NACHOS Y SALSAS

GUACAMOLE *4,10* GLUTEN FREI VEGAN
aus frischen Avocados, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern, mit Salz, weißem Pfeffer und Limettensaft abgeschmeckt

SALSA ROJA 🌶 *2,50* GLUTEN FREI VEGAN
gewürfelte Tomaten, Jalapeños, Zwiebeln und Korianderblätter, mit Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt

CREMA DE LA CASA *2,50* GLUTEN FREI VEGGY
aus Quark und saurer Sahne mit Salz, Knoblauch, weißem Pfeffer und Zitronensaft cremig gerührt

BOHNENMUS *2,90* GLUTEN FREI VEGAN
pürierte Bohnen mit Salz, Knoblauch und weißem Pfeffer

JALAPEÑOS-CHEDDARCHEESE 🌶 *3,40* GLUTEN FREI VEGGY
gekochter Cheddarkäse[2,10] mit mexikanischen Gewürzen,
Jalapeños und Weißwein verfeinert

CHIPOTLE ADOBO 🌶 *2,90* GLUTEN FREI VEGGY
in Tomaten eingelegte und geräucherte Chilis, mit Zwiebeln, Koriander und Crema de la Casa püriert

SIGNATURE **SALSA DEL JEFE** 🌶🌶 *1,70* GLUTEN FREI VEGGY
verschiedene Chilisorten mit Gemüsebrühe und Fruchtsäften zu einem scharfen Dip eingekocht

NACHOS *3,70* GLUTEN FREI VEGAN
knusprige Maistortilla-Chips

NATUR-NACHOS *4,20* GLUTEN FREI VEGAN
hausgemachte Nachos mit Limette und Salz gewürzt

NACHOS CON QUESO *9,90* GLUTEN FREI VEGGY
Nachos mit Käse[2,10] überbacken, dazu Crema de la Casa, Salsa und Guacamole

TOTOPOS CON CARNE 🌶 *12,90* GLUTEN FREI
hausgemachte Nachos mit Rindfleisch und Bohnen, mit Käse[2,10] überbacken, dazu Crema de la Casa und Bohnenmus

ENTRADAS Y SOPAS

BATATAS FRITAS *6,50* GLUTEN FREI VEGAN
Süßkartoffelfritten[2] mit Sweet-Chili-Sauce

PAPA CON GAMBAS *8,20*
Garnelen[2] im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Sauce

SIGNATURE **CHORIQUESO** 🌶 *8,90*
spanische Grillwurstscheiben[10] in geriebenem Käse[2,10] mit Jalapeños und Cheddar-Käse gratiniert, dazu 2 Tortillas

CEBOLLAS FRITAS *7,50* VEGGY
gebackene Zwiebelringe[2] mit Salsa

CHIPIRONES A LA HERMANO *10,90*
Babycalamaris mit Gemüse gebraten, dazu Tortilla und scharfe Aioli

MOZZARELLA STICKS *8,20* VEGGY
panierte Käseröllchen mit Crema de la Casa

BUFFALO WINGS *8,20*
würzige Hähnchenflügel mit BBQ Dip

JALAPEÑOS POPPERS 🌶 *8,20* VEGGY
panierte Jalapeños mit Käsefüllung[2,10], dazu Crema de la Casa

WRAP CON ENSALADA *8,80* VEGGY
Weizentortilla mit Salat und Käse[2,10] gefüllt, dazu Guacamole

SIGNATURE **250g SPARE RIBS DON PEDRO** 🌶 *8,90*
gegrillte Schweinerippe in feuriger Chipotle-BBQ, dazu eine Weizentortilla

CHILI CHEESE FRIES 🌶 *11,80* GLUTEN FREI
Pommes mit Chili con Carne, Käse[2,10] und Cheddar Cheese Sauce[2,10] gratiniert

SIGNATURE **BANANENCRÉMESUPPE** 🌶 *5,90* GLUTEN FREI VEGGY
süß-sauer-scharf

SOPA DE JALAPEÑO 🌶🌶 *5,50* GLUTEN FREI VEGAN
scharfe Jalapeño-Tomatensuppe

SIGNATURE **CHILI CON CARNE** 🌶 *9,50* GLUTEN FREI
gewürfeltes Rindfleisch mit Bohnen, Chili und Gemüse gekocht

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

EL DORADO VORSPEISENPLATTE

ab 2 Pers. pro Person mit 2 Chicken Wings, Jalapeño Popper[2] , 2 gebackenen Zwiebelringen[2], Mozzarella Stick und Natur Nachos, dazu Crema de la Casa und Salsa Roja

9,50 pro Person

SALAD BOWL

GLUTEN FREI

Bowl gefüllt mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Reis, geriebenen Käse[2,10], Salsa Roja und Sour Creme sowie mit…

Chili con Carne aus Rindfleischwürfeln *14,50*

gebratener Hähnchenbrust *13,90*

gebratenen argentinische Steakstreifen *17,10*

gebratenem Gemüse *12,90* VEGGY

Optional mit Guacamole (*+1,20*)

STREETFOOD BURRITO

Weizentortilla mit Reis, Käse, Salat, Sour Creme und Salsa Roja sowie Deiner Füllung gefüllt und gerollt. Einfach mit der Hand zu essen ;-)

Streetfood Burrito mit Hähnchenbrust und Gemüse gefüllt *13,40*

Streetfood Burrito mit Pulled Pork gefüllt *13,90*

Streetfood Burrito mit Gemüse gefüllt *12,30* VEGGY

Streetfood Burrito Vegan (statt Sour Creme mit Guacamole gefüllt) *12,90* VEGAN

Optional mit Guacamole (*+1,20*)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

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

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

ENCHILADAS DE CARNE *15,90*
gefüllt mit Rindfleisch und Bohnen

ENCHILADAS VEGETARIANAS *14,80*
gefüllt mit gebratenem Gemüse

ENCHILADAS DE POLLO *15,70*
gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse

BURRITO DE POLLO *14,90 Normal 17,40 Big*
gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust und Gemüse

BURRITO DE CARNE *15,80 Normal 18,30 Big*
gefüllt mit Rindfleisch, Bohnen und Gemüse

BURRITO VEGETARIANO *14,40 Normal 16,90 Big*
gefüllt mit gebratenem Gemüse und Bohnenmus

BURRITO VEGAN *14,80 Normal 17,30 Big*
gefüllt mit gebratenem Gemüse und Bohnenmus dazu Guacamole-Topping statt Cremá de la Casa, Salat mit Essig-Öl-Dressing und ohne Käse

BURRITO PULLED PORK *15,80 Normal 18,30 Big*
gefüllt mit zart gegartem Schweinefleisch in Paprikasud

Extra Sauce on Top: Guacamole *1,20* sowie Cheddar Cheese und Chipotle Adobo je *1,10*
Falls Du es gerne schärfer magst, sag uns Bescheid.

QUESADILLA DE POLLO *15,90 Normal 18,40 King Size*
gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust und Gemüse

QUESADILLA DE CARNE *16,70 Normal 19,20 King Size*
gefüllt mit Rindfleisch, Bohnen und Gemüse

QUESADILLA VEGETARIANA *14,90 Normal 17,40 King Size*
gefüllt mit Gemüse

QUESADILLA DE CHORIZO *16,70 Normal 19,20 King Size*
gefüllt mit gegrillten Wurstscheiben[10] und Paprika

QUESADILLA PULLED PORK *16,70 Normal 19,20 King Size*
gefüllt mit zart gegartem Schweinefleisch und Paprika

Extra Sauce on Top: Guacamole *1,20* sowie Cheddar Cheese und Chipotle Adobo je *1,10*
Falls Du es gerne schärfer magst, sag uns Bescheid.

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

FAJITAS & 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! GLUTEN FREI

Auch mit 4 weichen Maistortillas erhältlich. GLUTEN FREI

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

FAJITAS DE POLLO *18,90*
aus zartem Hähnchenbrustfilet

FAJITA DE GAMBAS *21,90*
aus geschälten Garnelen[2]

FAJITAS JOHN WAYNE *21,90*
aus argentinischen Steakstreifen

SIGNATURE **FAJITAS CHIPOTLE POLLO** *19,10*
aus zartem Hähnchenbrustfilet in pikant-rauchiger Chipotle Adobo Sauce

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

GRILLSPEZIALITÄTEN

SIGNATURE **SPARE RIBS „TEXAS“** *18,90* GLUTEN FREI
ca. 500g Schweinerippen mit BBQ gegrillt, dazu Papas Fritas und ein Beilagensalat

RUMPSTEAK A LA JEFE *25,50* GLUTEN FREI
ca. 250g argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Papas Fritas sowie Beilagensalat - wahlweise auf Salsa Roja oder Jalapeño-Cheddar-Cheese[2,10] (dann ohne Kräuterbutter)

SIGNATURE **TACO BOWL CARNE** *25,50*
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.

HAPPY DAYS

MONTAG
„Spare Ribs XL“
1 kg Spare Ribs mit Fritten, Salat und BBQ
18,90 (Räuberteller+ 6 €)

DIENSTAG
„Caipi-Day“
Alle Caipirinhas nur *6,50*

MITTWOCH
„Burrito Tag“
Alle Burritos von der Hauptkarte nur *12,90*
(Big *15,40*)

DONNERSTAG
„After Work“
Normale Cocktails *6,50*
Starke Cocktails *6,90*
Alkoholfreie Cocktails *5,90*

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

ALLE SPECIALS BIS 21.00h

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

KINDERKARTE

FLIPPERS LEIBGERICHT *7,50*
Fischstäbchen mit Pommes

DINOS MIT POMMES *7,50*
panierte Hähnchennuggets mit Pommes

QUESADILLA SPEEDY GONZALES *9,90*
gebackene Weizentortillas mit Käse, Hähnchenbrustfilet und Gemüse gefüllt, dazu Crema de la Casa

WRAP POLLO LOCO *9,20*
gefüllte Weizentortillatasche mit Salat, Käse und Hähnchenbrust,
dazu Crema de la Casa

POMMES MIT KETCHUP *4,50*

POSTRES

BUÑUELOS MEXICANOS *5,90*
gebackene Weizentortilla-Streifen im Zimt-Kakaomantel, dazu Eis,
Sahne und Schokosauce

CHURROS *6,50*
frittierter Brandteig mit Zimt-Kakaopulver, dazu Eis, Sahne und Schokosauce

PLATANO LOCO *6,50* GLUTEN FREI
gegrillte Banane mit Schokoladenfüllung,
serviert mit Vanilleeiscreme und hausgemachter Sahne

SIGNATURE **KNUSPEREIS A LA PAULO** *6,50* GLUTEN FREI
in Schokoladencornflakes panierte Eisbällchen mit Honig

CAFE

ESPRESSO *2,60*

CAPPUCCINO *3,70*

LATTE MACCHIATO *3,90*

CAFÉ CREMA *2,90*

MILCHKAFFEE *3,90*

DOPPELTER ESPRESSO *3,90*

CAFÉ MEXICANO *5,90*
Kahlúa[1], Tequila, Sahne

FRISCHER MINZTEE *3,20*

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

APERITIVOS

HUGO *7,30*
Holunderblütensirup, Sekt, Wasser, Minze und Limette

APEROL[2,3] SPRITZ *7,30*

GLAS SEKT *5,30*

CLASSIC MARGARITA *8,40*
Jose Cuervo Tradicional Silver, Cointreau, Limettensaft, Salzrand

BEBIDAS REFRESCANTES

HAUSGEMACHTER EISTEE 0,3L *3,30*

HAUSGEMACHTE LEMON SQUASH SCHORLE 0,3L *3,30*

PEPSI[1,2,9] / PEPSI MAX[1,2,8,10] 0,3L *3,40*

MIRINDA[2,10] / 7UP[2,10] 0,3L *3,40*

GINGER ALE[2] 0,3L *3,40*

SELTERS MINERALWASSER CLASSIC 0,25L *2,90*

SELTERS MINERALWASSER CLASSIC 0,75L *6,30*

SELTERS NATURELL 0,75L *6,30*

STILLES TAFELWASSER 0,3L *2,70*

SAFT PUR 0,3L *3,80*
Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Cranberry, Ananas

SAFT SCHORLE 0,3L *3,60*
Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Cranberry, Ananas

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

CERVEZAS

ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL VOM FAß 0,3L *3,50* **0,5L** *5,10*

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEIßBIER VOM FAß 0,3L *3,50* **0,5L** *5,10*

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEIßBIER ALKOHOLFREI 0,5L *4,70*

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT 0,33L *3,70*

CORONA CERO ALKOHOLFREI 0,33L *4,50*

DER ALTE HOCHSTÄDTER ROSÉ 0,33L *3,70*

CORONA EXTRA 0,33L VOM FAß *4,60*

CHELADA CORONITA 0,33L *5,10*
Flasche Corona mit frischer Limette und Salzrand

SALITOS TEQUILA 0,33L *4,60*

ESTRELLA DAMM 0,33L *3,70*

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

TEQUILAS

JOSE CUERVO CLASSIC / ESPECIAL 2CL *3,30*

DON JULIO AÑEJO / REPOSADO 2CL *4,80*

TEQUILA ZIMTLER 2CL *3,30*

HERRADURA DE PLATA 2CL *5,30*
Silver / Reposado / Añejo

JOSE CUERVO 1800 AÑEJO / BLANCO 2CL *4,80*

PATRON AÑEJO / SILVER 2CL *5,30*

MEZCAL WURMSCHNAPS 2CL *3,80*

SPIRITUOSEN

BAILEYS² ON ICE 4CL *3,30*

JÄGERMEISTER 2CL *2,80*

EL DORADO RUM 2CL *3,80*

BRUGAL RUM 2CL *3,80*

RAMAZOTTI / AVERNA 4CL *3,80*

43-ER LIKÖR² 2CL *2,80*

CARDENAL MENDOSA 2CL *4,00*

HAUSGEMACHTER ERDBEERLIMES 2CL *2,80*

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

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 *5,40*
0,75l Flasche *18,90*

HOTSPOT VINHO VERDE D.O.C-PORTUGAL
leichte Apfelaromen, spritzig, trocken
0,2l Glas *5,40*
0,75l Flasche *18,90*

MOROKI SAUVIGNON BLANC - MARLBOROUGH – NEUSEELAND
Opulent, aromatisch, duftend nach Melone, Stachelbeere, grüner Paprika, Grapefruit und tropischen Früchten
0,2l Glas *6,60*
0,75l Flasche *22,90*

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 *29,90*

VINO ROSADO

HOTSPOT VINHO PINK D.O.C-PORTUGAL
leichte Himbeeraromen, spritzig, trocken
0,2l Glas *5,40*
0,75l Flasche *18,90*

CASA RELVAS MONTE DOS AMIGOS ROSÈ – ALENTEJO - PORTUGAL
Fruchtig, leicht, mit Aromen von frischen Himbeeren, Erdbeeren und reifen Kirschen. Macht Lust auf mehr
0,2l Glas *5,40*
0,75l Flasche *18,90*

HILL & DALE ROSE MERLOT 2019 SÜDAFRIKA
Mittel saure Noten von Erdbeerkuchen, Himbeernoten, Johannisbeeren und einem Hauch Vanille
0,2l Glas *6,70*
0,75l Flasche *22,90*

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 *5,40*
0,75l Flasche *18,90*

CASA MAYOR MERLOT – VALLE CENTRAL - CHILE
Kräftige Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Vanille und ein Hauch von Lakritz. Weich, samtig mit kräftigem Finale
0,2l Glas *5,70*
0,75l Flasche *19,90*

HILL & DALE CABERNET SAVIGNON-SHIRAZ/ 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 *6,70*
0,75l Flasche *22,90*

TARIMA HILL BODEGAS VOLVER - MONASTRELL - ALICANTE - SPANIEN
Feiner Duft nach reifen roten Beeren und balsamische Noten und Gewürzaromen. Beeindruckende Vielschichtigkeit, stets mit viel Körper und seidigem Tannin
0,75l Flasche *34,90*

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

COCKTAILS

CUBA LIBRE *7,90*
Rum, Limette, Cola[1,2,9]

MOJITO *8,40*
Rum, Minze, Limette, weißer Rohrzucker

CLASSIC MARGARITA *8,40*
Jose Cuervo Tradicional Silver, Cointreau, Limettensaft, Salzrand

ERDBEER-MARGARITA *8,00*
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Erdbeeren, Erdbeersirup[2]

CAIPIRINHA *8,00*
Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker

ERDBEER-CAIPIRINHA *8,00*
Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker, Erdbeere, Erdbeersirup[2]

SWIMMING POOL *8,40*
Vodka, Rum, Blue Curaçao[2], Cocossirup[2], Ananassaft

PIÑA COLADA *8,00*
Ananassaft, Rum, Cocossirup[2]

SEX ON THE BEACH *8,40*
Vodka, Rum, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Ananassaft

SOLERO *8,00*
43-Likör, Maracujasaft, Sahne

WHISKEY SOUR *8,40*
Makers Mark, Zitronensaft, Zuckersirup

AMARETTO SOUR *8,40*
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

LONG ISLAND ICED TEA *9,40*
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Limettensaft, Cola[1,2,9]

ZOMBIE *9,40*
Rum weiß & braun, Stroh 80 Rum, Cointreau, Maracujasirup, Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine[2]

TEQUILA SUNRISE *8,00*
Tequila, Orangensaft, Grenadine

DONNERSTAG
COCKTAIL HAPPY HOUR 18h-21h
Normale Cocktails *6,50*
Starke Cocktails *6,90* / alk. freie *5,90*

COCKTAILS SIN ALCOHOL

VIRGIN CAIPIRINHA *6,70*
weißer Rohrzucker, Limette, Ginger Ale[2]

VIRGIN MOJITO *6,70*
weißer Rohrzucker, Limette, Minze, Limo[2]

VIRGIN MARGARITA *6,70*
Erdbeeren, Erdbeersirup[2], Zitronensaft, Limo[2]

COCONUT KISS *6,70*
Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Cocossirup[2]

DON DIEGO *6,70*
Limette, Minze, Cola[1,2,9]

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included

TOTOPOS, 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 GLUTEN FREI, vegetarisches Essen VEGGY und Schärfegrad hin.
Gerichte, die es so nur bei uns gibt, erkennst Du an folgendem Symbol SIGNATURE

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
facebook.com/eldomex
@eldoradohg

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

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included