HORCHATA / 0,2L / 2,- 0,3L / 2,50
- AGUA DE TAMARINDO / 0,2L / 2,- 0,3L / 2,50

## MEXIKANISCHES BIER

---

**CORONA** / 0,33L / 3,50

**TECATE** / 0,33L / 3,50

**DOS EQUIS** / 0,33L / 3,50

**BOHEMIA** / 0,33L / 3,50

**GER EIMER** / 6X 0,33L / 19,-

**MICHELADA** / 0,33L / 4,-

BIERMIX MIT LIMETTENSAFT  
AUF WUNSCH MIT SALSA TABASCO  
UND SALSA INGLESA

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

## DEUTSCHES BIER

---

**BERLINER PILSENER VOM FASS** / 0,3L / 3,- 0,4L / 3,50

**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 / 3,50

**BIERMISCHGETRÄNKE VERSCH. SORTEN** <sup>(1)</sup> / 0,33L / 3,50

## 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

**CARBERNET 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

## 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,  
TRANSPARENTER 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

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

## 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

**CAIPIRINHA** / 4CL / 6,50

**MOJITO** / 4CL / 6,50

**MAI TAI** {1 / 3} / 10CL / 9,-

**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

ODER FRAG NACH DEINEM LIEBLINGSCKOCKTAIL – WIR KÖNNEN  
FAST ALLE WÜNSCHE ERFÜLLEN, GERNE AUCH ALKOHOLFREI!

## 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 STRASSENIMBISSE DIE LECKEREN TACOS AN JEDER ECKE. HEUTE SIND VIELE TAQUERÍAS RESTAURANTS, DIE NEBEN DEN TYPISCHEN TACOS AUCH ALAMBRES UND ANDERE AUTHENTISCHE MEXIKANISCHE GERICHTE SERVIEREN.

[WWW.TIPICA.MX](http://WWW.TIPICA.MX)