ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Coca Cola Zero (0,33l)	€ 3,90
Fanta / Mezzo Mix (0,33l)	€ 3,90
Saftschorle (Apfel, Orange, Maracuja & Ananas) (0,4l)	€ 3,90
Wasser Still (0,4l)	€ 3,90
Wasser Spritzig (0,4l)	€ 3,90
Flasche Wasser (0,75l Still/Spritzig)	€ 5,80
Säfte - Orange, Maracuja & Ananas (0,4l)	€ 3,90

AGUAS FRESCAS (Mexikanische Säfte)

Horchata (0,4l) F1 — € 3,90
Reismilch mit Mandel, Vanille und Zimt

Tamarindo (0,4l) — € 3,90
Tamarindo ist eine Frucht (wie eine "Sauerdattel")

Jamaica (0,4l) — € 3,90
Hibiskusblüten-Eistee

BIER

Mexikanisches Bier (0,3l)	€ 4,50
Helles (0,5l)	€ 4,50
Weizen (0,5l)	€ 4,50
Saisonales Bier (0,5l)	€ 4,50
Alkoholfreies Bier (0,3l)	€ 4,50

MEXICAN COCKTAILS

Margarita Frozen (0,4l) — € 11,00
(Lime / Kiwi / Strawberry)

Mexican Carajillo (0,3l) — € 11,00
(Espresso & Licor 43)

Cantarito (0,5l) — € 11,00
(Tequila, Orange, Lemon, Lime Juice & Grapefruit Soda)

Jamailita (0,3l) — € 11,00
(Mezcal, Hibiskus, Lime & Triple Sec)

Submarino (0,5l) — € 14,00
(Margarita mit einem mexikanischen Bier)

MEXICAN BIER COCKTAILS

Michelada — € 8,50
(Bier, Limettensaft, Salz und Gewürzen)

Chelada — € 8,50
(Bier, Limettensaft, Salz)

Michelada "Clamato" — € 8,50
(Bier, Limettensaft, Salz, Gewürzen und Tomatensaft)

SPRITZ & WEIN

Aperol Spritz	€ 7,90
Lillet Berry	€ 7,90
Campari Spritz	€ 7,90
Weisswein / Weissweinschorle	€ 5,90
Rotwein / Rotweinschorle	€ 5,90

COCKTAILS & LONG DRINKS

Mai Tai — € 11,00
(Rum, Apricot Brandy, Zitrone, Lime, Mandel & Ananas)

Gin Fizz — € 11,00
(Gin, Zitrone, Lime, Zucker & Soda)

Long Island Ice Tea — € 14,00
(Rum, Vodka, Triple Sec, Gin, Tequila, Lime Juice, Zitrone & Cola)

LONG DRINKS

Rumchata *(Rum & Horchata)*	€ 9,90
Paloma *(Tequila, Grapefruit & Lime)*	€ 9,90
Tequila & Maracuja	€ 9,90
Gin Tonic	€ 9,90
Cuba Libre	€ 9,90
Whiskey Cola	€ 9,90
Mexican Mule *(Tequila, Ginger Bier & Lime)*	€ 9,90

SHOTS

Tequila La Lucha (2cl)	€ 3,90
Tequila Reposado oder Blanco (2cl)	€ 5,90
Tequila Añejo oder Cristalino (2cl)	€ 7,50
Mezcal (2cl)	€ 4,50
Mezcal Premium (2cl)	€ 7,90
Banderito Shot (6cl) (*(Limette, Tequila & Tomatensaft)*	€ 5,90

TACO KITS ZUHAUSE?
BESTELL ONLINE
Versand innerhalb Deutschland
www.laluchastore.com

Allergene & Zusatzstoffe:

A Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
B Fisch
C Krebstiere
D Senf
E Sesam
F Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pe canuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss und 9 Queenslandnuss)
G Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut oder 7 Hyridstämme davon)
H Eier
I Soja
J Lupine
K Erdnüsse
L Sellerie
M Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
N Weichtiere

LA LUCHA
TAQUERÍA

AUTHENTIC MEXICAN

CONSEJO MUNDIAL CMT DEL TACO

MENU NÜRNBERG - ADLERSTRASSE

www.taqueriacantinalalucha.com

Taqueria & Cantina La Lucha
laluchacitynbg

VORSPEISE

GUACAMOLE & TORTILLA CHIPS — € 8,00
Aus Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Koriander

QUESADILLAS A — € 7,50
Vier Maismehltortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse **(+ €1 Mit hausgemachte Weizenmehl Tortillas)**
- Mit Barbacoa, Cochinita Pibil, Pastor, Nopales € 15,90
oder Jamaica (Hibiskusblüten) dazu

NACHOS A — € 14,50
Tortilla Chips mit Käse, Bohnenmus und zum Auswahl: Cochinita Pibil, Pastor oder Nopales dazu

CHORIQUESO A — € 10,50
Chorizo mit Käse - 4 Tortillas dazu

TORTILLA CHIPS & SALSA — € 4,50

PANIERTE JALAPEÑOS (6 Stück / 12 Stück) — € 6,90 / € 13,90

TACOS

Vier weiche 12cm Maismehltortillas werden mit Füllung deiner Wahl gefüllt. Variiere Geschmack und Schärfe mit unseren Salsas.
(+ € 1 Mit hausgemachte Weizenmehl Tortillas)

ARRACHERA (Carne Asada) — € 16,90
Saftige Rindfleischstreifen (Flanksteak) - der mexikanische Grillklassiker

BARBACOA — € 15,90
Langsam geschmortes, zerpflücktes Rindfleisch, besonders zart und saftig

COCHINITA PIBIL — € 14,50
Ein Rezept der Maya Kultur: zerpflücktes Schweinefleisch mit traditionellen mexikanischen Gewürzen und Bohnenmus.

PASTOR — € 14,50
Gegrilltes Schweinefleisch mariniert in Gewürzen, serviert mit Koriander, Zwiebeln und Ananas

NOPALES A — € 14,50
Die jungen, flachen, ovalen Blätter des Feigenkaktus sind Mexikos "Nationalgemüse", garniert mit Hirtenkäse. (Vegan ist auch möglich)

MIX TACOS — € 14,50
Vier verschiedene Tacos:
Barbacoa - Cochinita Pibil - Pastor - Nopales

PIRATITAS A — € 17,50
Gegrillte Arrachera (Flanksteak) mit Zwiebeln,

ALAMBRE A — € 17,50
Gegrillte Arrachera (Flanksteak) mit gerösteten Paprika und Zwiebeln bedeckt mit Käse, 4 Tortillas & Guacamole dazu
(Vegetarische Option: Mit Champignons)

POLLO — € 14,50
Zerpflücktes Hähnchenbrustfilet mit Käse, Guacamole, Salat und Sour Cream

BURRITOS

Eine große Weizenmehl-Tortilla (30cm) werden mit einer Füllung deiner Wahl gefüllt.
Wählen Sie eine Füllung: Mit Reis: Aufpreis + €1

PIRATA LA LUCHA A , G1 — € 18,00
Mit gegrillten saftigen Rindfleischstreifen (Arrachera - der mexikianische Grillklassiker) mit Zwiebeln, Bohnenmus, Käse und Guacamole

BURRITO ALAMBRE A , G1 — € 18,00
Mit gegrillten saftigen Rindfleischstreifen (Arrachera - der mexikanische Grillklassiker) mit gerösteten Paprika, Zwiebeln, Bohnenmus, Käse und Guacamole

BURRITO BARBACOA A , G1 — € 16,50
Langsam geschmortes, zerpflücktes Rindfleisch mit Bohnenmus, Käse und Guacamole

BURRITO COCHINITA PIBIL A , G1 — € 15,90
Zerpflücktes Schweinefleisch mit traditionellen mexikanischen Gewürzen, Guacamole, Bohnenmus, und Käse

GRINGA A , G1 — € 17,00
Gegrilltes Schweinefleisch mit traditionellen mexikanischen Gewürzen, Käse, Guacamole und Ananas

BURRITO NOPALES A , G1 — € 15,90
Blätter des Feigenkaktus mit Bohnenmus, Käse und Guacamole

BURRITO POLLO — € 16,50
Zerpflücktes Hähnchenbrustfilet mit Käse, Guacamole, Bohnenmus, Salat und Sour Cream

ENCHILADAS & CHILAQUILES

ENCHILADAS VERDE A — € 17,50
Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust oder Vegetarisch übergossen mit grüne Salsa-soße, garniert mit Sour Cream, Käse und Zwiebeln

ENCHILADAS MOLE A,E — € 17,50
Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust oder Vegetarisch übergossen mit Mole Poblano-Soße, garniert mit Sour Cream, Käse, Sesam und Zwiebeln

ENFRIJOLADAS A — € 17,50
Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust oder Vegetarisch übergossen mit einer Soße aus Bohnen, garniert mit Sour Cream, Käse, und Zwiebeln

CHILAQUILES — € 16,90
Tortilla Chips übergossen mit grüne oder rote Salsa-soße, garniert mit Hirtenkäse, Koriander, Zwiebeln, Sour Cream, Bohnenmus und mit:
Hähnchenbrustfilet ODER Flanksteak ODER Nopales

TOSTADAS

TOSTADAS POLLO A — € 16,50
Drei knusperige Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust, garniert mit Eisbergsalat, Sour Cream, Guacamole , Zwiebeln und Käse

TOSTADAS NOPALES A — € 16,50
Drei knusperige Maismehltortillas mit Nopales, garniert mit Eisbergsalat, Sour Cream, Guacamole , Zwiebeln und Käse

TAMAL des Tages

Eine Tamal ist ein traditionelles Gericht, das aus Masa (Maismehl) besteht, der mit Fleisch, Käse oder anderen Zutaten gefüllt und in Bananenblätter eingehüllt gedämpft wird. (3 Stück) — € 14,00

Fragen Sie nach unserer Verfügbarkeit

POSTRE

Fragen Sie nach unserer Dessertverfügbarkeit — € 4,00