



# “DE MI CASA A TU CASA”

Bestellung via TELEFON/WHATSAPP  
069910886555

Öffnungszeiten

Di – Fr 15:00 bis 19:00, Sa 12:00-19:00 TAKE AWAY

RABATT -5% bei Abholung

Bestellungseingang für Lieferung von 10:00 – 17:00 Uhr  
Zustellung erfolgt zwischen 18:00 und 19:30 Uhr SALZBURG STADT

- **Guacamole mit Totopos.** €7,90  
*„Hass“ Bio-Avocado aus Mexiko mit hausgemachten Mais CRIOLLO Chips (no GMO)*
- **Sartencito. G** €7,90  
*Frijoles negros aus dem mexikanischen Tontopf (Schwarze -Bohrendip) mit getrockneten Chilis und Maischips*
- **Ceviche de mango (Agua Chile) (Sinaloa) D** €13,90  
***Wolfsbarsch** kaltgegart in Limettensaft mit Tomaten, Avocado und frischer Mango*
- **Tacos Lechoncito** 4 tacos €12,90  
*Unsere Interpretation des „**Königs der Tacos**“ (**Taco al pastor**), Ferkel (Fleischerei Brandstätter) gebraten, mariniert in Adobo, mit gebratener Ananas, Koriander, Zwiebel und Limette.*
- **Tacos de Barbacoa \*Hidalgo, Mexiko.** 4 Tacos €17,50  
*Typisch mexikanisches Sonntagsessen, Tacos mit langsam gegartem Bio-Lamm, Avocado, Zwiebel, Koriander, Limette; inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Tacos Cochinito (Yucatan) \*** 4 Tacos €12,90  
*Schweinefleisch nach Maya-Art, langsam in Orangensaft gegart mit mexikanischen Gewürzen, in weichen Maistortillas (Mais Criollo) mit in Limettensaft marinierten roten Zwiebeln und Chile Habanero; Fleischerei Brandstätter, lokal und aus guter Zucht; inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Tacos de Rib Eye (Sonora) \***. 4 Tacos €15,90  
*Rindfleisch **Corte Rib Eye** vom Metzger unseres Vertrauens im Stil Sonoras mit Avocado, Zwiebel und Koriander; inkl. 2 hausgemachte Salsas*

- **Quesadillas de Rib Eye y Chorizo** \* 3 Stück **G,A** €15,90  
*Handgemachte Weizentortillas gefüllt mit regionalem Käse, Rib Eye und Chorizo des Hauses aus Spaniens Pyrenäen; inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Quesadillas de Nopal und Champignones** \* **G** 4 Stück €9,50  
*Tortillas aus Criollo Mais (no GMO) gefüllt mit Käse aus der Region, Champignon und gebratenem Kaktus; inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Quesadillas Vegetarianas** \***G** 4 Stück €9,50  
*Tortillas aus Criollo Mais (no GMO) gefüllt mit Käse aus der Region und saisonalem Gemüse (Optional VEGAN); inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Quesadillas de Pollo** \***G** 4 Stück €10,50  
*Tortillas aus Criollo Mais (no GMO) gefüllt mit Käse aus der Region und österreichischem Huhn in DRY CHILIS-Tomaten Salsa; inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Quesadillas de Camaron (Sonora)** \* **G,B,A** 3 Stück €12,90-  
*TIGERgarnelen zubereitet mit Koriander, Knoblauch, Chile Mirasol in handgemachten Weizenmehltortillas mit BIO Käse und Avocado ; inkl. 2 hausgemachte Salsas*
- **Enchiladas de Mole (Oaxaca)** \***G,E,N** 4 Stück €14,90  
*Mit BIO Huhn aus Österreich gefüllt, traditionelle hausgemachte Schokoladen-Chili Sauce aus Kakao der Region Maya, Sour Cream, Panela*
- **Enchiladas verdes (Ciudad de Mexiko)** \***G,N** 4 Stück €13,90  
*Mit BIO Huhn aus Österreich gefüllt, bedeckt mit Salsa Verde:, einer Salsa aus Tomatillos und grünen Chilis aus eigenem Anbau, Sour Cream, Panela*

# Getränke

- **Margarita Clasica** € 7,90  
*authentischer Margarita mit viel frischer Limette und Tequila Cofradia*
- **Margarita Fresa** € 7,90  
*Erdbeermargarita mit Tequila Cofradia*
- **Margarita Mango** € 7,90  
*Margarita mit viel frischer Mango und Tequila Cofradia*
- **Agua de Limon und Chia 0,5**  
*erfrischend mit viel Limette un Chia Samen*
- **Agua fresca de Jamaica 0,5** € 4,20  
*Hibiskusblüten und Agavenhonig*
- **Agua fresca Tamarindo 0,5** € 4,20  
*mexikanischer Klassiker mit köstlichem, säuerlich süßem Geschmack*
- **Agua Fresca Horchata 0,5** € 4,20  
*mexikanisches Reisgetränk*
- Die Cabreras **Bier "MEXICAN PALE ALE"** € 3,90