


Entradas


Something to share with Your friends!


Unsere Vorspeisen eignen sich auch ideal zum Teilen!

Chips y Salsa picante € 3,50
Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa Picante.


Nachos  € 6,90
Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilies und Pico de Gallo.

Chips & Dips € 6,90
Knusprige Chips von Maistortillas, serviert mit Salsa Picante, Kräuterrahm, Erdnuss-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip.


Guacamole  € 8,50
Am Tisch zubereitete Crème von frischen Avocados mit Tomatenwürfel, Koriander, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit hausgemachten Chips von Maistortillas.


 ***Tamales Vallarta*** € 7,50
Die traditionelle Vorspeisenspezialität aus der Provinz Chiapas. Eine Füllung von gemahlener Mais, frischem Gemüse und Huhn wird im Maisblattmantel über dem Wasserbad gedämpft und mit Salsa picante serviert.

Entradas Mixtas (Preis pro Person) € 9,50
Ausgewählte Köstlichkeiten von typisch mexikanischen Vorspeisen. Verschiedene kalte und warme Tapas, serviert mit Guacamole, Salsa Picante und Cheddar-Cheese-Dip. (ab 2 Personen)

Crema de Zanahorias y Calabacines  € 5,50
Hausgemachte Karotten- Zuchinicremesuppe mit Knoblauchcroûtons.

 ***Sopa de Coco san Jose***  € 5,50
Würzige, pikant abgeschmeckte Kokosnuss-Hühnersuppe mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Koriander, Champignons und Chilies.

 ***Alas de pollo***
Saftig gegrillte Chicken Wings an pikanter Sweet-Chili-Sauce, serviert mit herzhafter Barbecue-Sauce und Baguette.
Media Racion (Vorspeisenportion) € 7,20
Racion per Caballeros (große Portion) € 10,50

 = vegetarisch  = scharf

Joe's Basketstarters



Corn Fritters ©

€ 6,90

Frisch ausgebackene Mais-Bällchen mit pikanten Chilies. Dazu Ananas-Salsa.

Taquitos Estilo Joe Peña's

€ 6,90

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit pikant gewürzten Stücken von der Hähnchenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip.

Sticky Fingers

€ 7,50

Mit Cornflakes panierte Streifen von der Truthahnbrust, serviert mit Senf-Honigsoße.

Ensaladas

Original Caesar Salad ©

€ 8,90

Nach der original Rezeptur von „Caesar's Palace“ in Tijuana. Romanasalat in einem sämigen Dressing von Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets. Serviert in einer ausgebackenen Weizen-Tortilla-Schale mit Knoblauch-Croupons.

Caesar Salad „Chicken Style“

€ 10,90

Original Caesar Salad mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust.

Caesar Salad „Huachinango“

€ 12,20

Original Caesar Salad mit nach Cajun-Art gegrillten Red Snapper.



Ensalada de Pavo Asado

€
11,50

Knackig frische Blattsalate der Saison mit gebratenen Streifen von pikant marinierter Putenbrust und Kräuter-Knoblauch-Baguette.

Ensalada de Yolanda Osuna ©

€ 10,00

Bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing und gebratenen Champignons. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette.

Ensalada con Gambas y Aguacate

€ 13,50


Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais in einem pikanten Dressing aus grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten und gegrillten Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette.

Ensalada de Fajita „Giggin' Maria“

€ 12,50

Fajitas von Rind und Huhn angerichtet an Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing. Dazu reichen wir eine Quesadilla (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill).

© = vegetarisch

 = scharf

„Sizzling Fajitas“

Fajita (sprich „Fahietab“), ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstammt dem spanischen „Falditas“ (Röckchen) und ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts.

Fajitas werden mit Paprika und Zwiebel gegrillt, in einer heißen Gußpfanne serviert, mit Pico de Gallo, Guacamole, Blattsalat, geriebenem Käse und Bohnenmus gereicht und von Hand in Weizentortillas gerollt.



Wenn Sie sich zu zweit unsere Fajitas teilen möchten bieten wir Ihnen dazu einen zweiten Beilagenteller für nur 5,00 € zusätzlich. Tortillas gibt´s dann gratis nach!

Have Your favorite Fajita for € 17,50 !

Chicken mit Hähnchenbrustfilet

Beef mit Rindfleisch

Margarita Chicken in Margarita mariniertes Huhn

Huachinango mit Red Snapper & Seelachsfilet nach Cajun-Art


Chicken & Beef mit Huhn und Rindfleisch

Chicken & Shrimps mit Huhn und Garnelen

Camarónes & Chorizo mit Garnelen und spanischer Paprikasalami

Camarónes mit Garnelen

Beef & Shrimps mit Rindfleisch und Garnelen

Verduras  mit Zucchini, Karotten, Champignons, Paprika und Tofu € 14,50



Sonntag ist Fajitntag!
Special Price – Alle Fajitas, all you can eat.

(An Messetagen all you can eat leider nicht möglich)

14,50 € pro Person

 = vegetarisch  = scharf

Carnes y Bistecas

Pollo de Naranja y Romero € 13,50

Gegrillte Hähnchenbrust, würzig mariniert in Rosmarin, Orangen, Weißwein und Chilis, an Salatbeilage, sowie Quesadillas und Maiskolben.

Carne Asada à la Tampiqueña € 15,90

Gegrillte Streifen vom Rind mit Salsa Picante, serviert mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Mole (scharfe Kakao-Soße) und Salatgarnitur.

Texas Chicken Asada € 14,90

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Erdnuß-Chipotle-Soße, dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Mole (scharfe Kakao-Soße) und Salatgarnitur.

Gaucha Fondue € 15,90

Würzig gegrillte Rindfleischspieße an Salatbeilage, serviert mit Quesadillas und zwei Dips (Honig-Senf und Kräuter-Knoblauch-Sauerrahm).



Asado de Pavo „Don Diego“ € 15,50

Gebratene Streifen von der Putenbrust, mariniert in einer Soße von Balsamicoessig, Sojaöl, Chilies und frischen Kräutern, serviert mit frischen Gemüsestreifen in einer zum Fächer gefalteten Weizentortilla. Dazu reichen wir Bohnenmus, Guacamole, Butter-Maiskolben und mexikanischen Reis.

Pollo y Platano € 14,80

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratener Banane auf Erdnuss-Chipotle-Soße, serviert mit Butter-Maiskolben, Quesadillas und Salatgarnitur.

Bistec a la Joe's Peñas con Verduras € 14,90

Gegrillte Scheiben vom Roastbeef auf mexikanischem Gemüse, serviert mit Quesadillas und Butter-Maiskolben.



Carne de Puerco con Salsa de Cascabel € 14,90

Saftig gegrillte Schweinefiletscheiben an einer fruchtig-pikanten Soße von Cascabel-Chilies, serviert mit Salatgarnitur, und Joe's hausgemachten Corn Fritters.


Lomo de Res

Rumpsteak vom Angus-Rind, serviert mit Ranchero-Soße, Baked Potato mit Kräuterrahm, Butter-Maiskolben und Salatgarnitur.

250 g € 22,90

180 g € 17,90

 = vegetarisch

 = scharf

Platos Principales



Burrito Tradicional de Pollo

€13,90

Große gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenbrustfleisch und Kartoffel an Chimayo-Burrito-Soße. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen und Salatgarnitur.

Enchiladas de Pollo

€11,90

3 gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse, Zwiebeln und Sauerrahm, serviert mit Enchilada-Soße, mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Eisbergsalat.

Quesada de Pava

€12,90

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Truthahnbrust, serviert mit Guacamole, Sauerrahm, mexikanischem Reis und Kidney-Bohnen.

Soft Enchiladas Estilo Joe Peña's

€12,90

3 weiche Weizentortillas, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse und Eisbergsalat, serviert mit mexikanischem Reis und Salatgarnitur.

Fuente de los Bandidos

€13,50

Kombination von Enchilada de Pollo, Burrito Verduras und Soft Enchilada Estilo Joe Peña's. Dazu servieren wir Sauerrahm, Bohnenmuß, Guacamole, Mais und mexikanischen Reis.

Pescado

Huachinango à la Cajun

€15,90


In einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch nach Cajun-Art gegrillter Red Snapper (pikant!) serviert auf mexikanischem Gemüse, Reis und Salatgarnitur.

Ocean Asada


€15,90

Gebratene Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen in Salsa Picante. Serviert mit Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis, Guacamole und frischen Salaten der Saison.

 = vegetarisch

 = scharf

Platos Vegetarianos

Asado Vegetariano  € 11,50

Große, gefaltete Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons und Tofu serviert mit Reis, Sauerrahm, Pico de Gallo, Guacamole und Butter-Maiskolben.

Burrito de Verduras   € 11,50

Große gerollte Weizentortilla mit einer pikanten Füllung von Zucchini, Poblano-Chilies, Mais, Paprika, Tomatillos und Sauerrahm, überbacken mit Salsa Verde. Serviert mit Butter-Maiskolben und mexikanischem Reis.



Quesada Grande  € 11,90

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Paprikastreifen, serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischem Reis und Butter-Maiskolben.

Postres

Der süße Abschluss, auch ideal zum Teilen!

Crema Catalana € 4,90

Vanillecreme im Töpfchen mit braunem Rohrzucker flambiert und caramelsiert.

Piña con Coco y Miel € 6,50

Frische Ananas mit Kokosmilch und Honig.

Apple Crisp € 6,50


Ofengebackene Köstlichkeit mit Äpfeln, Haselnüssen, Zimt und Zucker.

Fried Ice „Orpheo Negro“ € 6,50

Im Cornflakes-Zimtmantel gebackenes Vanilleeis mit Caramelsauce und Sahne.

*Einer mexikanischen Tradition folgend setzen wir nach den Originalrezepturen der Familie Beckmann in Tequila / Jalisco unsere Tequila de la Casa mit Tequila „Cuervo“ frischen Früchten und natürlichen Aromastoffen an.
Mehr wird nicht verraten!*

Joe Peña's Tequila de la Casa 4 cl € 3,50

Orange, Ananas, Vanille, Limette, Minze, Kaffee, Banane, Zimt, Ingwer oder  Chilies (Hot, very Hot)

„Preserve wildlife. Throw a party.“ (Joe Peña)

 = vegetarisch  = scharf