



Seit 1983



„EL TAQUITO“ IN KARLSRUHE SEIT 1983

- 1983** Stilvolle Eröffnung mit dem mexikanischen Botschafter.
- 1996** Eröffnung der Cantina Pancho Villa.
- 1998** Vergrößerung des Restaurants und Entstehung der schönen Kinderspielecke.
- 1999** El Taquito und Cantina Pancho Villa werden zu einer mexikanischen Erlebnisgastronomie vereint.
- 2004** Eröffnung des einmaligen Kakteengartens mit Maya Gewölbe, Schlangenmauer, aztekischem Brunnen und mexikanischen Designer Möbeln.
- 2013** Neubau der Küche.
- 2016** Renovierung und Neugestaltung unseres Restaurants. Erneuerung der Kühllhäuser.
- 2017** Umbau der Tortilla Produktion und Kauf neuer Maschinen aus Mexiko.
- 2018** Fiesta 35 Jahre El Taquito.

Inzwischen ist das El Taquito das am längsten bestehende original mexikanische Restaurant in Deutschland. Von Anfang an haben wir großen Wert auf die Qualität unserer Tortillas gelegt. Um Ihnen diese original mexikanischen Tortillas zu bieten, importierten wir eine Tortilla-Maschine und eine Maismühle aus Mexiko. Das besondere an unseren Tortillas ist, dass sie aus ganzen Maiskörnern (und nicht wie bei den meisten aus Maismehl) hergestellt werden.

Getreu unserem Motto "kompromisslos mexikanisch" können Sie sich von einer Vielzahl exotischer Gerichte verzaubern lassen. Mexikos Beitrag zur internationalen Küche sind vor allem diverse Obst- und Gemüsesorten, sowie die Tomate, der Mais, die Vanille, der Kakao und nicht zu vergessen, eine große Anzahl von Chilisorten. All diese Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte hat die mexikanische Küche zu einer der auserlesensten und köstlichsten der Welt gemacht. Bei unserer Auswahl an mexikanischen Gerichten haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen Geschmacksrichtungen dieser Küche kennen zu lernen, da wir alles mit Originalzutaten zubereiten. Wichtige Bestandteile in unserer Küche sind zum Beispiel: die Tortilla, verschiedene Chilisorten, Kaktusblätter, verschiedene Saucen wie Chili-, Mole-, grüne Tomatensauce und natürlich die weltbekannten Nationalgetränke: der Tequila und der Mezcal, die aus der blauen Agave und den Magueyen hergestellt werden.

Ständige Aktionen runden das Angebot noch ab. Der wöchentlich wechselnde Mittagstisch, der wie alles andere auch, aus leichten und frischen Zutaten zubereitet und zu günstigen Preisen angeboten wird, der Brunch mit Live Musik immer am 1. Sonntag im Monat, Tagesaktionen, Happy Hour und Jahresaktionen. Auch der mexikanische Partyservice findet immer mehr begeisterte Anhänger.

Ganz besonders zu erwähnen ist auch die schön ausgebaute Spielecke, in der es für Kids viele Dinge zu entdecken gibt. Natürlich servieren wir auch spezielle Gerichte, die von den „normalen Kindergerichten“ abweichen. Kinderstühle und Wickeltisch sind selbstverständlich.

LOS ANTOJITOS

Übersetzt: Die kleinen Gelüste.

Die unverzichtbaren Freuden des Tages, immer bereit in den Mund zu fliegen. Vom frühen Morgen bis in die späte Nacht. Die Begleiter der Getränke in einer einfachen Cantina oder serviert als Appetithäppchen mit Cocktails vor einem Menü in einem gutem Restaurant.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 97 | SALSA MEXICANA mit Maistortilla-Chips ☒ ☑ ☑ | 6,50 € |
| 105 | FRIJOLES REFritos Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips ☒ ☑ | 6,50 € |
| 106 | CHILI CON QUESO Käsesauce _{a,b} mit Maistortilla-Chips ☒ ☑ | 7,90 € |
| 102 | NACHOS ☒ ☑ | 7,90 € |
| | Maistortilla-Chips mit Bohnenmus, Käsesauce _{a,b} und Käse überbacken.
Salatgarnitur _{b,c,d,f} mit Guacamole _b | |
| 26 | FLOR DE CEBOLLA _{a,c,e} ☑ ☑ | 7,90 € |
| | Gebackene Zwiebel mit Salsa mexicana und Guacamole _b | |
| 101 | QUESADILLAS VEGETARIANA ☑ | 8,90 € |
| | Weizentortilla-Käsetaschen _e mit 3 verschiedenen Füllungen: Spinat, Bohnenmus, Gemüse und Käse. Dazu verschiedene Saucen: Sauerrahm _a , Guacamole _b und Salsa, garniert mit Salat _{b,c,d,f} | |
| 98 | QUESADILLAS | 9,50 € |
| | Weizentortilla-Käsetaschen _e mit 3 verschiedenen Füllungen: Picadillo _{2,g} , Spinat und Hühnerfleisch, Tacomix _{b,1} , Käse. Dazu verschiedene Saucen: Sauerrahm _a , Guacamole _b und Salsa, garniert mit Salat _{b,c,d,f} | |
| 103 | TOSTADITAS ☒ | 9,50 € |
| | Mini-Maistortillas belegt mit Bohnenmus, Käse, Tacomix _{b,1} , verschiedenen Fleischstückchen (Hähnchen, Rind, Picadillo _{2,g}) garniert mit Eisbergsalat _{b,c,d,f} , Guacamole _b , Sauerrahm _a und Salsa. | |
| 104 | GUACAMOLE pikantes Avocadopüree _b mit Maistortilla-Chips ☒ ☑ ☑ | 9,50 € |

ALS VORSPEISE AUSREICHEND FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 99 | SOMBRERO SORPRESA ☒ ☑ | 13,80 € |
| | Maistortilla-Chips mit Salsa mexicana, Guacamole _b , Bohnenmus mit Käse, Käsesauce _{a,b} und Gemüse in Escabeche | |
| 107 | AUSWAHL UNSERER ANTOJITOS für 2 Personen | 16,80 € |
| | Auf dem Comal (mexikanische Grillplatte) servieren wir eine Auswahl unserer Antojitos:
Weizen-Tartaletas _e mit Spinat _{b,d} und Garnelen, Tostaditas, Chili poppers _{a,c,e} ,
Weizen-Quesadillas _e , und Nachos _{a,b} , mit Sauerrahm _a , Knoblauchsauce _{a,c,d,f} ,
Salsa, Guacamole _b und Weizen-Salatkörbchen _e mit Chihuahuasalat | |

VORSPEISEN, SÜDDEN & SALATE

- | | | |
|----|---|---------|
| 22 | CEVICHE DE GUERRERO | 13,50 € |
| | Eine in ganz Südamerika bekannte Zubereitungsart. Die Mexikaner nennen es: „in Limonen gekocht“. Fischfilet und Shrimps in Limonensaft gebeizt, in einer Sauce aus Olivenöl, Balsamicoessig, Avocado, Chili Jalapeño _b und Tomatenwürfel. Mit Kaktusstreifen und Blattsalaten _{b,c,d,f} angerichtet, dazu Baguette ₅ | |
| 10 | ENSALADA DE CHEF | 13,50 € |
| | Blattsalate _{b,c,d,f} verschiedene hausgemachte Salate mit Avocado, Tomate, Cheddar-Käse und warmen Hühnerbruststreifen mit Barbecuesauce _{b,d,f,3,5} , Guacamole _b , Sauerrahm _a und Salsa. Dieses Gericht wird im Weizentortilla-Körbchen _e serviert | |
| 11 | ENCHILADAS SALAT ☒ | 13,50 € |
| | Chihuahuasalat, gemischte Blattsalate _{b,c,d,f} , rote Zwiebelringe, gerollte Hähnchen-Tacos mit Käse überbacken, garniert mit Sauerrahm _a | |
| 12 | ENSALADA DE CHIHUAHUA ☒ ☑ | 12,80 € |
| | Gemischter Salat aus Gurken, Tomaten, Paprika, Maiskörner, Apfelscheibchen, Chili Jalapeños _b und Fetakäse _a auf Blattsalaten _{b,c,d,f} | |
| | Sie können unseren ENSALADA DE CHEF, ENCHILADAS SALAT, ENSALADA DE CHIHUAHUA auch bestellen als | |
| | Kleinere Portion | 9,90 € |
| 20 | CHILI CON CARNE | 6,80 € |
| | Suppe aus Rindfleisch, Bohnen und Chili, mit Baguette ₅ | |
| 14 | SOPA DE TORTILLA Nationalsuppe ☒ ☑ | 6,80 € |
| | Kraftbrühe mit Tomaten, Tortillastreifen, Fetakäse _a , Sauerrahm _a und Avocadostückchen | |
| 25 | CALIENTE Y FRIO ☒ ☑ | 6,80 € |
| | Heiß-kaltes Vergnügen mit Avocadopüree _b , pikanter Tomatensuppe und Sauerrahm _a | |
| 31 | GAMBAS ALL AJILLO | 14,50 € |
| | Garnelen ₁ mit Knoblauch, Kräuterbutter, Chilis und Baguette ₅ | |

MAISTORTILLA SPEZIALITÄTEN

Unsere Maistortilla-Spezialitäten sind alle aus unserer eigenen Produktion und glutenfrei.

TACOS GEFALTET UND GEBACKEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | 1 TACO „SPEZIAL“ ☒ | 4,90 € |
| | Maistortilla gefüllt mit Spezial-Hackbraten (Schweinefleisch) del Jefe Alberto, Käse, Tacomix _{b,1} , Eisbergsalat _{b,c,d,f} mit Tomatenwürfeln, Avocado und Chili Jalapeños _b | |
| 41 | 2 TACOS NORTEÑOS ☒ | 9,20 € |
| | Maistortillas gefüllt mit Spezial-Hackbraten (Schweinefleisch) del Jefe Alberto, Käse, Tacomix _{b,1} und Eisbergsalat _{b,c,d,f} | |
| 38 | 2 TACOS „AL PASTOR“ ☒ | 11,90 € |
| | Maistortillas gefüllt mit mariniertem Fleisch vom Drehspieß _{b,d} (Pute), Käse, Bohnenmus, Tacomix _{b,1} , Salsa und Eisbergsalat _{b,c,d,f} | |
| 44 | 2 TACOS RANCHEROS ☒ | 11,90 € |
| | Maistortillas gefüllt mit in Streifen geschnittenem Rindfleisch, Bohnenmus, Tacomix _{b,1} , Salsa, Käse und Eisbergsalat _{b,c,d,f} | |

- 43 **2 TACOS DE POLLO** ☒ 11,90 €
 Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, Bohnenmus, Tacomix_{b,1},
 Käse und Eisbergsalat_{b,c,d,f}

TACOS GEROLLT UND GEBRATEN

- 46 **3 TACOS MIXTA** ☒ 15,50 €
 Maistortillas mit 3 verschiedenen Füllungen (Al Pastor Pute_{b,d}, Picadillo_{2,g}, Hühnerfleisch),
 Käse, Tacomix_{b,1}, garniert mit Salaten_{b,c,d,f}, Salsa mexicana, Guacamole_b, Sauerrahm_a,
 Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips.

Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchen 12,50 €

- 47 **3 TACOS DE POLLO** ☒ 15,50 €
 Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse und Tacomix_{b,1} garniert mit verschiedenen
 Salaten_{b,c,d,f}, Salsa mexicana, Guacamole_b, Sauerrahm_a, Bohnenmus und Tortilla-Chips

Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchen 12,50 €

- 52 **2 TOSTADA COMPUESTA** ☒ 15,50 €
 Flache gebackene Maistortillas mit Bohnenmus und Hühnerfleisch, Käse, Tacomix_{b,1}
 garniert mit Guacamole_b, Sauerrahm_a, Salsa und Eisbergsalat_{b,c,d,f}

- 55 **ENCHILADAS ROJAS** ☒ 16,50 €
 3 Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, Chilisauce_f, Sauerrahm_a und Käse
 überbacken, dazu Eisbergsalat_{b,c,d,f}, Salsa mexicana und Sauerrahm_a

Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchen 13,50 €

- 56 **ENCHILADAS TRICOLORES** ☒ 16,90 €
 3 Maistortillas gefüllt mit Al Pastor_{b,d} (Pute), Picadillo_{2,g}, Hähnchen, mit Sauerrahm_a und
 Käse überbacken und mit 3 Saucen in den Nationalfarben serviert (Chilisauce_f, Sauerrahm_a,
 grüne Tomatensauce₃), dazu Eisbergsalat_{b,c,d,f}, Salsa mexicana und Sauerrahm_a

Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchens 13,90 €

- 58 **TORTILLA FLAT** ☒ 15,50 €
 3 Schichten Maistortillas gefüllt mit Fleisch vom Drehspieß_{b,d} (Pute), Tacomix_{b,1}, Käse,
 Sauerrahm_a, Chilisauce_f, Salsa mexicana, dazu Spiegelei und Eisbergsalat_{b,c,d,f}

- 60 **BUDIN DE TORTILLA Y MOLE POBLANO** ☒ 15,50 €
 3 Schichten Maistortillas gefüllt mit Hühnerfleisch, Käse, Tacomix_{b,1}, Sauerrahm_a,
 Sesam und der berühmten Molesauce_{f,g} aus Puebla

- 48 **STREET FOOD TACOS** Original wie an den Ständen in Mexico 13,90 €
 3 warme Tortillas belegt mit Bohnenmus, Al Pastor Pute_{b,d}, Hähnchen und Picadillo_{2,g},
 Käse, dazu Salsa, Guacamole_b, Sauerrahm_a und Limone

TRADITIONELL ISST MAN ZU TORTILLA-GERICHTEN 1 SCHÄLCHEN BOHNEN

- 297 **GROSSES SCHÄLCHEN BOHNEN** Frijoles a la charro ☒ 6,80 €
 298 **KLEINES SCHÄLCHEN BOHNEN** Frijoles a la charro ☒ 4,80 €

VEGETARISCH

- 15 **EMPANADA MEXICANA** (V) 12,90 €
 Weizentortilla_e gefüllt mit Käse, Bohnenmus, Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, dazu Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips, garniert mit Salat_{b,c,d,f}, Guacamole_b, Salsa und Sauerrahm_a
- 17 **CHIMICHANGA** (V) 12,90 €
 Weizentortilla_e gefüllt mit mexikanischem Gemüse, Pilzen, Tacomix_{b,1} und Käse, dazu mexikanische Kartoffeln mit Käsesauce_{a,b} überbacken, Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips, garniert mit Guacamole_b, Salsa und Sauerrahm_a
- 18 **TACOS DE ESPINACAS** (V) (V) 14,50 €
 3 Maistortillaröllchen gefüllt mit Blattspinat_{b,d} dazu Cheddar-Käsesauce_{a,b}, mexikanischer Reis und Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips
Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchen 11,50 €
- 65 **BURRITO VERDURA** (V) 14,50 €
 Weizentortilla_e gefüllt mit Gemüse, Pilzen, Käse, Tacomix_{b,1}, Bohnenmus, garniert mit Salaten_{b,c,d,f}, Sauerrahm_a, Salsa
- 19 **ENFRIJOLADAS** (V) (V) 14,50 €
 2 Maistortillas gefüllt mit gewürztem Bohnenmus, Fetakäse_a und Chipotle Chilis, serviert mit grüner Tomatensoße₃, Sauerrahm_a, mexikanischem Reis und hausgemachten Salaten_{b,c,d,f}
- 23 **VEGETARISCHER TELLER** (V) (V) 17,90 €
 Eine Auswahl unserer vegetarischen Gerichte mit mexikanischem Reis
- 61 **ENCHILADA VEGETARIANA** (V) (V) 16,50 €
 3 Maistortillas gefüllt mit Gemüse, Pilzen, überbacken mit Käse und Sauerrahm_a, dazu Chilisauce_f, Tacomix_{b,1}, Salsa mexicana und Eisbergsalat_{b,c,d,f}
Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchen 13,50 €
- 13 **VEGETARISCHE PLATTE FÜR 2 PERSONEN** (V) (V) 32,80 €
 Auswahl unserer vegetarischen Gerichte mit Reis

VEGAN

- 64 **ENCHILADA ZACATECANAS** (V) (V) (V) 17,50 €
 3 Maistortillas gefüllt mit Gemüse, Pilzen, mit Wilmersburger Pizzaschmelz überbacken, grüner Tomatensauce₃, garniert mit Eisbergsalat, Guacamole_b und Salsa mexicana
Kleine Portion mit 2 Maistortillaröllchen 14,50 €

FISCH

- 88 **SALMON DE BARBACOA** 20,80 €
 In Adobo mariniertes Lachsfilet mit Rosmarin, Koriander und Thymian gegart, dazu mexikanische Kartoffeln mit Käsesauce_{a,b} und gemischtem Salatteller_{b,c,d,f}

FAJITAS UND COMAL

Stellen Sie sich Ihren eigenen Taco zusammen.

Fajita ist ein ursprünglich texanisches Nationalgericht der Chicano Cowboys.

Unsere Fajitas werden serviert mit Paprika-, Zwiebelstreifen, frischem Koriander und Bohnenmus mit Maistortilla-Chips

27	FAJITA DE VERDURAS _d ☒ ☑ ☑	12,50 €
	Mex-Gemüse mit Pilzen und Kaktusstreifen, dazu servieren wir Bohnenmus mit Maistortilla-Chips	
32	FAJITA AL PASTOR (Pute) _{b,d} ☒	12,50 €
	Was dem Griechen sein Gyros, dem Türken sein Döner Kebab, ist dem Mexikaner sein AL PASTOR. Wir servieren Ihnen dazu Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips	
33	FAJITA DE POLLO ☒	13,80 €
	Marinierte Hähnchenbrust, mit Paprikastreifen und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips	
34	FAJITA DE RES ☒	18,80 €
	Gegrilltes Rumpsteak in Streifen geschnitten, mit Paprikastreifen und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips	
36	FAJITA DE SALMON ☒	19,80 €
	Lachs auf Paprikastreifen und Zwiebeln angerichtet. Dazu servieren wir Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips	
50	COMAL ☒ ab 2 Personen..... Preis pro Person	16,50 €
	Wir servieren Ihnen heiß auf dem Comal: Fleisch vom Al Pastor Spieß _{b,d} (Pute), Chorizo, Picadillo _{2,g} , Rindfleischstreifen, in Streifen geschnittene Hähnchenbrust, Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips.	

Wählen Sie Ihre eigenen Zutaten um Ihre Fajita oder Comal nach Ihrem Geschmack zu kreieren:

	Kleine Portion (9cl)	Große Portion (18cl)
Salsa mexicana	2,00 €	3,80 €
Bohnenmus mit Käse und Chips	2,00 €	3,80 €
Eisbergsalat mit El Taquito Dressing _{b,c,d,f}	2,00 €	3,80 €
Eisbergsalat mit Essig/Öl Dressing	2,00 €	3,80 €
Frühlingszwiebeln	2,00 €	3,80 €
Käse	2,00 €	3,80 €
Sauerrahm _a	2,00 €	3,80 €
Knoblauchsauce _{b,c,d,f}	2,50 €	4,80 €
Guacamole _b	3,50 €	6,80 €
Vegane Käse (Wilmersburger)	3,50 €	6,80 €
Maistortillas Stück		0,30 €
Weizentortillas Stück		0,40 €



FLEISCH & GEFLÜGEL

- 72 **PECHUGA DE POLLO CON MOLE POBLANO** ^{f,g} ⊗ 17,80 €
Hühnerbrüstchen in einer berühmten Sauce aus 24 Gewürzen, mit mexikanischem Reis, Bohnenmus mit Käse und frischen Früchten
- 77 **CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA** 23,50 €
Gegrilltes Rindfleisch mit Barbecuesauce ^{b,d,f,3,5'} garniert mit Hähnchentaco, Bohnenmus, Guacamole ^b, mexikanischem Reis, Chilisauce ^f und Molesauce ^{f,g} mit Sesam
- 70 **BISTEC RANCHERO** Rumpsteak auf Farmer Art 22,50 €
Mit gedünsteten Tomaten, Paprikastreifen und Süßkartoffeln Pommes
- 75 **SPEZIALITÄTENTELLER** „quer durch die mexikanische Küche“ 22,50 €
Mariniertes Schweinesteak in Salsa verde ³ mit Fetakäse ^a, Gerollter Hähnchentaco, Hähnchenbrüstchen in Mole poblano ^{f,g} und Sesam, Chili con carne, Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips, Weizentortilla-Körbchen ^e mit Chihuahuasalat, Guacamole ^b und mexikanischer Reis
- 79 **SPEZIALITÄTENPLATTE „MEXIKO LINDO“ FÜR 2 PERSONEN** 43,80 €
Auf dieser Platte sind die 3 Hauptgeschmacksrichtungen Mexikos vertreten:
Hähnchenbrüstchen in Molesauce ^{f,g} und Sesam, mariniertes Schweinesteak in grüner Tomatensauce ³ mit Fetakäse ^a, Schweinefilet in Nußsauce ^{a,g} mit Früchten, gerollter Hähnchentaco, Maistortilla-Körbchen mit Gemüse, Pilze und Käsesauce ^{a,b}, Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips und mexikanischer Reis im Weizentortilla-Körbchen ^e

DIE KÜCHE NORDMEXICOS

Stiefel, Blue Jeans, Cowboyhüte, Rindfleisch, Steak, Ribs, Weizentortillas – all diese Dinge sind typisch für jenes Grenzland, das die Mexikaner „Norteño“ nennen.

- 29 **BUFFALO WINGS** 14,50 €
Marinierte Hähnchenflügel mit Barbecuesauce ^{b,d,f,3,5'} Knoblauchsauce ^{c,a'} hausgemachten Salaten ^{b,c,d,f} und Baguette ⁵
- 53 **BURRITO AL PASTOR** 14,50 €
Weizentortilla ^e gefüllt mit Fleisch vom Drehspieß ^{b,d} (Pute), Chilisauce ^f, Tacomix ^{b,1'}, Käse, Sauerrahm ^a, Salsa, garniert mit hausgemachten Salaten ^{b,c,d,f}
- 76 **BURRITO CON PICADILLO** ^{2,g} 16,90 €
Weizentortilla ^e gefüllt mit Picadillo ^{2,g} (Rinderhackfleisch mit Rosinen, Mandeln, Oliven, Zimt, Zwiebeln), Chilisauce ^f, Käse, Tacomix ^{b,1'}, garniert mit mexikanischen Kartoffeln, Käsesauce ^{a,b} und hausgemachten Salaten ^{b,c,d,f}
- 69 **BURRITO CON PECHUGA DE POLLO** 14,50 €
Weizentortilla ^e gefüllt mit Hähnchenbruststreifen, Paprikastreifen, Käse und Zwiebeln, garniert mit Chilisauce ^f, Guacamole ^b, Sauerrahm ^a, Salsa mexicana und hausgemachten Salaten ^{b,c,d,f}
- 84 **COSTILLA DE CERDO - SPARERIBS** 15,20 €
Spareribs mit Barbecuesauce ^{b,d,f,3,5'} hausgemachtem Salat ^{b,c,d,f} und Baguette ⁵
- 74 **BARBECUE TELLER SANTA MONICA** 22,80 €
Spareribs, Buffalo wings, Vaquero-Spieß (mit mariniertem Schweinesteak, Chorizo) mit Barbecuesauce ^{b,d,f,3,5} Potato wedges ^e, Knoblauchsauce ^{a,c,d,f} und Chihuahuasalat ^{a,b,c,d,f}

EL TAQUITO SPECIALS

Gerichte, die nicht nur gut schmecken, sondern auch Spaß machen beim Zubereiten und Genießen.

GERICHTE AB 2 PERSONEN

- 35 **FIESTA BURRITO** **Preis pro Person** 22,80 €
Burritos sind gefüllte Weizentortillas_e. Sie sind besonders beliebt in den Grenzgebieten beiderseits des Rio Grande. Wir bereiten für Sie vor: Rumpsteak, marinierte Hähnchenbrust, gebratene Chorizo, Bohnenmus mit Käse und Maistortilla-Chips, Guacamole_b, Eisbergsalat_{b,c,d,f}, Salsa, Frühlingszwiebeln, geriebener Käse und ein Körbchen mit warmen Weizentortillas_e. Rollen Sie alle diese Zutaten nach Ihrem Geschmack in eine warme Tortilla. Bueno, Sie haben einen exzellenten Burrito!
- 81 **EINE KULINARISCHE REISE** **Preis pro Person** 25,80 €
6 originelle und typische Gerichte aus verschiedenen Regionen Mexikos.
PUEBLA: Pechuga de Pollo en mole poblano – marinierte Hähnchenbrüstchen in der berühmten Molesauce_{f,g} aus 24 Gewürzen mit Sesam
MEXIKO D.F.: Lomo de cerdo en salsa verde – Mariniertes Schweinerücken in einer Sauce aus grünen Tomaten₃, milden Chilis mit Koriander und Fetakäse_a
HIDALGO: Barbacoa de cordero – Lamm im Bananenblatt gedünstet mit Rancherosauce und Kräuterbutter
OAXACA: Mancha manteles – wörtl. Tischtuchbeflecker, Schweinefilet in Nußsauce_{a,g} mit Früchten.
SONORA: Bistec de res rancho – Rumpsteak auf Farmer Art zubereitet mit unserer Rancherosauce
JALISCO: Taquitos – kleine Tortillaröllchen gefüllt mit Hühnerfleisch, Tacomix_{b,1}, Käse, dazu Eisbergsalat_{b,c,d,f}
Dazu servieren wir Ihnen mexikanischen Reis und hausgemachte Maistortillas



POSTRES DE LA CASA - DESSERT SPEZIALITÄTEN

452	FLAN DE CARAMELO	4,50 €
	Creme Karamell _{a,c} mit Sahne ₅	
453	CREMA CATALANA	5,50 €
	Vanillecreme _{a,c} mit einer Karamellschicht überzogen	
456	CREME BRÛLÉE DE COCO	7,50 €
	Karamellisierte Cocos-Creme _{a,c} mit marinierten frischen Erdbeeren (Tequila und Orangenlikör) im Zimt- Weizentortilla-Körbchen _e und Sahne ₅	

BEILAGEN

298	KLEINES SCHÄLCHEN BOHNEN FRIJOLES a la charro	4,80 €
293	BAKED POTATO gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm _a	4,80 €
294	PAPAS MEXICANAS Kartoffelscheiben mit Cheddarkäse überbacken	5,50 €
286	ENSALADA MIXTA gemischte hausgemachte Salate _{b,c,d,f}	6,50 €
295	1 ST. MAISKOLBEN mit Kräuterbutter	3,00 €
288	MAISTORTILLA Stück	0,30 €
292	WEIZENTORTILLA Stück	0,40 €

Glutenfrei Vegetarisch Vegan

₁ Tacomix besteht aus Paprika, Chili Jalapeño_b, Zwiebeln, Essig, Öl

₂ Picadillo besteht aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Oliven, Rosinen, Mandeln, Zimt

₃ Mit Farbstoff

₄ Mit Nitritpökelsalz, Schweinefleisch

₅ Mit Süßungsmittel

_a Milch _b Soya _c Ei _d Senf _e Gluten _f Sellerie, _g Nuss, _h Fisch _i Sesam _j Weichtiere _k Sulphite _l Krebstiere



AKTIONEN

Dienstagabend

10% Rabatt auf bestimmte Gerichte
(Außer an Feiertagen)

Mittwochabend

Spareribs all you can eat

Donnerstagabend

Veggietag 10% auf alle vegetarischen und
veganen Gerichte
Burrito / Tacco-Bufferet all you can eat 18:30 bis
21:30 Uhr
(nicht im Dezember)

Samstags-Bufferet

All you can eat von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Happy Hour

Fr. und Sa. von 23:00 Uhr bis 1:00 Uhr
Special Price auf bestimmte Cocktails
So. bis Do. von 21:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Special Price auf bestimmte Cocktails

Brunch mit Live Musik

Jeden 1. Sonntag im Monat

MITTAGSGERICHTE INCL. TAGESSUPPE

Dienstag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Keine Aktionen an Feiertagen,
außer Happy Hour und Brunch





MAISKULTUR IN MEXICO

Als Nahrungsmittel der Menschen wird der Mais seit mindestens 7000 Jahren genutzt. In den Erinnerungen der indianischen Völker gab es keine Zeit ohne Maisanbau. Sein botanischer Name ist *Zea mays*.

Seine Kultivierung scheint an mehreren Orten des amerikanischen Kontinents stattgefunden zu haben, in denen die alten Kulturen ihre wirtschaftliche Basis auf den Maisanbau stützten. Doch den Mais hat man nicht nur als Nahrungsmittel gesehen, sondern als *Modus Vivendi*, einer Lebensform der Kultur von Mesoamerika. Der Mais konnte lange in großen Lagern aufbewahrt werden, womit die Grundversorgung immer gewährleistet war.

Durch diese Sicherheit der Vorräte war es ihnen möglich, sich auch in Kunst und Kultur weiterzuentwickeln.

Unter der indianischen Bevölkerung, die sich seit ihren Ursprüngen von Mais ernährte, gab es keine Infarkte oder Thrombosen, außerdem blieben das Gebiss und die Haare bis ins hohe Alter erhalten.

El Taquito GmbH

Waldstraße 24 - 26 (Lindencarré)
76133 Karlsruhe

Telefon: 0721 23881

www.el-taquito.de | kontakt@el-taquito.de

Öffnungszeiten:

Di. bis Sa. 11:30 Uhr bis 1:00 Uhr (durchgehend warme Küche bis 23:00 Uhr)

So. 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr (durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr)

