



Kommt mit auf eine kulinarische Reise und genießt unsere Cali-Mex geprägten Gerichte und probiert euch durch unsere leckeren Speisen und Getränke. Wir füllen eure Gläser mit ausgefallenen hausgemachten Limonaden, feinen rheinhessischen Weinen, vollmundigem schwabwälder Bier aber auch mit Spirituosen aus aller Welt. Mit unserem herzlichen Service runden wir die kulinarische Reise ab. Sehr gerne helfen wir weiter und beraten euch bei der Auswahl.

Jedes Gericht wird nach der Bestellung frisch und mit viel Liebe für dich zubereitet, deshalb bitten wir bei eventuellen Wartezeiten um Verständnis.

Wir wünschen eine angenehme Reise mit tollem Ambiente!

Tap
here!



Unsere Specials

Feierabend Happy Hour

Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr

Tap
here!
→

 Mojito Montag

 El Aperitivo
Dienstag

 Margarita
Mittwoch

 Daiquiri
Donnerstag

Weekend Happy Hour

Freitag und Samstag ab 21.00 Uhr
Ausgewählte Cocktails

Unsere Toppings

Lerne hier über unsere Toppings

Barbacoa ^{3,5,0)}

In Chili-Marinade langsam geschmortes Rindfleisch mit feurig-rauchigem Aroma, welches anschließend von Handgezupft wird

Chicken

In einer fruchtig-pikanten Honig-Chili Marinade geschmortes Hühnchen

Chili con Carne ^{,0),5}

Der Klassiker aus Rinderhackfleisch, mit Kidneybohnen und Mais

Chili sin Carne [Ⓥ] [Ⓥ]

Schmackhaftes Chili sin Carne aus saisonalem Gemüse und Kichererbsen

planted.chicken - Kräuter & Zitrone ^{m)} [Ⓥ] [Ⓥ]

Mariniertes pflanzliches Lebensmittel aus Erbsenprotein, angebraten mit roten Zwiebelstreifen

Gut zu wissen...

Wir haben es uns zum Ziel gemacht Unverträglichkeiten und besondere Lebensweisen in unserer Küche zu berücksichtigen.

Salate, Fajitas und das El Burros Chili können wir problemlos auch **glutenfrei** zubereiten. Hard-Shell-Tacos und Nachos sind für Zölliaken bedenkenlos genießbar. Gönn' Dir auch gerne zum Abschluss eine leckere Kugel Vanilleeis mit hausgemachter Schokosauce.

Bis auf das Rumpsteak können wir jedes Gericht **vegetarisch** servieren, such' Dir dafür entweder das Chili sin Carne oder Plante Schicken als Topping aus.

Bowls, Burritos, Tacos, El Burros Chili, Fajitas können wir gerne **vegan** beziehungsweise **laktosefrei** zubereiten. Dafür ersetzen wir Sour Cream mit leckerem Bohnenmus und Käse durch Mais. Bei Salaten gibt es statt des Hausdressings, Essig und Öl damit Du Deinen Salat nach belieben anmachen kannst. Probier' auch die Churros mit Zimt und Zucker.

Unser Service Personal gibt bei weiteren Fragen gerne Auskunft.

Unsere hausgemachten Dips

Bohnenmus ³Ⓥ Ⓥ

je 2,80 €

Schwarze Bohnen | Cumin

Chipotle-Mayonnaise ^{3,c} Ⓥ

Mayonnaise | Chipotle-Chilis

Käsesauce ^{1,g} Ⓥ

Cheddar | Mozzarella | Chipotle-Chilis

Mango-Ingwer-Chutney Ⓥ Ⓥ

Mango | Ingwer | Limettensaft | Chilischoten

Pico de Gallo Ⓥ Ⓥ

Tomatenwürfel | Zwiebelwürfel | Koriander | Zitronensaft

Salsa Roja Ⓥ Ⓥ

Tomaten | Chilischoten

Salsa Verde ^{3,5, o} Ⓥ Ⓥ

Tomatillos | Koriander | Zitronensaft

Sour Cream ^g Ⓥ

Schmand | Saure Sahne | Zitronensaft

Hausgemachte Guacamole Ⓥ Ⓥ

3,50 €

Frische Avocado | Zwiebelwürfel | Koriander | Zitronensaft

Gut zu wissen...

Ⓥ **vegetarisch**

Ⓥ **vegan**

Vegan

Unsere veganen Favoriten nochmal auf einer Seite zusammengefasst

Nachos Vegan ¹ ⑤ ⑤

13,00 €

Tortilla Chips | Pico de Gallo | Mais | schwarze Bohnen | mit
veganem Käse überbacken

Quesadilla ^{1,a.1)}

7,30 €

Weizenfladen | geschmolzener veg. Käse | schwarze
Bohnen | Dip nach Wahl

Wahlweise mit Chili sin Carne ⑦

8,90 €

Enchilada ^{1,a.1)3,5,o)}

Mit veg. Käse überbackener Weizenfladen | Gewürzreis |
schwarze Bohnen | Salsa Verde

Wahlweise mit Chili sin Carne ⑦

15,40 €

Oder planted.chicken ^{m)}

17,90 €

Power Bowl ⑤ ⑤

17,40 €

Bunter Salat | Quinoa | Guacamole | Humus | rote Bete | Mango-
Chutney | Karotten | Tomaten | Radieschen | schwarzen Bohnen
| Kürbiskernen

Quesadilla

Weizenfladen | geschmolzener Käse | schwarze Bohnen | Sour Cream-Dip

Clásica ^{g), a.1)} (V)	7,30 €
Chili con Carne ^{g), a.1), o)}	9,50 €
Chili sin Carne ^{g), a.1)} , (V)	8,90 €
Chicken ^{g), a.1)}	10,20 €
Barbacoa ^{3,5, g), a.1), o)}	11,90 €

Nachos

Tortilla Chips | Pico de Gallo | mit Käsesauce und Käse überbacken

Mit zwei Dips nach Wahl:

Salsa Verde | Salsa Roja | Sour Cream | Bohnenmus | Chipotle-Mayonnaise |
Mango-Ingwer-Chutney

Con Queso ^{1,g)} (V)	11,70 €
Klassisch nur mit überbackenem Käse	
Con Frijoles ^{1,g)} (V)	12,30 €
Mit schwarzen Bohnen	
Con Carne ^{1,g)}	14,80 €
Wahlweise mit: Barbacoa ^{3,5,o)} Chicken Chili con Carne ^{o),5}	
Vegetales ¹	13,00 €
Wahlweise mit: Chili sin Carne ^{f)} (V)	
Nachos Vegan ¹ (V) (V)	13,00 €

Tortilla Chips | Pico de Gallo | Mais | schwarze Bohnen |
mit veganem Käse überbacken

Tapas

Beilagensalat ^{5,m),o)} (V) (V)	3,90 €
Blattsalat Agaven-Senf-Dressing Chipotle-Popcorn Karotten Rote Beete	
Pimientos de Padrón (V) (V)	8,00 €
Angebratene Pimientos Rote Zwiebeln Meersalz	
Potato Wedges ^{a.1)} (V) (V)	5,70 €
Mit einem hausgemachten Dip nach Wahl	
Süßkartoffel-Pommes ¹ (V) (V)	6,40 €
Mit einem hausgemachten Dip nach Wahl	
Tortilla Chips (V) (V)	4,80 €
Mit einem hausgemachten Dip nach Wahl	
Kürbis-Ingwer-Suppe ² (V) (V)	5,50 €
Serviert mit einem Weizenfladen ^a	

Para Los Niños

Bandido-Teller	0,00 €
mit Besteck zum Räubern auf den Tellern von Deinen Eltern	
Kinder-Teller ^{3,5, g), o)}	7,10 €
Gewürzreis schwarze Bohnen Pico de Gallo Salsa Verde Sour Cream Käse Wahlweise mit: Chicken, Chili con Carne ^{o),f),5} oder Chili sin Carne ^{f)}	
Kinder-Quesadilla ^{g),a.1)} (V)	5,00 €
Kleiner Weizenfladen geschmolzener Käse Gewürzreis Sour Cream	
Knusprige Hähnchen-Sticks (150g) in Tortilla Crunch Panade ^{a.1),a.3)}	7,60 €
Mit Ketchup ¹⁾ oder Mayo ^{1,g)}	

Bowl^{3,5,9),m),o)}

Quinoa | Bunter Salat | Bohnenmus | Pico de Gallo | Kichererbsen | Mais | Mango-Ingwer-Chutney | Salsa Verde | Sour Cream | Käse

Chili con Carne ^{o),5}	14,60 €
Chili sin Carne (V) (V)	13,60 €
Chicken	15,60 €
Barbacoa ^{3,5,o)}	17,80 €
planted.chicken ^{m)} aus Erbsenprotein (V) (V)	17,20 €
Power Bowl (V) (V)	17,40 €

Bunter Salat | Quinoa | Guacamole | Humus | rote Bete | Mango-Chutney | Karotten | Tomaten | Radieschen | schwarzen Bohnen | Kürbiskernen

Street Food Burrito^{3,5,9),a.1),o)}

Als Kombination verschiedener kalter und warmer Zutaten ist unser Burrito ein warmes, aber kein heißes Gericht.

Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Eisbergsalat | Pico de Gallo | Salsa Verde | Sour Cream | Käse

Wahlweise mit:

Chili con Carne ^{o),5}	12,70 €
Chili sin Carne (V) (V)	12,30 €
Chicken	12,80 €
Barbacoa ^{3,5,o)}	14,10 €
planted.chicken ^{m)} aus Erbsenprotein (V) (V)	13,80 €



Tacos_{3,5,9)a.1),o)}

Wahlweise drei Soft-Shell-Tacos oder vier Hard-Shell-Tacos gefüllt mit
Gewürzreis | schwarze Bohnen | Eisbergsalat | Pico de Gallo | Salsa
Verde | Sour Cream | Käse

Wahlweise mit:

Chili con Carne _{o),5,}	14,90 €
Chili sin Carne _{① ①}	13,80 €
Chicken	15,80 €
Barbacoa _{3,5,o)}	17,10 €
planted.chicken ^{m)} aus Erbsenprotein _{① ①}	16,20 €
Taco Einzeln	5,90 €
Taco Dreierlei bzw. Viererlei	17,50 €
Wähle frei zwischen all unseren Toppings	

Los Tacos

4 Mexikanische Maistortillas nach traditionellem Nixtamal-Verfahren hergestellt

4 x Maistortillas | Pico de Gallo | Salsa Roja | Bohnenmus |
Guacamole | Rote zwiebeln | Koriander | Limette | Tortilla Chips |
scharfe Jalapenos

Wahlweise mit:	
planted.chicken _{m)① ①}	16,80 €
Barbacoa _{3,5,o)}	18,40 €

Chimichanga^{1,9),a.1),c),3}

Frittierter Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Käsesauce | Käse

Wahlweise mit:

Chili con Carne ^{5,o)} **15,50 €**

Chili sin Carne ^① **14,90 €**

Chicken **16,20 €**

Barbacoa ^{3,5,o)} **17,20 €**

Wir servieren unsere Chimichangas auf einem Salatbett mit Mango-Ingwer-Chutney, Sour Cream und Chipotle-Mayonnaise

Enchilada^{1,3,5,9),a.1),o)}

Mit Käsesauce und Käse überbackener Weizenfladen | Gewürzreis | schwarze Bohnen | Salsa Verde

Wahlweise mit:

Chili con Carne ^{5,o)} **16,50 €**

Chili sin Carne ^{① ①} **15,50 €**

Chicken **17,00 €**

Barbacoa ^{3,5,o)} **18,50 €**

planted.chicken^{m)} aus Erbsenprotein ^{① ①} **18,20 €**

Wir servieren unsere Enchiladas mit Pico de Gallo | Sour Cream | Chipotle-Mayonnaise | Beilagensalat

Argentinisches Rumpsteak

Argentinisches Rinderrumpsteak (220 g) ^{5,g)m),o)} **34,20 €**

Wir servieren unser Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter | Beilagensalat | Agaven-Senf-Dressing

Dazu

Fajitagemüse **4,50 €**

Gegrillte Paprika und angebratene Zwiebeln

Süßkartoffel-Pommes ¹ **6,40 €**

Mit hausgemachtem Dip nach Wahl

Potato Wedges ^{a.1)} **5,70 €**

Mit hausgemachtem Dip nach Wahl

Hausgemachte Dips: Salsa Verde ^{o),3,5} | Salsa Roja | Sour Cream ^{g)} | Bohnenmus | Chipotle-Mayonnaise ^{e),3} | Mango-Ingwer-Chutney

Fajita ^{g)}

Frisch gegrillte Paprika | Zwiebeln | in brutzelnder gusseisernen Pfanne
Wahlweise mit:

planted.chicken ^{m)} [Ⓥ] [Ⓥ] **aus Erbsenprotein** **21,50 €**

Hähnchenfiletstreifen (200g) **23,50 €**

Argentinisches Angus Rinder Rib-Eye (180g) **28,50 €**

Wir servieren unsere Fajitas mit Gewürzreis | Bohnenmus | Sour Cream | Salsa Roja | Pico de Gallo | Salat | Käse | vier warme Tacofladen



Salat

Gemischter Blattsalat | Romanasalat | Cherry Tomaten

Vegetariana Martha ^{5,a.1),m),o)} (V) (V)

14,00 €

Gegrilltes Gemüse | Kichererbsen | Rote Beete | Agaven-Senf-Dressing

Optional mit planten.chicken^{m)}

+3,60 €

Pollito Pio ^{g),a.3),a.1)}

16,40 €

knusprig paniertes Hähnchen | Gegrilltes Gemüse
Kürbiskerne | Mango-Ingwer-Chutney | Agaven-Senf-Dressing |

Barbacoa ^{1,5,a.1),g),o),m)}

17,50 €

Quinoa | Barbacoa | Sour Cream | Chipotle-Popcorn |
Radieschen | Pimientos de Padrón | Chipotle-Granatapfel-Dressing

EL Burros Chili ^{3,5,a.1),g),o)}

auch vegetarisch möglich

Geröstete Weizenfladen-Schale | Gewürzreis | schwarze Bohnen |
Chili con Carne ^{o),5} oder Chili sin Carne (V) | Salsa Verde | Tortilla-Crunch | überbacken mit Käse | Sour Cream

14,50 €

Postres

Churros ^{a.1), (V)}

6,90 €

Mit hausgemachter Schokoladensauce
oder mit Zimt und Zucker (V)

Brownies calientes ^{1,7,11,a.1),c,),g),h.3) (V)}

9,50 €

Mit Vanilleeis

Chimichanga Dulce ^{a.1),g) (V)}

7,50 €

Frittierter Weizenfladen | Banane | geschmolzener Käse |
Honig | Zimt | süßer Dip

Café

Wir verwenden hochwertigen Kaffee aus der Rösterei Müller aus
Bodenheim. Die Sorte „Rossini“ in Bio-Qualität besticht durch ihr
feinwürziges, säurearmes Aroma.

Alle unsere Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Espresso

Doppio

Macchiato



MÜLLER
K A F F E E

2,80 €

3,80 €

3,40 €

Café

3,80 €

Cappuccino

4,50 €

Mit Milch^{g)} oder Haferdrink ^{a.4)}

Milchkaffee ^{g)}

4,90 €

Latte Macchiato ^{g)}

4,90 €

Iced Latte Macchiato ^{g)}

4,90 €

Wahlweise mit Karamell- oder Vanillesirup

+0,50€

Matcha Latte

Wahlweise mit Honig oder Agavendicksaft

6,50 €

+0,50€

Iced Matcha Latte

Wahlweise mit Honig oder Agavendicksaft

6,50 €

+0,50€

Chai Latte^{g)}**4,90 €****Carajillo¹**

Espresso | Brandy

4,90 €**Heiße Milch mit Honig^{g)}****4,00 €****Heiße Zartbitter Schokolade^{g)}****6,50 €****Babyccino^{g)}****0,00 €****Té****Té de hierbabuena**

Pfefferminze

4,80 €**Té de gengibre y naranja**

Ingwer | Orange

4,80 €**Heiße Zitrone**

Zitronensaft | Zitrone

4,20 €

Wir verwenden ausschließlich Tee von Pure Tea

Nadil Assam**4.50 €****Traudl Almkräuter****4.50 €****Annemarie Rote Beeren****4.50 €****Havato Sencha****4.50 €****Mareile Lindenblüte****4.50 €****Claire Verveine****4.50 €**

Hausgemachtes

Gurke-Basilikum-Limonade zuckerfrei	0,5 l	5,90 €
Minz-Limonade	0,5 l	5,90 €
Tamarinden-Limonade	0,5 l	5,90 €
Zitronen Eistee	0,5 l	5,90 €
Hibiskus-Limonade	0,5 l	5,90 €
Horchata a.4) ⑦ ⑦ Das Trendgetränk aus Reis	0,37 l	5,90 €
Soma Kombucha Brombeere Rosmarin.	0,23 l	5,90 €

Agua

Tafelwasser	0,4 l	3,00 €
Still Spritzig	1,0 l	6,30 €
Rhön Sprudel	0,25 l	3,20 €
Still Spritzig	0,75 l	7,00 €

Softdrinks

Granini Säfte & Nektare

0,4 l

5,20 €

Apfel naturtrüb | Ananas | Bananen-Nektar |
Kirsch-Nektar | Maracuja-Nektar | Orange | Rhabarber |
Grapefruit

Saftschorle

0,2 l

3,20 €

Saft oder Nektar nach Wahl

0,4 l

4,90 €

Rote Traubensaftschorle

0,4 l

5,70 €

Frische Früschdscher vom Weinhaus Michel

Holunderblütenschorle

0,4 l

4,90 €

Holunderblütensirup | Zitronenscheiben | Minze

fritz-kola ^{1,11}, | **fritz-kola ohne zucker** ^{1,9,11,12} | 0,33 l
mischmasch ^{1,11} | **fritz-limo orange** ^{1,8}

4,50 €

granini

fritz-kola [®]

fritz-limo [®]



Aperitivos

Aperol Spritz^{1,b} 8,50 €

Aperol | Mionetto Vivo | Soda | Orange

Lillet Wild Berry^{o)} 8,50 €

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beerenmix

Strawberry Spritz oder alkoholfreie Alternative 8,50 €

Erdbeerpüree | Mionetto Vivo | Zitronensaft | Soda |
Limette

El Burro Spritz 8,50 €

Pampelle | Amorettsche Rosé¹ | Soda | Orangenscheiben

Hugo oder alkoholfreie Alternative 8,50 €

Mionetto Vivo | Holunderblütensirup | Soda | Minze

Kombucha Spritz 8,50 €

Soma Kombucha Brombeere Rosmarin | Mionetto Vivo

Sarti Spritz 8,50 €

Sarti Rosa | Mionetto Vivo | Soda | Limette

Sangría^{3,1,o)}

Vodka | Triple Sec | Martini Rosso |
Herzblud Rotwein | Zitronenlimonade |
Fritz-limo orange | Zitrusfrüchte

Copa 0,3 l

9,30 €

Jarra 0,75 l

18,60 €

Mionetto Vivo^{o)}

Spumante

Flasche 0,75 l

25,00 €

Copa 0,1 l

4,50 €

Mionetto Prestige 0,0%^{o)}

Alkoholfrei

Flasche 0,75 l

25,00 €

Copa 0,1 l

4,50 €

Vinos

Unsere Weine kommen vom Weingut Michel aus Weinolsheim, wo Familie Michel mit viel Liebe und Herzblud die Trauben zu Wein verarbeitet

Owwermaschores Riesling ^{o)}

trocken | knackiges Aroma

0,1 l	3,70 €
0,2 l	6,30 €
0,75 l	22,00 €

Meenzer Hotvollee Weisser Burgunder ^{o)}

trocken | leichter Genuss

0,1 l	4,20 €
0,2 l	6,70 €
0,75 l	24,00 €

Schnudedunker Cuvée ^{o)}

trocken | fruchtig

0,1 l	3,50 €
0,2 l	4,50 €

Amorettsche Cuveé Rosé ^{o)}

feinherb | beerige Note

0,1 l	3,70 €
0,2 l	6,30 €
0,75 l	22,00 €

Herzblud Cuvée Rot QbA ^{o)}

trocken | sanfter Kern

0,1 l	4,20 €
0,2 l	6,70 €
0,75 l	26,00 €

Weißweinschorle ^{o)}

0,2 l	3,60 €
0,4 l	5,50 €

Rieslingschorle ^{o)}

0,2 l	4,20 €
0,4 l	6,90 €

Roséschorle ^{o)}

0,2 l	4,20 €
0,4 l	6,90 €

Cervezas

Fassbiere

Waldhaus Diplom Pils
Waldhaus Ohne Filter
Waldhaus Schwarzwald Weisse
Waldhaus Saisonal



0,3 l **4,50 €**
0,5 l **5,70 €**

ProBIER Waldhaus

ProBier' Dich durch alle vier leckeren Sorten 4 x 0,1 l **6,90 €**

Waldhaus Radler ³

Diplom Pils oder Ohne Filter | Zitronenlimonade

Waldhaus Russ ³

Schwarzwald Weisse | Zitronenlimonade

0,3 l **4,50 €**
0,5 l **5,80 €**

Flaschenbiere

Waldhaus Frei Bier alkoholfrei 0,33 l **4,20 €**

Waldhaus Schwarzwald Weisse alkoholfrei 0,5 l **5,20 €**

Waldhaus Radler alkoholfrei ⁸ 0,5 l **5,20 €**

Frei Bier | Zitronenlimonade

Mainzer Dom Bräu 0,33 l **5,30 €**

Corona ³ 0,335 l **5,20 €**

Corona Cero 0,0% ³ 0,335 l **5,20 €**

Corona Eimer **30,00 €**

6 x 0,335 l Corona auf Eis (auch Corona 0,0% möglich)



*Alle Biere a.1), alle Weizenbiere a.1),a.3)

Gins

Unsere **Lieblinge** mit liebevoll ausgesuchten Details
Wir servieren dir 4 cl Deines Lieblings-Gins

El Burros Gin

6,00 €

Der Familienbetrieb der Destille Kaltenthaler steht heute schon in der 3. Generation erfolgreich für „Innovation durch gelebte Tradition“.
Westhofen, Deutschland

Bombay Sapphire Gin

7,00 €

Der Gin der Queen Mum, sanft und königlich wird nach einem fast 300 Jahre alten Originalrezept aus London destilliert
Laverstroke, Großbritannien

Hendrick's Gin

9,00 €

Dieser Gin wird in zwei verschiedenen Kesseln gebrannt bevor er in einer Apotheker Flasche abgefüllt wird
North Lanarkshire, Großbritannien

Elephant London Gin

11,60 €

Mit aussagekräftigen afrikanischen Botanicals. Außerdem werden 15% des Profits für den Erhalt von Elefanten in Afrika gespendet
Hamburg, Deutschland

Brockmans Intensely Smooth Premium Gin

9,20 €

Ein besonders intensiver, aber milder Gin, den man auch gut pur auf Eis trinken kann
Langley, Großbritannien





Monkey 47 Dry Gin

11,60 €

Wird nach alter Schwarzwälder Rezeptur hergestellt und
100 Tage in Steingutfässern gelagert bevor er weiter
verarbeitet wird
Schwarzwald, Deutschland

Gin Mare Capri

12,00 €

Intensive Noten frischer Zitronen & fruchtiger
Bergamotten. Mit mediterranen Kräutern wie Rosmarin
aromatisiert.

Tanqueray Gin

7,00 €

Die Flaschenform des Tanqueray London Dry Gins erinnert
an einen Cocktailshaker
London, Großbritannien

Mixer

Indian Tonic ^{11a}

3,80 €

Klassisches Tonic - bitter und süß mit Zitrusnote

Dry Tonic ^{11a}

3,80 €

Erfrischend bitterer Geschmack mit weniger Süße

Time for Cocktails

Feierabend Happy Hour

Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr

Mojito Montag
Alle Mojitos 7,50 €

El Aperitivo Dienstag
Alle Aperitivos 7,50€

Margarita Mittwoch
Alle Margaritas 7,50 €

Daiquiri Donnerstag
Alle Daiquiris 7,50€

Weekend Happy Hour

Freitag, Samstag ab 21.00 Uhr
Ausgewählte Cocktails nur 7,50€

Snacks zur Happy Hour

Mini Nachos con queso ^{1,8l}
mit einem Dip nach Wahl

6,20 €

Portion Chipotle-Popcorn

3,50 €

Mojito, Margarita & Daiquiri

Mojito Classico

9,20 €

Barceló Blanco | Limetten | Rohrzucker | Lime Juice |
Minze | Soda

Mojito Classico

+ 1,60 €

wahlweise mit

Strawberry | Raspberry | Mango

Chili Mojito

9,80 €

Barceló Blanco | Limetten | Rohrzucker | Lime Juice |
Minze | Chilischoten | Soda

Frozen Mojito

9,80 €

Barceló Blanco | Rohrzucker | Lime Juice | Minze

Margarita Classico

9,20 €

Tequila Silver | Triple Sec | frischer Limettensaft
Rohrzucker

Frozen Margarita

+ 1,60 €

wahlweise mit

Strawberry | Raspberry | Mango

Daiquiri Classico

9,20 €

Barceló Blanco | frischer Limettensaft | Rohrzucker

Frozen Daquiri

+ 1,60 €

wahlweise mit

Strawberry | Raspberry | Mango

Frozen Coladas

Piña Colada

10,30 €

Barceló Blanco | Ananassaft | Kokoscreme | Kirsche

Maracujá Colada

Barceló Blanco | Maracujasaft | Kokoscreme | Orange



Cocteles

Paloma ³

9,20 €

Tequila Silver | frischer Limettensaft | Rohrzucker | Pink Grapefruit | Soda | Orange

Caipirinha ¹

9,00 €

Cachaça | Limetten | Rohrzucker | Lime Juice

Gin Basil Smash

10,00 €

Gin | frischer Zitronensaft | Basilikum | Rohrzucker

Espresso Martini ^{1,11b}

10,00 €

Vodka | Licor de Café | Espresso | Rohrzucker

Gin Fizz

8,00 €

Gin | frischer Zitronensaft | Rohrzucker | Sodawasser

Passionfruit Martini

9,00 €

Vodka | Maracujasaft | Karamellsirup | Limette

Mai Tai

10,80 €

Barceló Dorado | Ananassaft | Triple Sec | Limettensaft | Mandelsirup | Orange | Minze

El Burro's Cosmopolitan

9,20 €

Vodka | Triple Sec | Zitronensaft | Hausgemachter Hibiskussirup

Longdrinks

Kuba Libre ^{1,11}	9,00 €
Barceló Blanco frischer Limettensaft fritz-kola	
Tequila Sunrise ¹	9,00 €
Tequila Silver Orangensaft Grenadine	
Gin Tonic	9,00 €
El Burros Gin Indian Tonic	
Moscow Mule	10,00 €
Wodka frischer Limettensaft Ginger Beer Gurke	

Sours

Pisco Sour ^{1,c)}	11,00 €
Pisco Eiweiß Angostura Bitter frischer Limettensaft Rohrzucker	
Mezcal Sour ^{1,c)}	11,00 €
Mezcal Eiweiß Angostura Bitter frischer Limettensaft Rohrzucker Salzrand	
43er Sour ¹	10,00 €
Licor 43 Orangenbitter frischer Zitronensaft Rohrzucker	
Aperol Sour ^{1,c)}	10,00 €
Aperol Eiweiß Orangenbitter frischer Zitronensaft Rohrzucker Orange	
Whiskey Sour ^{1,c)}	10,00 €
Whiskey Eiweiß Angostura Bitter frischer Zitronensaft Rohrzucker	



Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada €	7,80 €
Ananassaft Kokoscreme Ananas Kirsche	
Mojito alkoholfrei	7,00 €
Limetten brauner Zucker Lime Juice Minze Soda	
Pimp your Mojito alkoholfrei	+ 1,60 €
Strawberry Raspberry Mango	
Ipanema ¹	8,90 €
Limetten brauner Zucker Lime Juice Ginger Ale	
Tutti Frutti	8,50 €
Ananassaft Maracujasaft Orangensaft Zitronensaft Grenadine Orange	
Virgin Maracuja Colada	7,80 €
Maracujasaft Kokoscreme Orange	

Hausgemachte Schnäpse

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Schnaps

Mexikaner	4,00 €
Wodka Tomatensaft Gewürze	
Kaktus	4,00 €
Tequila Chili Zimt Vanille	
Mamajuana	4,00 €
Barceló Imperial Rotwein Hölzer Gewürze	

Spirituosen aus aller Welt

Wir servieren dir 2 cl Deiner Lieblings-Spirituose

Belvedere Vodka	5,60 €
Polen	
Birkenhof Alte Marille	5,00 €
Westerwald	
Glenfiddich 12 J. ¹	5,60 €
Schottland	
El Burros Vodka	3,00 €
Rheinhessen	
Schladerer Alte Zwetschge	4,20 €
Schwarzwald	
Schladerer Williams-Birne	4,20 €
Schwarzwald	
Berliner Luft	3,00 €
Don Pancho Licor de Café ¹	4,00 €
Jägermeister	3,50 €
Wolfenbüttel	
Licor 43	3,00 €
Soplica Orzech Laskowy ^{1,h.2)}	3,00 €
Polen	

Rum

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Rums

Botucal Diplomatico Rum ¹	5,80 €
Venezuela	
Don Papa Rum ¹	5,60 €
Philippinen	
Ron Barceló Dorado Añejo	4,00 €
Dominikanische Republik	
Ron Barceló Gran Añejo	5,00 €
Dominikanische Republik	
Ron Barceló Imperial	5,80 €
Dominikanische Republik	

Tequilas

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Tequilas

Tequila Jarana Blanco	3,50 €
Tequila Jarana Gold ¹	3,50 €
Tequila Reserva 1800 Reposado ¹	5,00 €
Tequila Patron	6,00 €
Tequila Corralejo Reposado ¹	5,60 €

Mezcales

Wir servieren dir 2 cl Deines Lieblings-Mezcals

San Cosme Mezcal Blanco	5,50 €
Del Maguey Crema de Mezcal	5,50 €
Del Maguey Vida Mezcal	5,50 €
Del Maguey Chichicapa Single Village Mezcal	8,50 €
Del Maguey 100% Tobala Single Village Mezcal	14,60 €
The Wild Mountain Maguey	
Del Maguey Las Milpas Single Village Mezcal	8,50 €
Del Maguey Madrecuixe Single Village Mezcal	13,60 €
Del Maguey San Jose Rio Minas Single Village Mezcal	14,10 €
Del Maguey Santa Catarina Minas Barril Single Village Mezcal	13,60 €
Del Maguey Single Village Mezcal Santo Domingo Albarradas	8,50 €
Del Maguey Wild Tepeztate Single Village Mezcal	13,60 €
Topanito Espadín (40% vol.)	4,00 €
Topanito Espadín (52% vol.)	5,50 €
Topanito Tepeztate	8,40 €
Topanito Tobalá	8,40 €

Allergene

- a) glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
 - a.1) Weizen und -erzeugnisse
 - a.2) Roggen und -erzeugnisse
 - a.3) Gerste und -erzeugnisse
 - a.4) Hafer und -erzeugnisse
- b) Krebstiere und -erzeugnisse
- c) Eier und -erzeugnisse
- d) Fisch und -erzeugnisse
- e) Erdnüsse und -erzeugnisse
- f) Soja und -erzeugnisse
- g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
 - h.1) Mandeln und -erzeugnisse
 - h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse
 - h.3) Walnüsse und -erzeugnisse
 - h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
 - h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse
 - h.6) Paranüsse und -erzeugnisse
 - h.7) Pistazien und -erzeugnisse
 - h.8) Macadamia- oder Queensland und -erzeugnisse
- i) Sellerie und -erzeugnisse
- m) Senf und -erzeugnisse
- n) Sesamsamen und -erzeugnisse
- o) Schwefeldioxid und Sulfit
- p) Lupinen und -erzeugnisse
- r) Weichtiere und -erzeugnisse

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (1b) mit Azofarbstoff (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmittel
- (10) mit Nitrat
- (10a) mit Nitratspöckelsalz
- (11) koffeinhaltig
- (11a) chininhaltig
- (12) enthält eine Phenylalaninquelle

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel in unserer Küche, Spuren von Allergenen enthalten können.