

ALCATRAZ MENU

TOTOPOS

CON DOS SALSAS 7€

hausgemachte maischips mit salsa roja & guacamole

SWEET POTATOES 7€

knusprig frittierte süsskartoffeln-pommes mit chili-chipotle mayo

QUESADILLAS TO SHARE

VEGGIE QUESADILLA

FÜR ZWEI PERSONEN 18€

zwei 30 cm große weizentortillas gefüllt mit Röstgemüse, karamelierten zwiebeln, käse, dazu bohnenmus und physalis-salsa

SWEET POTATO & BLACK BEAN QUESADILLA

FÜR ZWEI PERSONEN 19€

zwei 30 cm große weizentortillas gefüllt mit süsskartoffeln, schwarzen bohnen, karamelierten zwiebeln, käse, bohnenmus und physalis-salsa

PULLED CHICKEN QUESADILLA

FÜR ZWEI PERSONEN 19€

zwei 30 cm große weizenmehltortillas gefüllt mit gezupftem senf-hähnchenbrustfilet, käse, karamelierten zwiebeln, guacamole und sour cream

BARBACOA BEEF QUESADILLA

FÜR ZWEI PERSONEN 19€

zwei 30 cm große weizenmehltortillas gefüllt mit gezupftem barbacoa beef, käse, karamelierten zwiebeln dazu guacamole und sour cream

AGUACATE Y CARNE ASADA 14,90€

pikant gegrillte argentinische rinderhüftsteakstreifen, zwiebeln, champignons & frische avocado auf einem bett aus gurken, tomaten, physalis und roten zwiebeln mit einem dressing aus olivenöl, limette und koriander

NACHOS

maischips mit bohnenmus belegt und mit käse überbacken dazu sour cream, salsa roja, guacamole und jalapeno-chilis

NACHOS con queso 9,90€

NACHOS con carne 10,90€

NACHOS con pollo 10,90

BURRITOS

ROASTED VEGGI BURRITO 9,90€

weizenmehltortilla gefüllt, mit Röstgemüse, reis, karamelierten zwiebeln, käse und schwarzen bohnen
Chipotle Mayonnaise und Guacamole

BARBACOA BEEF 10,90€

weizenmehltortilla gefüllt, mit gezupftem Rindfleisch, reis, karamelierten zwiebeln, käse und schwarzen bohnen,
Chipotle Mayo und Guacamole

PULLED CHICKEN 10,90€

weizenmehltortilla gefüllt, mit senf-barbacoa-chicken, reis, karamelierten zwiebeln, käse und schwarzen bohnen,
guacamole

VEGAN SWEET POTATO & Black Bean 9,90€

weizenmehltortilla gefüllt mit süsskartoffeln, schwarzen bohnen, reis, kichererbsen,
karamelierten zwiebeln und guacamole

GROUND BEEF 9,90€

weizenmehltortilla gefüllt, mit Rindergehacktem, reis, karamelierten zwiebeln, käse und schwarzen bohnen
Chipotle Mayonnaise und Guacamole

BURGER

CHEESEBURGER 9,90 MIT POMMES FRITES

hausgemachte rindfleisch burger-patty, cheddarkäse karamalisierte zwiebeln, iceberg-slaw, gewürzgurke und ketchup

STEAKBURGER 13,90 MIT POMMES FRITES

dünngeschnittene argentinische minutensteaks, mayo, tomaten, karamalisierte zwiebeln, avocado, ketchup

mit süsskartoffeln statt pommes frites +1€ Aufschlag

LATIN BOWLS

POLLO SALTADO BOWL 12,90

mit gegrilltem chili-amarillo-hähnchenbrustfilet, zwiebeln, tomaten und frischem koriander, dazu reis und pommes frites

SWEET POTATO BLACK BEAN BOWL 12,90

mit süsskartoffeln, schwarzen bohnen, physalis-salsa, limetten, frischem koriander, kichererbsen und mango-dressing

Veggi FAJITA QUINOA BOWL 12,90

Mit röstgemüse, quinoa, süsskartoffeln, zwiebeln, paprikastreifen, champignons, guacamole, sour cream und frischem koriander

PULLED BEEF FAJITA QUINOA BOWL 12,90

mit gezupftem rindfleisch, quinoa, kichererbsen, schwarzen bohnen, zwiebeln, paprikastreifen, champignons, guacamole, sour cream und frischem koriander

CHICKEN FAJITA RICE BOWL 12,90

Mit gegrilltem chipotle-chicken, reis, kichererbsen, schwarzen Bohnen, , zwiebeln, paprikastreifen, champignons, guacamole, sour cream und frischem koriander

FAJITAS

gegrilltes fleisch oder gemüse mit gedünsteten zwiebeln, champignons und paprikastreifen, brutzelnd serviert in einer gusseisernen pfanne dazu pico de gallo, sauerrahm, guacamole, mexican salsa und vier weizentortillas

DE POLLO 15€

mit hähnchenbrustfilet

DE VERDURAS 14€

mit gemüse

DE POLLO & CARNE 16€

hähnchenbrustfilet und argentinischem rindferhüftsteak

FAJITAS DE CARNE 17€

mit argentinischem rinderhüftsteakstreifen

HOMEMADE DESSERTS

CHURROS 5,90

mexikanisches spritzgebäck mit vanilleeis und dulce de leche

FRIED ICE CREAM 5,90

paniertes und frittiertes eis, serviert mit karamell/erdbeersauce

BROWNIE Á LA MODE 5,90

hausgemachte brownie mit walnüssen. dazu vanilleeis, schokoladensauce und dulce de leche