

COMEDOR

Comedor bietet traditionelle mexikanische Gerichte mit globalem Touch und verwendet saisonale und mehrheitlich regionale Produkte..

STRAKE

Totopos & Salsas	4
Sikil Pak, Mais-Tostatas	6
Geröstete Kürbiskern-Creme , Tomaten	
Guacamole, Mais-Tostadas	8

VORSPEISE

Ensalda de Tomates	13
Bunte Tomaten, Limoncello Sud, Guajillo-Miso, schwarzer Sesam	
Ceviche Vegan	16
Saisonales Gemüse, Bergamotte, Kumquat, Koriander	
Aguachile (Ceviche)	19
Fang des Tages, Koriander, Gurke, Limette,	
Tostada de Nopales	14
Kaktusblätter, Bohnenpüree, Rettich, Tomaten, Käse	
Tostada Roastbeef	16
Thunfischcreme, karamellisierte Zwiebeln, Kapern	
Taco veggie	9
Süßkartoffel, Blumenkohl, Mole	

Taco Pescado	10
Lachs im Bierteig, Kohl, Chili-Fisch-Sauce, Avocadocreame	
Taco Especial	10
Erfüllung des Tages	
Quesa Birria Taco	16
Geschmortes Bio Rind, Alpenkäse , Koriander, Zwiebeln	

Alle unsere Maistortillas sind aus eigener Herstellung und glutenfrei

HAUPTSPEISEN

Mole Amarillito	21
Aubergine, Zucchini, Mole amarillito - fruchtig und aromatisch.	
Mole de la casa	24
Prignitzer Maishuhn aus Brandenburg, Kakao-Chili Sauce	
Pescado Sarandeado	26
Fang des Tages, Pipian Verde	

SIDES

Mais Tortillas 2St.	3	Kartoffeln, Habanero-Mayo	8
Kleiner Marktsalat	7	Bohnenpüree, Chipotle, Käse	4
Reis	4		

DESSERTS

Flan, Salzkaramellcreme, Vanille	10
Churros, Kakao, Vanille aus Papantla Mexiko	10
Nicoatole, Maiscreme, Kokos, Erdbeersorbet	12

bei Allergien kontaktieren Sie bitte das Servicepersonal