

El Taquito

DER MEXIKANER IN KARLSRUHE

Wir feiern unser 35.Jubiläum!!!! Feiern Sie mit uns vom 11.-16. September

Während der Jubiläumswoche gibt es verschiedene Tagesaktionen ab 17 Uhr (nur in Verbindung mit regulärer Speiseauswahl und solange der Vorrat reicht):

Dienstag: Corona/Desperado gratis

Mittwoch: Riesenpaella zum Probieren

Donnerstag: Mexikanische Desserts am Buffet

Freitags: Tacos nach Wahl – unsere mexikanischen Köche bereiten die Tacos direkt nach den Wünschen der Gäste zu

Samstag: Tequila gratis

Sonntag: Gerichte aus der ersten El Taquito Speisekarte zum Preis von damals

Extra für unsere Jubiläumswoche kochen unsere 3 mexikanischen Köche 3 Gerichte von 3 berühmten Köchen Mexikos: Die Gerichte können Sie einzeln oder als Menü bestellen pro Person 29,80 €

Vorspeise von Enrique Olvera:

1974 in Mexiko-Stadt geboren, zählt zu den kreativsten und angesehensten Küchenchefs der Welt. Er betreibt in seiner Heimatstadt das „Pujol“, das erste mexikanische Gourmet-Restaurant seines Landes.



Giovanni

Joaquin

Uriel



Oktopus Tatemado

Frischer Oktopus auf Guacamole und geschmorten roten Frühlingszwiebeln

€ 13,80

El Taquito

DER MEXIKANER IN KARLSRUHE

Hauptgang von Aquiles Chávez:

Küchenchef Aquiles Chávez war wie unsere Köche auf der Hotelfachschule in Mexiko City- Colegio Superior de Gastronomía.

Er hat mehrere Restaurants geschaffen, wie "LO", Cocina de Autor, "La Fisheria", "La Sirena Puerca 77" und sein jüngstes Projekt: "Sotero" in Pachuca Hidalgo, einem saisonalen Restaurant mit interaktivem Konzept, das die Zucht von landwirtschaftlichen Nutztieren vereint, Bewässerungstechniken, Pflanzen und arbeiten in einer Gemeinschaft.



Tostada de salpicón de venado

3 Schichten Tortillas mit gezupftem Hirschfleisch, roten Zwiebeln, Koriander, und Salsa Chili piquin € 14,80

Dessert von Josefina Santacruz:

Chefin Josefina Santacruz, der Restaurants Paprika y Sesame, war mit verschiedenen Arten der Zubereitung der mexikanischen Küche konfrontiert: von Straßenständen über Haute Cuisine bis hin zu hausgemachten Speisen und typisch mexikanischen Süßigkeiten, die mit den authentischsten Zutaten zubereitet werden.



Pastel Margarita

Törtchen mit einem feinem Tequila-Limettenmousse € 5,80