

TAQUERIA TAOL

Erlebe den vollen Geschmack Mexikos,
ganz ohne Kompromisse. Willkommen in unserer
100% glutenfreien Küche der Taquería Taol!



/ENTRADAS

SELBSTGEMACHTE TOTOPOS (TORTILLA-CHIPS)

2	GROSSE PORTION TOTOPOS	6,00 €
4	MIT BOHNENMUS	5,50 €
6	MIT SALSA VERDE FRÍA*16	6,40 €

3	MIT GUACAMOLE	7,80 €
5	MIT SALSA ROJA FRÍA	5,50 €

7 SOMBRERO SORPRESA FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

18,90 €

Totopos mit Salsa Roja, Guacamole, Bohnenmus, Salsa Verde*16

9 NACHOS 9,90 €

Juicy Nacho-Ecken mit Bohnenmus bestrichen, einer ordentlichen Portion Käse überbacken und garniert mit Xnipec mit Habanero Chili, Koriander und Salat*a,d,1

8 VOLCANES 11,90 €

Juicy Nacho-Ecken*a,d,1 belegt mit einer ordentlichen Portion:
Tinga de Pollo*f,2, Hongos oder Carnita*3,9,11

13 CALDO DE COSTILLA DE RES 9,80 €

Herzhafte Rindsuppe aus geschmorten Short Ribs und Chipotle-Chilis, mit Gemüse, Mais, Champignons, Radieschen, Zwiebeln und Koriander. Serviert mit einem Stück zartem Short Rib – der perfekte Start für die kalten Tage*f

10 TOSTADA DE TINGA DE POLLO 7,90 €

Flach ausgebackene Maistortilla belegt mit Sauerrahm, Tinga de Pollo, Eisbergsalat, Salsa Verde Fría, Queso Fresco, getoppt mit Radieschen, Xnipec mit Habanero Chili und Koriander *a,f,1,2,16

15 ESQUITES vegetarisch oder vegan 9,40 €

Die bessere Version des Maiskolbens! Maiskörner, gekocht in einer Brühe mit Koriandersamen, Gewürzen und Chili de Arbol. Serviert auf einem Maisblatt mit Mayonnaise, Queso Fresco, Chili und Totopos *a,c,d,11,16

16 CHALUPAS DE HIDALGO 12,50 €

3 Maistortillas in heißer Salsa Verde gebadet und belegt mit schwarzem Bohnenmus, gezupftem Hähnchen, Eisbergsalat, Zwiebeln, Radieschen und Queso Fresco*a,16

12 ENSALADA DE FRIJOLAS NEGROS vegetarisch oder vegan 14,50 €

Bunter Salat aus Kaktusblättern, Gurken, Radieschen, Mais, roten Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Queso Fresco, Eisbergsalat und Weißkraut in Hausdressing. Mit schwarzen Bohnen, Totopos und Avocado garniert *a,d

TAOL'S LIEBLINGE: TAMALES

Fluffige gefüllte Maiskuchen, gedämpft in
Maisblättern

17 TAMAL DE POLLO EN SALSA VERDE 7,90 €

Hähnchen in Salsa Verde Caliente mit Salsa und Sauerrahm*a,c,f,16

18 TAMAL DE POLLO EN MOLE POBLANO 7,90 €

Hähnchen in Mole Poblano mit Mole, Sesam, Granatapfel*c,i,f

19 TAMAL DE VERDURAS veggie oder vegan 7,90 €

Bohnen, Karotten, Mais und Chili Ancho mit Salsa Roja Caliente und Sauerrahm*a,c,f

**MACH ES ZUM
HAUPTGANG!**

27 2 TAMALES MIT SALAT*d 16,80 €

/PLATO PRINCIPAL



25 TACOS DE HONGOS vegetarisch oder vegan   **17,80 €**
3 Maistortillas gefüllt mit Käse, gerösteten Kaktusblättern sowie Austernpilzen und Champignons, die in reichlich Knoblauch und Zwiebeln angebraten wurden. Getoppt mit frittierten Knoblauchchips, Jalapeños, Habanero Chili und Koriander. Dazu servieren wir knuspriges Kartoffelstroh und Limette*_a

26 TACOS CHORIQUESO **16,90 €**
3 Maistortillas im Taquera- Stil mit auf der heißen Platte gebratenem Käse, gefüllt mit würziger Chorizo, gebratenen Zwiebeln, Guacamole, Xnipec, knuspriges Kartoffelstroh, Salsa Roja Fría, Koriander und Limette*_{a,1,12,15,16}

28 TACOS DE CARNITAS **16,90 €**
Coca-Cola Carnitas- ein Klassiker auf den Straßen Michoacans! Bei diesem Gericht wird Schweinebauch in Schweineschmalz, Coca-Cola, Orangensaft und Gewürzen gegart. Wir servieren 3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit Carnita-Fleisch, Xnipec, Jalapeños, Tomate, Karottenspänen und Koriander. Garniert mit Limette und Salsa Verde Fría*_{1,3,9,11,16}

33 ENCHILADAS POTOSINAS  **19,50 €**
Die Spezialität aus der Region San Luis Potosí!
4 Maistortillas, gefüllt mit Käse und der typischen Potosina-Adobo mit Ancho Chili. Garniert mit Sauerrahm, Salsa Verde Fría, Queso Fresco, Xnipec mit Habanero Chili und Eisberg-Weißkohlsalat*_{a,d,1,16}

39 TACOS DE TINGA DE POLLO **16,90 €**
3 Maistortillas gefüllt mit Tinga de Pollo und Käse, garniert mit Eisbergsalat, Salsa Roja fría, Sauerrahm, Koriander und Limette*_{a,f,2}



57 TACOS DE PECHUGA DE POLLO **18,80 €**
3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit geschmolzenem Käse, gebratener Hähnchenbrust und ein Hauch Kokos. Getoppt mit Xnipec und Habanero Chili, Avocado, frittierten Knoblauchchips, Radieschen und frittierter Petersilie. Dazu knuspriges Kartoffelstroh und Limette*_{a,g,1}

58 TAQUITOS DE JAMAICA vegetarisch oder vegan   **15,80 €**
2 Tortillas im Taquera-Stil mit geschmolzenem Käse und schwarzem Bohnenmus, getoppt mit gebratenen Hibiskusblüten, Tomaten, Nopales, Zwiebeln, Oregano-Öl und Salsa Verde Fría. Serviert mit knusprigem Kartoffelstroh und Limette*_{a,16}

59 TUÉTANO DIVORCIADO **16,40 €**
Frittierter Markknochen, serviert neben 2 Tortillas im Taquera-Stil mit geschmolzenem Käse, schwarzem Bohnenmus, Salsa Roja Fría, Salsa Verde Fría, Sauerrahm, Xnipec, Kohlmix, Nopales, Radieschen, frittierten Petersilienblättern und Limette*_{a,1,16}

BIRRIA ESTILO JALISCO

Berühmter Eintopf aus Jalisco, bei dem das Rindfleisch in einer Chilibrühe geschmort wird, bis das Fleisch bereits beim bloßen Anblick auseinanderfällt. Wem die Consommé nicht ausreicht, kriegt von uns eine extra Portion kostenfrei dazu.

40 CLÁSICO **26,50 €**
Birria in Consommé serviert, dazu Maistortillas, Zwiebeln, Koriander, Radieschen, Totopos und Limette *_f

41 QUESABIRRIA **17,40 €**
Quesadillas mit ordentlich Käse und Birria gefüllt, dazu eine Portion Consommé zum Tunken mit Zwiebeln, Koriander und Limette *_{a,f}



47 TACOS DE STEAK **20,80 €**
Drei Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit saftig gebratenen Steakwürfeln, frittierter Petersilie, Xnipec und Avocado-scheiben. Serviert mit knusprigem Kartoffelstroh für den extra Crunch und Limette*_{a,1}

46 RUMPSTEAK **28,50 €**
Mit Kräuterbutter und Pommes Frites *_a

/GUARNICIÓN Beilagen

300	Guacamole	4,00 €	307	Xnipeç mit Habanero Chili *1	2,50 €
301	Sauerrahm*a	2,30 €	311	Maistortilla St.	0,35 €
302	Bohnenmus	2,00 €	312	Jalapeños	2,00 €
303	Salsa Verde Fría*16	2,30 €	308	Eisbergsalat-Weißkraut-Mix*d	5,30 €
305	Salsa Roja Ría	2,00 €	309	Beilagensalat *d	5,80 €

/POSTRE CASERO

60 TAMAL DE CHOCOLATE ✓ **7,90 €**

Für den vollen Genuss dampfgegart – es kann zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Fluffiger Zartbitter-Schokoladenmaiskuchen mit Gewürzen verfeinert und in Maisblättern gedämpft.
Getopt mit Puderzucker und Vanilleeis *a,3,12

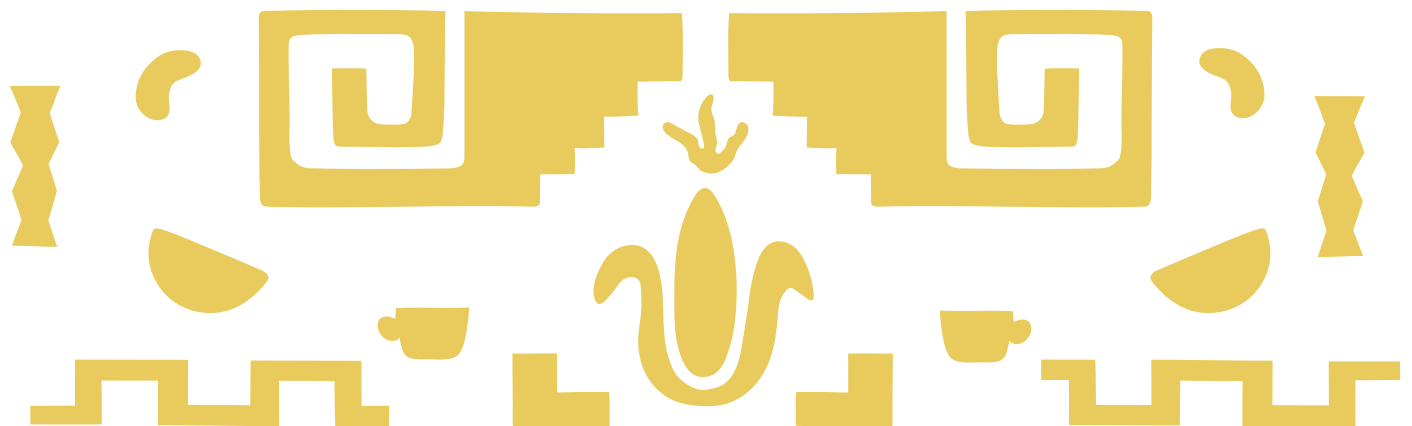
70 PANQUE DE ZANAHORIA ✓ **6,40 €**

Fluffiger, warm servierter Karottenkuchen auf Masa-Basis*a,c

62 TOTOPOS CHURROS-STYLE ✓ 🌱 **5,80 €**

Hausgemachte Tortilla Chips in Zimt-Zucker geschwenkt.

Serviert mit einer hausgemachten Erdbeer- Hibiskus- Konfitüre als süße Salsa



/UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT UND GESCHMACK

Unsere Leidenschaft für Qualität und Geschmack zeigt sich in jedem Detail: Jede Salsa, jede Adobo und jede Gewürzmischung kreieren wir selbst, um euch authentischen Genuss zu bieten. Und nicht nur in der Taquería Taol legen wir großen Wert auf hausgemachte Spezialitäten: Seit der Eröffnung des El Taquitos 1983 stellen wir unsere Maistortillas mit großer Sorgfalt und Liebe in Handarbeit her. Dabei verwenden wir regionalen Mais, den wir nach dem traditionellen Nixtamal-Verfahren zu feiner Masa verarbeiten – die Grundlage für unsere Tortillas und vieler weiterer Spezialitäten.

Scanne den QR-Code und werfe einen Blick hinter die Kulissen – in der Galileo-Dokumentation über unsere Produktion von Mexican GoodFood



**P.S. jeden Dienstag von 14-18 Uhr könnt ihr Maistorillas frisch aus dem Ofen holen!
Wo? Überquere dafür einfach die Straße! Rastatter Str. 101, 76199 Karlsruhe.**

/MEXIKANISCHE SOFTDRINKS

546 AGUA DE JAMAICA	0,3 l	4,50 €
Hausgemachter Hibiskusblüten- Eistee		
547 HAUSGEMACHTER TAOL EISTEE	0,3 l	4,90 €
Schwarztee, Limejuice, Mandarinen, Maracujasirup, Pfefferminz *3,11,12		
605 GRANATAPFEL LIMONADE	0,5 l	7,80 €
Limette, Granatapfelkerne, Granatapfelsirup, Pfefferminz		
606 KIWI LIMONADE	0,5 l	7,80 €
Limette, hausgemachtes Kiwipüree, Kiwisirup, Pfefferminz		
607 MARACUJA-VANILLE LIMONADE	0,5 l	7,80 €
Maracujanektar, Maracujasirup, Vanillesirup, Pfefferminz, frische Maracuja		
608 ORANGE-MINZ LIMONADE	0,5 l	7,80 €
Limette, Orange, Mandarinenirup, Pfefferminz		

/ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD LIEBENZELLER medium oder still		
118/238	0,5 Fl.	5,20 €
139/119	0,75 Fl.	6,90 €
115 COCA COLA*3,9,11	0,3 l	4,20 €
137 COCA COLA ZERO*3,5,8,9,11	0,3 l	4,20 €
116 FANTA*3,11,12,16	0,3 l	4,20 €
214 SPRITE*11	0,3 l	4,20 €
120 PAULANER SPEZI*3,11,12,16	0,35 Fl.	4,60 €
112 TONIC WATER*10,11	0,2 Fl.	3,70 €
113 BITTER LEMON*10,11,16	0,2 Fl.	3,70 €
114 GINGER ALE*3,11	0,2 l	3,60 €
138 PINK GRAPEFRUIT*3,11,16	0,2 Fl.	5,80 €

SÄFTE	0,2 l	3,80 €
246 APFELSAFT / 240 ORANGENSAFT		
244 ANANASSAFT / 242 MANGONEKTAR		
254 GUAVENNEKTAR / 243 MARACUJANEKTAR		
256 KIRSCHNEKTAR / 247 SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR		

SAFT/ NEKTARSCHORLE	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,90 €

/CAFÉ Y TÉ

146 CAFÉ DE OLLA ESPECIAL*5,15		4,50 €
Spezialität - unbedingt probieren. Serviert in einem Tontöpfchen. Espresso, hausgemachter Gewürzsirup, Orangenlikör, Tequila & Sahne		
149 CAFÉ DE OLLA		3,60 €
Typisch Mexiko: Kaffee mit hausgemachtem Gewürzsirup		
141 CAFÉ CARAJILLO		4,60 €
Espresso mit einem Shot Likör 43		
492 CORTADO		3,30 €
Espresso mit einem Schuss Milch		
142 LATTE MACCHIATO		4,30 €
144 CAPPUCCINO		4,60 €

147 FLAT WHITE		4,90 €
152 CHAI LATTE		5,10 €
148 CAFÉ CREMA		3,30 €
143 ESPRESSO		2,60 €
145 CHAMPURRADO*5,15		4,80 €
Mexikanische Schokolade mit hausgemachtem Gewürzsirup, hochprozentigem Kakao und Sahne		
150 VERSCHIEDENE TEESORTEN		2,60 €
151 FRISCHER PFEFFERMINZTEE		4,50 €

Wir bieten unterschiedliche Milchoptionen an, z.B. glutenfreie Hafermilch.

Frag unsere Servicekraft nach den aktuell verfügbaren Sorten für dein Heißgetränk!

/APERITIVO

575 MALLORCA SPRITZ*13		9,00 €
Der perfekte Sommer-Drink aus Mallorca!		
Erfrischend fruchtig mit bittersüßen Orangennoten		
576 APEROL SPRITZ*3,10,13		8,00 €
638 MARACUJA SPRITZ*13		8,00 €
Taol Winzersekt, Maracujanektar, frische Maracuja		
TAOL WINZERSEKT RIESLING*13 trocken		
582 GLAS	0,1 l	4,80 €
584 FLASCHE	0,75 l	24,50 €

/CERVEZA*^e

Brauerei Moninger

121 MONINGER PILS	0,4 l	4,70 €
133 RADLER	0,4 l	4,70 €
130 HEFEWEIZEN Hell	0,5 l	5,50 €
129 DER KARL Helles	0,4 l	4,70 €
1 PITCHER Bier	1,0 l	10,80 €
158 COLA WEISSE *3,9,14	0,5 l	5,50 €
159 RUSS'N WEISSE *11	0,5 l	5,50 €
162 KIRSCH WEISSE	0,5 l	5,50 €
550 CHELADA	0,3 l	4,70 €

Helles Bier, Zitronensaft, Limejuice, Salzrand, Limette

551 MICHELADA 0,3 l 5,90 €

Helles Bier, Tomatensaft, Salsa Valentina Picante, Maggi, Sojasauce, Worcestershire*glutenfrei, Tajin, Zitronensaft, Limejuice, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

/BOTELLAS *^e

135 HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 Fl.	5,50 €
125 PILS alkoholfrei	0,33 Fl.	4,10 €
132 SAN MIGUEL	0,33 Fl.	4,50 €
131 ESTRELLA GALICIA glutenfrei	0,33 Fl.	5,00 €
128 CERVEZA SORPRESA	0,33 Fl.	5,20 €
mexikanische Überraschungsbiere aus der Flasche!		
Wechselnde Auswahl - je nach Verfügbarkeit		
165 CORONA	0,33 Fl.	5,00 €
167 DESPERADOS	0,33 Fl.	5,20 €

/SANGRIA^{*13}

Hausgemachter Sangria mit frischen Früchten

570 GLAS	0,2l	6,00 €
571 PITCHER	0,5l	13,80 €
572 GROSSER PITCHER	1,0l	23,80 €



/VINO^{*13}

184 HAUSWEIN weiß, rosé oder rot	0,2 l	5,90 €
	0,75 Fl.	17,90 €
188 RAIZA CRIANZA Rioja trocken	0,2 l	7,20 €

WEINE VOM WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL

360 RIESLING trocken	0,2 l	6,80 €
361 GRAUBURGUNDER	0,2 l	7,50 €

189 GRAUBURGUNDER 2021 trocken	0,75 Fl.	29,00 €
--------------------------------	----------	---------

Frischer fruchtiger Grauburgunder mit Aromen von reifer Mirabelle und saftiger Maracuja

190 SAUVIGNON BLANC 2021 Goldkapsel trocken	0,75 Fl.	35,50 €
---	----------	---------

Dieser Wein überzeugt mit saftigen Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten Haselnüssen. Das Besondere: der Wein wird zu einem Drittel in französischen Eichenfässern ausgebaut

191 WINDROSÉ 2021 trocken	0,75 Fl.	30,80 €
---------------------------	----------	---------

Der perfekte Terrassenwein!
Mit Noten von roter Johannisbeere und Erdbeere

192 PINOT NOIR 2021 trocken	0,75 Fl.	49,00 €
-----------------------------	----------	---------

Nach 14-monatiger Reife in kleinen Barriquefässern wird der Wein unfiltriert abgefüllt. Wilde Beerenaromen mit knackiger Säurestruktur und erdigen Noten. Das Finish ist land und filigran

EXKLUSIVE SPANISCHE WEINAUSWAHL

193 „THE MAKER“ VERDEJO 2021 trocken	0,75 Fl.	42,00 €
--------------------------------------	----------	---------

Das malerische Etikett spiegelt die Freiheit wieder, die sich Pedro Escudero „The Maker“ nimmt, um seine Weine zu kreieren. Dieser Verdejo aus den besten Lagen Ruedas wurde mit seinen natürlichen Hefen vergoren. Der voluminöse Körper, das exotische Aroma und die knackigen mineralischen Töne passen ausgezeichnet zu hellen Fleischgerichten.

183 RAIZA CRIANZA DOC Rioja trocken	0,75 Fl.	26,50 €
-------------------------------------	----------	---------

Dieser Wein besteht aus 100% Tempranillo-Trauben. Elegant, gut ausbalanciert. Er reift 12 Monate in Eichenholzfässern und noch mal 12 Monate in der Flasche.

FROZEN MARGARITAS

Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Limejuice, Zuckersirup

520 CLÁSICO mit Salzrand	0,16 l	8,00 €
523 ERDBEER		
526 MANGO		
829 GUAVE		
513 MARACUJA		
820 ANANAS		
516 MELONE		
505 KIWI		
502 HIBISKUS		
835 GRANATAPFEL		
823 MANDARINE		
826 ORANGE		
832 SANGRIA		
838 COCOS		
521 PITCHER	0,50 l	18,80 €
522 GROSSER PITCHER	1,00 l	34,80 €

/COCTELES

542 PALOMA ^{*3,11,16}	10,50
--------------------------------	-------

Das Kultgetränk aus Mexiko: Tequila blanco, Grapefruit Limo, Zitronensaft & Salzrand

530 CAIPIRINHA ^{*13}	10,80 €
-------------------------------	---------

Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Limejuice

627 WHISKEY SOUR ^{*11,15}	10,80 €
------------------------------------	---------

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Agostura Bitter, Fee Foam, Orangenzeste

597 MOJITO CLÁSICO	10,80 €
--------------------	---------

Pampero Añejo Especial, Rohrzucker, Limette, frische Pfefferminze, Ginger Ale

540 MOJITO MEXICANO	10,80 €
---------------------	---------

Tequila silver, Mangonektar, frische Pfefferminze, Limetten, Rohrzucker

668 TROPICAL APEROL SOUR	9,80 €
--------------------------	--------

Aperol, Ananassaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Limejuice

577 MOSCOW MULE	12,00 €
-----------------	---------

Vodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Gurke, Pfefferminze

578 MEZCAL MULE	13,50 €
-----------------	---------

Mezcal, Ginger Beer, Maracujanektar, Zitronensaft, Gurke, Pfefferminze

579 KIWI BASIL SMASH	9,80 €
----------------------	--------

Gin, Zitronensaft, Kiwisirup, frischer Basilikum, frische Kiwi

541 PIÑA LOCA ^{*a}	10,80 €
-----------------------------	---------

Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Cocoscreme, Milch

622 LONG ISLAND ICE TEA ^{*3,9,11}	12,80 €
--	---------

Jose Cuervo Tequila, Gin, Rum, Wodka, Orangenlikör, Zitronensaft, Coca Cola, Limette

580 MEXICAN ESPRESSO MARTINI	10,80 €
------------------------------	---------

Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, frisch aufgebrühter Espresso, Premium Tequila- Kaffeelikör, hausgemachter Gewürzsirup

/COCTELES SIN ALC.

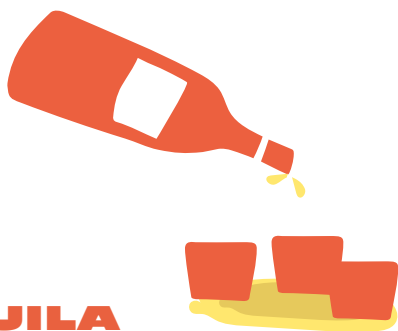
537 NADA COLADA *a	7,70 €
Cocoscreme mit Milch geshaked, optional mit Ananassaft	
535 VITAMIN COCKTAIL *3,15	8,80 €
verschiedene Säfte, Grenadine, Orange	
531 NADA MOJITO	9,80 €
Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker, frische Pfefferminze	
529 JADE *3	8,80 €
Orangensaft, Maracujanektar, Blue Curacao alkoholfrei	
528 SHAKED MARGARITA*11,15	10,80 €
mit alkoholfreiem Polly-Tequila, Zitronensaft, Limejuice und Flavour nach Wahl!	

/LONGDRINKS

564 GIN TONIC *19,11	8,50 €
565 VODKA LEMON *10,11,16	8,50 €
560 CUBA LIBRE *3,9,14	8,80 €
Pampero Añejo Especial, Limette, Cola	
568 JACKY COLA* 3,9,14	8,50 €

/SPIRITUOSEN & LIKÖRE

275 MEXIKANER	2cl	2,50 €
hausgemacht mit Jose Cuervo silver, Tomatensaft, Salsa Valentina Picante, Worcestershire*glutenfrei, Tajin, Zitronensaft, Limejuice, Salz, frisch gemahlener Pfeffer		
272 JÄGERMEISTER 35%	2cl	3,00 €
279 SAMBUCA 40%	2cl	3,50 €
157 SCHARFE MUTTI 15%	2cl	3,30 €
274 LIKÖR 43	2cl	3,00 €
206 HERENCIA KAFFEELIKÖR	2cl	3,60 €
205 HERENCIA KAFFEELIKÖR AUF EIS	4cl	6,90 €



/TEQUILA

JOSE CUERVO

108 SILVER MIT LIMETTE&SALZ	2cl	3,70 €
109 GOLD MIT ORANGE&ZIMT	2cl	3,70 €
259 TRADICIONAL 38%	2cl	4,70 €

1800 TEQUILA

261 BLANCO 38%	2cl	4,20 €
260 AÑEJO 38%	2cl	5,00 €
262 CRISTALINO 38%	2cl	6,80 €

KAH TEQUILA

200 BLANCO 40%	2cl	4,70 €
199 REPOSADO 40%	2cl	5,60 €

HERENCIA DE PLATA

292 BLANCO 38%	2cl	3,90 €
293 REPOSADO 38%	2cl	4,90 €
294 AÑEJO 38%	2cl	5,80 €

HERRADURA PLATA

172 BLANCO 40%	2cl	4,90 €
----------------	-----	--------

ARETTE

263 BLANCO 38%	2cl	4,90 €
----------------	-----	--------

AHA TORO TEQUILA

267 REPOSADO 40%	2cl	5,90 €
------------------	-----	--------

GRAN CORRALEJO

268 AÑEJO 38%	2cl	7,80 €
---------------	-----	--------

CALLE 23

271 CRIOLLO LIMITED EDITION BLANCO 49,3%	2cl	14,60 €
---	-----	---------

/MEZCAL

110 MEZCAL CON GUSANO 40%	2cl	3,90 €
Der Mezcal mit Wurm!		
201 400 COÑEJOS	2cl	6,00 €
202 RECUERDO ACABADO	2cl	4,20 €
Der Mezcal mit Wurm, nur softer!		
203 VAGO ELOTE	2cl	7,60 €
Zwischen der ersten und zweiten Destillation wird gerösteter Mais zugesetzt		



Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

3 Farbstoff / 5 Süßungsmittel / 8 Phenylalaninquelle / 9 Koffeinhaltig / 10 Chininhaltig / 11 Säuerungsmittel / 12 Stabilisatoren / 13 Sulfite / 14 Taurin / 15 Konservierungsstoffe / 16 Antioxidationsmittel



vegetarisch



vegan

1 Xnipec besteht aus roten Zwiebeln eingelegt in Zitronen- und Orangensaft mit Habanero *16

2 Tinga de pollo ist gezupftes Hähnchenfleisch, gekocht in Tomaten, Zwiebeln und Chipotle Chili

a Lactose / b Soya / c Ei / d Senf / e Gluten / f Sellerie
g Nuss / h Fisch / i Sesam / j Weichtiere / k Sulphite
l Krebstiere