

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola (0,4l)	€ 2,95
Fanta (0,4l)	€ 2,95
Apfelschorle (0,4l)	€ 3,10
Stilles Wasser (0,4l)	€ 2,70
Mineralwasser (0,4l)	€ 2,70
Mineralwasser Flasche	€ 7,00

## AGUAS FRESCAS (Mexikanische Säfte)

Horchata (0,4l) <b>F1</b>	€ 3,50
Reismilch mit Mandel, Vanille und Zimt	
Tamarindo (0,4l)	€ 3,50
Tamarindo ist eine Frucht (wie eine "Sauerdattel")	
Jamaica (0,4l)	€ 3,50
Blutroter Hibiskusblüten-Eistee	

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Margarita - Lime (0,4l)	€ 11,50
Mojito (0,4l)	€ 11,50
Submarine	€ 13,50
<i>(Margarita mit einem mexikanischen Bier)</i>	
Helles Bier - Vinzentiner Naturtrüb (0,5l)	€ 3,80
Pils Bier - Hebandanz (0,5l)	€ 3,80
Hefeweizen Bier - Hebandanz (0,5l)	€ 3,90
Mexikanisches Bier (0,33l)	€ 4,90
Rum & Horchata (0,4l)	€ 6,50
Tequila & Tamarindo (0,4l)	€ 6,50
Cuba Libre (0,4l)	€ 6,50
Tequila & Mango/Maracuja (0,4l)	€ 7,50
Vodka & Jamaica (0,4l)	€ 6,50
Gin & Tonic (0,4l)	€ 6,50
Michelada mit Mexikansches Bier (0,5l)	€ 6,70
<i>(Biermischgetränk mit Limettensaft, Salz, Gewürzen)</i>	
Michelada Clamato (0,5l)	€ 8,70
<i>(Biermischgetränk mit gewürztem Clamato - Tomatensaft)</i>	
Paloma (Grapefruit Soda mit Tequila)	€ 6,90
Weinschorle	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 7,90
Rotwein (0,1l / 0,2l)	€ 4,50 / € 6,50
Rose Wein (0,1l / 0,2l)	€ 4,50 / € 6,50
Weißwein (0,1l / 0,2l)	€ 4,50 / € 6,50
Prosecco Flasche	€ 18,90

## SHOTS

Tequila La Lucha (2cl)	€ 3,90
Tequila Premium (2cl)	€ 4,90
Mezcal (2cl)	€ 4,50
Tequila Cristalino (2cl)	€ 8,00

## \*So isst Du Deine Tacos richtig!

**1. Dichtklappen, horizontal halten und mit den Händen essen.**

**2. Tacos sollten zügig in 1 bis 2 Minuten gegessen werden – Wartet nicht mit dem Essen auf eure Freunde! Ansonsten werden die Tacos kalt!**

**3. Isst Du einen Taco ohne original mexikanischen Salsa – dann isst Du auch keinen original mexikanischen Taco!**

**4. Wenn Deine Tortillas anfangen zu brechen, dann warst du zu langsam mit dem Essen.**

## TACO KITS ZUHAUSE?

### BESTELL HIER

Versand innerhalb Deutschland  
[www.laluchastore.com](http://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 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 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



MENU SPARDORF

[www.taqueriacantinalalucha.com](http://www.taqueriacantinalalucha.com)

- ☎ Taqueria & Cantina La Lucha
- 📍 laluchataqueriaspardorf\_erlang



## VORSPEISE

GUACAMOLE & TORTILLA CHIPS	€ 8,00
Aus Avocado, Tomaten, Zwiebeln und Koriander	
QUESADILLAS <b>A</b>	€ 7,50
Vier Maismehltortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse	
- Mit Barbacoa, Cochinita Pibil, Pastor, Nopales	€ 14,00
oder Jamaica (Hibiskusblüten) dazu	
NACHOS <b>A</b>	€ 12,00
Tortilla Chips mit Käse, Bohnenmus und zum Auswahl: Cochinita Pibil, Barbacoa oder Nopales dazu	
CHORIQUESO <b>A</b>	€ 9,50
Chorizo mit Käse - 4 Tortillas dazu	
TORTILLA CHIPS & SALSA	€ 4,50

## TACOS

Vier weiche 12cm Maismehltortillas werden mit Füllung deiner Wahl gefüllt. Variiere Geschmack und Schärfe mit unseren Salsas.

ARRACHERA (Carne Asada)	€ 15,50
Saftige Rindfleischstreifen (Flanksteak) - der mexikanische Grillklassiker	
BARBACOA	€ 13,90
Langsam geschmortes, zerpflücktes Rindfleisch, besonders zart und saftig	
COCHINITA PIBIL	€ 13,00
Ein Rezept der Maya Kultur: zerpflücktes Schweinefleisch mit traditionellen mexikanischen Gewürzen und Bohnenmus.	
PASTOR	€ 13,50
Gegrilltes Schweinefleisch mariniert in Gewürzen, serviert mit Koriander, Zwiebeln und Ananas	
NOPALES <b>A</b>	€ 13,50
Die jungen, flachen, ovalen Blätter des Feigenkaktus sind Mexikos "Nationalgemüse", garniert mit Hirtenkäse. (Vegan ist auch möglich)	
JAMAICA <b>A</b>	€ 14,50
Hibiskusblüten mit Käse, Guacamole, Bohnenmus	

## MIX TACOS

Vier verschiedene Tacos: Barbacoa - Cochinita Pibil - Pastor - Nopales € 13,80

PIRATITAS **A** € 16,90  
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 **A** € 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:

PIRATA LA LUCHA <b>A, G1</b>	€ 17,50
Mit gegrillten saftigen Rindfleischstreifen (Arrachera - der mexikanische Grillklassiker) mit Zwiebeln, Bohnenmus, Käse und Guacamole	
BURRITO ALAMBRE <b>A, G1</b>	€ 17,80
Mit gegrillten saftigen Rindfleischstreifen (Arrachera - der mexikanische Grillklassiker) mit gerösteten Paprika, Zwiebeln, Bohnenmus, Käse und Guacamole	
BURRITO BARBACOA <b>A, G1</b>	€ 15,00
Langsam geschmortes, zerpflücktes Rindfleisch mit Bohnenmus, Käse, Reis und Guacamole	
BURRITO COCHINITA PIBIL <b>A, G1</b>	€ 14,00
Zerpflücktes Schweinefleisch mit traditionellen mexikanischen Gewürzen, Guacamole, Reis, Bohnenmus, und Käse	
GRINGA <b>A, G1</b>	€ 15,50
Gegrilltes Schweinefleisch mit traditionellen mexikanischen Gewürzen, Käse, Guacamole und Ananas	
BURRITO NOPALES <b>A, G1</b>	€ 15,00
Blätter des Feigenkaktus mit Bohnenmus, Reis, Käse und Guacamole	
BURRITO POLLO <b>A, G1</b>	€ 15,00
Zerpflücktes Hähnchenbrustfilet mit Käse, Guacamole, Bohnenmus, Reis, Salat und Sour Cream	

## ENCHILADAS & CHILAQUILES

ENCHILADAS VERDE **A** € 16,90

Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust oder Rindfleisch übergossen mit grüne Salsa-soße, garniert mit Sour Cream, Käse und Zwiebeln

ENCHILADAS MOLE **AE** € 16,90

Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust oder Rindfleisch übergossen mit Mole Poblano-Soße, garniert mit Sour Cream, Käse, Sesam und Zwiebeln

ENFRIJOLADAS **A** € 16,90

Vier gefüllte Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust oder Rindfleisch bergossen mit einer Soße aus Bohnen, garniert mit Sour Cream, Käse, und Zwiebeln

CHILAQUILES **A** € 16,50

Tortilla Chips übergossen mit grüne Salsa-soße, garniert mit Hirtenkäse, Koriander, Zwiebeln, Sour Cream, Bohnenmus und mit (zum Auswahl): Hähnchenbrustfilet / Flanksteak / Barbacoa / Cochinita / Nopales

## TOSTADAS

TOSTADAS POLLO **A** € 15,00

Drei knusperige Maismehltortillas mit zerpflücktem Hähnchenbrust, garniert mit Eisbergsalat, Sour Cream, Guacamole, Zwiebeln und Käse

TOSTADAS NOPALES **A** € 15,00

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) € 12,50

Fragen Sie nach unserer Verfügbarkeit

## POSTRE

Fragen Sie nach unserer Dessertverfügbarkeit € 3,50