

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 Beer & 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

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 Pecanuss, 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 Hybridstämme davon)
H Eier
I Soja
J Lupine
K Erdnüsse
L Sellerie
M Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
N Weichtiere

www.laluchastore.com



★ **LA LUCHA** ★
TAQUERÍA

AUTHENTIC
MEXICAN



MENU NÜRNBERG - ADAMSTRASSE

www.taqueriacantinalalucha.com

☎ Taquería & Cantina La Lucha
 📍 laluchataquerianbg



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, zerpfücktes Rindfleisch, besonders zart und saftig	
COCHINITA PIBIL	€ 14,50
Ein Rezept der Maya Kultur: zerpfücktes 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

Vier verschiedene Tacos:	€ 14,50
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
Zerpfücktes 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 mexikanische 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, zerpfücktes Rindfleisch mit Bohnenmus, Käse und Guacamole	
BURRITO COCHINITA PIBIL A, G1	€ 15,90
Zerpfücktes 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
Zerpfücktes Hähnchenbrustfilet mit Käse, Guacamole, Bohnenmus, Salat und Sour Cream	

ENCHILADAS & CHILAQUILES

ENCHILADAS VERDE A	€ 17,50
Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpfücktem Hähnchenbrust oder Vegetarisch übergossen mit grüne Salsa-soße, garniert mit Sour Cream, Käse und Zwiebeln	
ENCHILADAS MOLE AE	€ 17,50
Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpfücktem Hähnchenbrust oder Vegetarisch übergossen mit Mole Poblano-Soße, garniert mit Sour Cream, Käse, Sesam und Zwiebeln	
ENFRIJOLADAS A	€ 17,50
Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpfücktem 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 zerpfücktem 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
--	--------