



# «Los Wochos» mexicanos

## Antojitos y Primeros

*Chips & Dips* 7.80

*Tortilla Chips mit Guacamole, Salsa und Sour Cream*

*Nachos con queso y frijoles refritos* 11.50

*Chips mit Cheddarcheese und Bohnenmus gratiniert, mit Sour Cream*

*TexMex salad bowl con aderezo de aguacate*


*Bunter Blattsalat mit Sweetcorn Mais, Indianerbohnen, Tomatenwürfeln, Karottenjulienne und Tortillachips, an einem speziellen Avocado Dressing*

*als Vorspeisensalat* 9.80

*mit Quesadillas (mit Käse gefüllte, gebackene Tortillas)* 17.50


*mit Pouletbruststreifen und Speckwürfel* 22.50

*mit shrimp`n`bacon (Riesencrevetten mit Speck)* 29.50

*Beefsteak Tatar „Tex Mex“* 

*Mit Chilisauce, Koriander und Tequila gewürzt, mit Cheddarcheese und gebratenen Speckwürfeli gratiniert, ein Spiegelei darauf, serviert mit Spicy fries (gewürzte Pommes Frites)*

*small 21.50      large 31.--      XXL 39.50*

*Alitas de pollo con salsa picante* 


*Pouletflügeli in rassiger Salsa gewendet, dazu Spicy Country Cut Potatoes*

*5 Stk. 19.80      8 Stk. 26.--      12 Stk. 32.--*



*Pikant gewürztes Gericht*






## Platos fuertes

*Enchiladas de pollo con queso* 24.50

Mit Pouletbruststreifen, Peperoni, Jalapenos und Salsa gefüllte Tortillas, im Ofen mit Cheddarcheese gratiniert, dazu Refried beans und Sour Cream

*Tex Mex Chili Burger*  26.80

150 Gramm feinstes SwissPrim-Rindshacksteak mit Specktranchen, Cheddarcheese, Guacamole und Salsa, garniert mit Zwiebeln und Jalapenos, dazu Bratkartoffeln

*Chili con carne "The best in town!"*  26.50

Rindsgehacktes und Rindfleischwürfel an einer pikanten Sauce mit Bohnen, dazu Tex Mex Reis (ein Rezept aus Texas, dort heisst es „Bowl of Texas red“)

*Mole Poblano de pollo* 29.80

Poulardenbrust auf einer fantastischen Schokolade-Chilisauce, mit Tequila und Sesamsamen verfeinert, dazu Refried beans und Trockenreis

*Bisteca de res a la tampiquena* 34.50

Argentinisches Entrecôte (180 gr.) auf Salsa verde mit Tequila und Limes abgeschmeckt, mit roten und gelben Peperoni, etwas Chili, dazu Bratkartoffeln

*Huachinango a la veracruziana* 31.50

Red Snapper an einer rassigen Sauce mit Oliven, Kapern und Tomaten, serviert mit mexikanischem Gewürzreis

*Barbecued Shrimp & Bacon* 32.50

Riesencrevetten in Speck eingelegt, mit Barbecue- Gewürzen mariniert auf Salsa ranchera, serviert mit mexikanischem Gewürzreis

## Postres

*Piña con tequila di Jose Cuervo y helado de limon* 9.50

Frische Ananas mit Tequila mariniert, dazu Lime-Lemon Ice cream

