

HAPPY DAYS

MONTAG

„Spare Ribs All You Can Eat“

solange der Vorrat reicht, mit einmalig
Pommes und BBQ
pro Person 17,90

DIENSTAG

„Caipi-Day“

Alle Caipirinhas nur 5,90

MITTWOCH

„Burrito Tag“

Alle Burritos von der Hauptkarte nur 10,90
(Big 13,90)

DONNERSTAG

„After Work“

Normale Cocktails 5,90
Starke Cocktails 6,90
Alkoholfreie Cocktails 5,50

FREITAG & SAMSTAG

6 Corona, Salitos oder Estrella im
„Sixpack“
aber nur 5 bezahlen

ALLE SPECIALS 17.30h-21.00h

NACHOS Y SALSAS

GUACAMOLE 3,50

aus frischen Avocados, Tomaten, Zwiebeln,
Korianderblättern, mit Salz, weißem Pfeffer und
Limettensaft abgeschmeckt



SALSA ROJA 2,00

gewürfelte Tomaten, Jalapeños, Zwiebeln und
Korianderblätter, mit Salz und weißem Pfeffer
abgeschmeckt



CREMA DE LA CASA 2,00

aus Quark und saurer Sahne mit Salz,
Knoblauch, weißem Pfeffer und Zitronensaft
cremig gerührt



BOHNENMUS 2,50

pürierte Bohnen mit Salz, Knoblauch und
weißem Pfeffer



JALAPEÑOS-CHEDDARCHEESE 2,90

gekochter Cheddarkäse^{2,10} mit mexikanischen
Gewürzen,
Jalapeños und Weißwein verfeinert



CHIPOTLE ADOBO 2,50

in Tomaten eingelegte und geräucherte Chilis,
mit Zwiebeln, Koriander und Crema de la Casa
püriert



SALSA DEL JEFE 1,50

verschiedene Chilisorten mit Gemüsebrühe und
Fruchtsäften zu einem scharfen Dip eingekocht



NACHOS 3,20

knusprige Maistortilla-Chips



NATUR-NACHOS 3,60

hausgemachte Nachos mit Limette und Salz
gewürzt



NACHOS CON QUESO 7,90

Nachos mit Käse^{2,10} überbacken, dazu Crema de
la Casa, Salsa und Guacamole



TOTOPOS CON CARNE 10,90



hausgemachte Nachos mit Rindfleisch
und Bohnen, mit Käse^{2,10} überbacken,
dazu Crema de la Casa und Bohnenmus



ENTRADAS Y SOPAS

BATATAS FRITAS 5,80  
Süßkartoffelfritten² mit Sweet-Chili-Sauce

PAPA CON GAMBAS 6,90
Garnelen² im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce

 **CHORIQUESO**  7,90
spanische Grillwurstscheiben¹⁰ in geriebenem Käse^{2,10} mit Jalapeños und Cheddar-Käse gratiniert, dazu 2 Tortillas


CEBOLLAS FRITAS 6,50 
gebackene Zwiebelringe² mit Salsa


CHIPIRONES A LA HERMANO 8,90
Babycalamaris mit Gemüse gebraten, dazu Tortilla und scharfe Aioli

MOZZARELLA STICKS 6,90 
panierte Käseröllchen mit Crema de la Casa

BUFFALO WINGS 6,90
würzige Hähnchenflügel mit BBQ Dip

JALAPEÑOS POPPERS  6,90 
panierte Jalapeños mit Käsefüllung^{2,10}, dazu Crema de la Casa

WRAP CON ENSALADA 6,90 
Weizentortilla mit Salat und Käse^{2,10} gefüllt, dazu Guacamole

QUESADILLA 7,90 
gebratene Tortilla mit Käse^{2,10} gefüllt, serviert mit Crema de la Casa und Guacamole

CHILI CHEESE FRIES  10,90 
Pommes mit Chili con Carne, Käse^{2,10} und Cheddar Cheese Sauce^{2,10} gratiniert

 **BANANENCRÉMESUPPE**  4,90  
süß-sauer-scharf

SOPA DE JALAPEÑO   4,20  
scharfe Jalapeño-Tomatensuppe

 **CHILI CON CARNE**  6,90 
gewürfeltes Rindfleisch mit Bohnen, Chili und Gemüse gekocht

EL DORADO VORSPEISENPLATTE

ab 2 Pers. mit 2 Chicken Wings, 2 Jalapeño Poppers², 2 gebackenen Zwiebelringen², 2 Mozzarella Sticks und Natur Nachos, dazu Crema de la Casa und Salsa Roja
7,90 pro Person


SALAD BOWL

Bowl gefüllt mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Reis, geriebenen Käse^{2,10}, Salsa Roja und Sour Creme sowie mit...

Chili con Carne aus Rindfleischwürfeln  12,60

gebratener Hähnchenbrust 11,60

gebratenen Steakstreifen 13,90

Gemüse 10,90 

Optional mit Guacamole (+1,10)



ENCHILADA

Enchiladas sind 2 gefüllte Maistortilla-Rollen in einer hausgemachten pikanten Paprika-Tomatensauce mit Käse^{2,10} im Ofen gebacken. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Salsa Roja und Crema de la Casa.

BURRITO

Eine Weizentortilla-Tasche, gefüllt mit mexikanischem Reis, geriebenem Käse^{2,10} und Deiner Füllung. Dazu reichen wir Crema de la Casa, Salsa Roja und einen gemischten Salat.

Auch in der „BIG“ Variante erhältlich - Für den großen Hunger.



QUESADILLA

Zur Hälfte geklappte und mit Käse^{2,10} gefüllte Weizentortilla in der Pfanne gebraten, dazu servieren wir gemischten Salat, Crema de la Casa und Salsa Roja. Du kannst auch „King Size“ Portionen bestellen, dann braten wir 2 Tortillas übereinander mit derselben Füllung, aber ohne Salat.



Wir packen Dir gerne Dein Essen zum Mitnehmen in einer biologisch abbaubaren Verpackung ein!
0,50 pro Packung

ENCHILADA

ENCHILADAS DE CARNE 🌶️ 13,20
gefüllt mit Rindfleisch und Bohnen



ENCHILADAS VEGETARIANAS 🌶️ 11,90
gefüllt mit gebratenem Gemüse



ENCHILADAS DE POLLO 🌶️ 12,90
gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse



BURRITO

BURRITO DE POLLO 12,50 Normal 15,00 Big
gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust und Gemüse

BURRITO DE CARNE 🌶️ 12,90 Normal 15,40 Big
gefüllt mit Rindfleisch, Bohnen und Gemüse

BURRITO VEGETARIANO 11,90 Normal 14,40 Big
gefüllt mit gebratenem Gemüse und Bohnenmus



BURRITO VEGAN 11,90 Normal 14,40 Big
gefüllt mit gebratenem Gemüse und Bohnenmus dazu Guacamole-Topping



BURRITO PULLED PORK 12,90 Normal 15,40 Big
gefüllt mit zart gegartem Schweinefleisch in Paprikasud

Extra Sauce on Top: Guacamole 1,10 sowie Cheddar Cheese und Chipotle Adobo 🌶️ je 1,00
Falls Du es gerne schärfer magst, sag uns Bescheid.

QUESADILLA

QUESADILLA DE POLLO 13,40 Normal 15,90 King Size
gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust und Gemüse

QUESADILLA DE CARNE 🌶️ 13,70 Normal 16,20 King Size
gefüllt mit Rindfleisch, Bohnen und Gemüse

QUESADILLA VEGETARIANA 12,50 Normal 15,00 King Size
gefüllt mit Gemüse



QUESADILLA DE CHORIZO 13,40 Normal 15,90 King Size
gefüllt mit gegrillten Wurstscheiben¹⁰ und Paprika

QUESADILLA PULLED PORK 13,40 Normal 15,90 King Size
gefüllt mit zart gegartem Schweinefleisch und Paprika

Extra Sauce on Top: Guacamole 1,10 sowie Cheddar Cheese und Chipotle Adobo 🌶️ je 1,00
Falls Du es gerne schärfer magst, sag uns Bescheid.

FAJITA & TACOS

Das Gericht stammt ursprünglich aus der texanisch-mexikanischen Grenzregion am Rio Grande und wurde von den Cowboys gegessen. Das Kronfleisch der Rinder gehörte zu den Schlachtresten, die die Viehtreiber an einem Schlachttag kostenlos erhielten.



Unsere Fajitas sind marinierte Fleischstreifen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Limetten-Weißweinsud gebraten, dazu reichen wir 5 Weizentortillas, geriebenen Käse^{2,10}, Guacamole, Salsa und Crema de la Casa.

Du kannst unsere Fajitas auch als „TACO-KIT“ bestellen. Dann erhältst Du statt den 5 Weizentortillas 3 Tacos und etwas Blattsalat. So kannst Du Dir Deine frischen Tacos selbst belegen!



Auch mit 4 weichen Maistortillas erhältlich.



FAJITA & TACOS

FAJITA DE POLLO 15,90
aus zartem Hähnchenbrustfilet

FAJITA DE GAMBAS 18,50
aus geschälten Garnelen²

FAJITA JOHN WAYNE 17,20
aus argentinischen Steakstreifen



 **FAJITA CHIPOTLE POLLO**  15,90
aus zartem Hähnchenbrustfilet in Chipotle Adobo Sauce

Auch als TACO-KIT erhältlich - dann bekommst Du 3 Tacos sowie Blattsalat und kannst Deine eigenen Tacos füllen.



GRILLSPEZIALITÄTEN

 **SPARE RIBS „TEXAS“** 15,50 
ca. 500g Schweinerippen mit BBQ gegrillt, dazu Papas Fritas und ein Beilagensalat

RUMPSTEAK A LA JEFE  20,90 
ca. 250g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Papas Fritas sowie Beilagensalat -
wahlweise auf Salsa Roja oder Jalapeño-Cheddar-Cheese^{2,10}

 **TACO BOWL CARNE** 20,90
Tortillaschale gefüllt mit Bohnenmus, Reis, Salat, Salsa Roja, Crema, Guacamole und
Streifen vom gegrillten argentinischen Rumpsteak

**Unsere Steaks werden auf einem Lavasteingrill frisch zubereitet.
Das Rumpsteak wird - wenn nicht anders gewünscht - medium gegrillt und in Scheiben
geschnitten serviert.**

KINDERKARTE

FLIPPERS LEIBGERICHT 5,50
Fischstäbchen mit Pommes

DINOS MIT POMMES 5,50
panierte Hähnchennuggets mit Pommes

QUESADILLA SPEEDY GONZALES 7,90
gebackene Weizentortillas mit Käse, Hähnchenbrustfilet und Gemüse gefüllt, dazu Crema de la Casa


WRAP POLLO LOCO 7,90
gefüllte Weizentortillatasche mit Salat, Käse und Hähnchenbrust, dazu Crema de la Casa

POMMES MIT KETCHUP 3,50

POSTRES

BUÑUELOS MEXICANOS 4,50
gebackene Weizentortilla-Streifen im Zimt-Kakaomantel, dazu Eis, Sahne und Schokosauce

CHURROS 4,90
frittierter Brandteig mit Zimt-Kakaopulver, dazu Eis, Sahne und Schokosauce

PLATANO LOCO 4,90 
gegrillte Banane mit Schokoladenfüllung, serviert mit Vanilleiscreme und hausgemachter Sahne

 **KNUSPEREIS A LA PAULO 4,90** 
in Schokoladencornflakes panierte Eisbällchen mit Honig

CAFE

ESPRESSO 2,00

CAPPUCCINO 3,00

LATTE MACCHIATO 3,50

CAFÉ CREMA 2,50

MILCHKAFFEE 3,50

DOPPELTER ESPRESSO 3,50

CAFÉ MEXICANO 4,90
Kahlúa¹, Tequila, Sahne

GLAS TEE 2,50

FRISCHER MINZTEE 3,00

APERITIVOS

HUGO 6,90

Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze und Limette

APEROL^{2,3} SPRITZ 6,90

GLAS SEKT 5,00

CLASSIC MARGARITA 7,90

Jose Cuervo Tradicional Silver, Cointreau, Limettensaft, Salzrand

BEBIDAS REFRESCANTES

 HAUSGEMACHTER EISTEE 0,3L 2,90

 HAUSGEMACHTE LEMON SQUASH SCHORLE 0,3L 2,90

PEPSI^{1,2,9} / PEPSI MAX^{1,2,8,10} 0,3L 3,00

MIRINDA^{2,10} / 7UP^{2,10} 0,3L 3,00

GINGER ALE² 0,3L 3,00

SELTERS MINERALWASSER CLASSIC 0,25L 2,30

SELTERS MINERALWASSER CLASSIC 0,75L 5,20

STILLES TAFELWASSER 0,3L 2,20

SELTERS NATURELL 0,25L 2,30

SAFT PUR 0,3L 3,20

Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Cranberry, Ananas

SAFT SCHORLE 0,3L 3,00

Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Cranberry, Ananas

CERVEZAS

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL VOM
FAß 0,3L 3,00 0,5L 4,30

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEIßBIER VOM
FAß 0,3L 3,00 0,5L 4,30

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEIßBIER
ALKOHOLFREI 0,5L 4,20

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT 0,33L 3,20

CLAUSTHALER EXTRA HERB
ALKOHOLFREI 0,33L 3,10

DER ALTE HOCHSTÄDTER ROSÉ 0,33L 3,20

CORONA EXTRA 0,335L 4,10

CHELADA CORONITA 0,33L 5,00
Corona mit frischer Limette und Salzrand

SALITOS TEQUILA 0,33L 4,10

ESTRELLA DAMM 0,33L 3,20

FREITAGS & SAMSTAGS
6 Corona, Salitos oder Estrella im
Eimer, aber nur 5 bezahlen

TEQUILAS

JOSE CUERVO
CLASSIC / ESPECIAL 2CL 3,00

SAUZA BLANCO / GOLD 2CL 3,00

DON JULIO AÑEJO / REPOSADO 2CL 4,50

TEQUILA ZIMTLER 2CL 3,00

HERRADURA DE PLATA 2CL 5,00
Silver / Reposado / Añejo

JOSE CUERVO 1800
AÑEJO / BLANCO 2CL 4,50

PATRON AÑEJO / SILVER 2CL 5,00

MEZCAL WURMSCHNAPS 2CL 3,50

SPIRITU@SEN

BAILEYS² ON ICE 4CL 3,00

JÄGERMEISTER 2CL 2,50

EL DORADO RUM 2CL 3,50

BRUGAL RUM 2CL 3,50

RAMAZOTTI / AVERNA 4CL 3,50

43-ER LIKÖR² 2CL 2,50

CARDENAL MENDOSA 2CL 3,50

HAUSGEMACHTER ERDBEERLIMES 2CL
2,50

VINO BLANCO

CASA RELVAS MONTE DOS AMIGOS BRANCO – ALENTEJO - PORTUGAL

Tropischer Früchtekorb! Aromen von reifen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Süffig, fruchtig und lecker

0,2l Glas 4,50

0,75l Flasche 15,90

MOROKI SAUVIGNON BLANC - MARLBOROUGH – NEUSEELAND

Opulent, aromatisch, duftend nach Melone, Stachelbeere, grüner Paprika, Grapefruit und tropischen Früchten

0,2l Glas 5,90

0,75l Flasche 19,90

HOTSPOT VINHO VERDE D.O.C- PORTUGAL

leichte Apfelaromen, spritzig, trocken

0,2l Glas 4,50

0,75l Flasche 15,90

BODEGAS MUNOZ CHARDONNAY D.O. – LA MANCHA / SPANIEN

Ausbau 9 Monate in Barriques. Opulente Aromen von reifen Äpfeln, Limonen, Orangenschale Honig und frischer Butter. Konzentriert, kräftig, weich und vollmundig. Finale für die Ewigkeit

0,75l Flasche 24,90

VINO ROSADO

HOTSPOT VINHO PINK D.O.C-PORTUGAL

leichte Himbeeraromen, spritzig, trocken

0,2l Glas 4,50

0,75l Flasche 15,90

CASA RELVAS MONTE DOS AMIGOS ROSÉ – ALENTEJO - PORTUGAL

Fruchtig, leicht, mit Aromen von frischen Himbeeren, Erdbeeren und reifen Kirschen. Macht Lust auf

mehr

0,2l Glas 4,50

0,75l Flasche 15,90

HILL & DALE ROSE MERLOT 2019 SÜDAFRIKA

Mittel saure Noten von Erdbeerkuchen, Himbeernoten, Johannisbeeren und einem Hauch Vanille

0,2l Glas 5,90

0,75l Flasche 19,90

VINO TINTO

CASA RELVAS MONTE DOS AMIGOS TINTO – ALENTEJO - PORTUGAL

Fruchtiger, samtig weicher Gaumenschmeichler, mit Aromen von roten Waldfrüchten, Cassis, Brombeeren und reifen Pflaumen

0,2l Glas 4,50

0,75l Flasche 15,90

VINUVA PRIMITIVO IGP – APULIEN – ITALIEN

Bio zertifiziert. Opulente Aromen von schwarzen Früchten und reifen Brombeeren

0,2l Glas 4,90

0,75l Flasche 16,90

BOUTINOT MUCHO MAS MERLOT D.O. – VALLE CENTRAL - CHILE

Kräftige Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Vanille und ein Hauch von Lakritz. Weich, samtig mit kräftigem Finale

0,2l Glas 4,90

0,75l Flasche 16,90

HILL & DALE CABERNET SAVIGNON- SCHIRAZ/ SÜDAFRIKA

Süße aus roten und schwarzen Früchten mit Maulbeeren, Himbeeren und Pflaumen, gemischt mit frischer Kräuterigkeit und einem Hauch von gerösteter Eiche.

0,2l Glas 5,90

0,75l Flasche 19,90

COCKTAILS

CUBA LIBRE 7,50

Rum, Limette, Cola^{1,2,9}

MOJITO 7,90

Rum, Minze, Limette, weißer Rohrzucker

CLASSIC MARGARITA 7,90

Jose Cuervo Tradicional Silver, Cointreau, Limettensaft, Salzrand

ERDBEER-MARGARITA 7,50

Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand, Erdbeeren, Erdbeersirup²

CAIPIRINHA 7,50

Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker

ERDBEER-CAIPIRINHA 7,50

Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker, Erdbeere, Erdbeersirup²

SWIMMING POOL 7,90

Vodka, Rum, Blue Curaçao², Cocossirup², Ananassaft

PIÑA COLADA 7,50

Ananassaft, Rum, Cocossirup²

SEX ON THE BEACH 7,90

Vodka, Rum, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Ananassaft

SOLERO 7,50

43-Likör, Maracujasaft, Sahne

WHISKEY SOUR 7,90

Makers' s Mark, Zitronensaft, Zuckersirup

AMARETTO SOUR 7,90

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

LONG ISLAND ICED TEA 8,90

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Limettensaft, Cola^{1,2,9}

ZOMBIE 8,90

Rum weiß & braun, Stroh 80 Rum, Cointreau, Maracujasirup, Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine²

B52 SHOOTER 4,50

Kahlúa¹, Baileys², Stroh 80 Rum

DONNERSTAG
COCKTAIL HAPPY HOUR 17h-21h
Normale Cocktails 6,90
Starke Cocktails 6,90

COCKTAILS SIN ALCOHOL

VIRGIN CAIPIRINHA 5,90

weißer Rohrzucker, Limette, Ginger Ale²

VIRGIN MOJITO 5,90

weißer Rohrzucker, Limette, Minze, Limo²

VIRGIN MARGARITA 5,90

Erdbeeren, Erdbeersirup², Zitronensaft, Limo²

COCONUT KISS 5,90

Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Cocossirup²

DON DIEGO 5,90

Limette, Minze, Cola^{1,2,9}

TAPAS, FAJITAS, BURRITO, EIN GUTER WEIN UND GEMÜTLICHES TAFELN ...

In Mexiko gehören Genuss und Geselligkeit einfach zusammen. Hol Dir bei uns ein Stück mexikanische Tischkultur, damit Du auch in Bad Homburg Deine Lieblings-Urlaubsgerichte stilecht genießen kannst. Bereits seit 2004 kochen wir für Dich stets frisch und authentisch, daher sind wir auch in der Lage im Falle einer Lebensmittelunverträglichkeit Gerichte für Dich abzuändern. Deswegen möchten wir um Dein Verständnis bitten, dass es bei vollem Haus auch mal etwas länger dauern kann.

Folgende Symbole in der Speisekarte weisen auf glutenfreies Essen , vegetarisches Essen  und Schärfegrad  hin.

Gerichte, die es so nur bei uns gibt, erkennst Du an folgendem Symbol 

Wem der Weg nach El Dorado zu lang ist, aber nicht auf die hausgemachte mexikanische Küche für seine Veranstaltung verzichten möchte, kann natürlich auf das Catering-Angebot zurückgreifen. Des Weiteren richten wir auch gerne Deine Privat- oder Firmenfeier bis zu 70 Personen in unserem gemütlichen Lokal aus. Genieße den Kurzurlaub bei uns und - falls Du noch Fragen hast - sprich uns an, wir beraten Dich gerne.

Familie Bartos und das Team vom El Dorado

Inhaber: Peter Bartos
Kirdorfer Straße 16
61350 Bad Homburg vor der Höhe
Telefon 06172 - 918711
info@eldomex.de | www.eldomex.de
[@eldoradogh](https://www.facebook.com/eldomex)

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)