

CASITA MEXICANA



— COCINA TÍPICA —



Unsere Kindheit in Mexiko wurde geprägt durch viele große Familienfeste, bei denen das Essen für uns alle immer eine ganz besondere Rolle spielte, und das ist bis zum heutigen Tag so geblieben!

Diese Tradition hat unser Bewusstsein für die Liebe zur mexikanischen Küche vertieft und unsere Leidenschaft zum Kochen gestärkt.

Neue Ideen entstanden aus teilweise schon fast in Vergessenheit geratenen alten Rezepten, der Kochkunst unserer lieben Mama und den vielfältigen Entdeckungen beim Probieren regionaler Gerichte und der Street-Food-Küche auf unseren zahlreichen Reisen durch Mexiko.

Bei unserer Ankunft in Deutschland im Jahr 2008 wussten wir eines ganz sicher - wir wollten unsere Heimatküche mit ihren Aromen und einem Hauch von Chili unbedingt mitnehmen und allen zeigen, wie schnell man von dieser Kochkunst begeistert ist. Aber auch, um allen zu beweisen, das mexikanisches Essen einfach nur glücklich macht!

Am **11. Juni 2010** - zeitgleich zur Fußballweltmeisterschaft - war es dann endlich soweit - unser großer Tag - **Die erste Casita Mexicana öffnete IHRE Türen.**

Die WM war der „Startschuss“, es begann ein neues Kapitel in unserem Leben und damit etwas ganz Besonderes!

Seitdem geben wir jeden Tag unser Bestes. Wir kochen mit Leidenschaft, alles ist hausgemacht aus frischen Produkten und von bester Qualität so wie es immer bei uns zuhause war. Gleichzeitig möchten wir euch immer neue Aromen und Geschmackserlebnisse aus unserer Heimat entdecken lassen. Genießt die Zeit bei guter Laune und in unserem typischen Casita Ambiente.

Dank Euch - unseren Mitarbeitern, Partnern, Lieferanten, Gästen, Freunden, Bekannten, Besuchern und Unterstützern von überall her - werden wir jeden Tag ein bisschen besser!

Ein RIESEN Dankeschön &



dafür

In keinem Moment vergessen wir, dass wir nur durch euch unseren Traum leben dürfen.

DANIEL, ROBERTO & NICOLAI



FÜR ALLERGIKER HALTEN WIR GERNE MIT ALLERGENSTOFFEN GEKENNZEICHNETE SPEISE- UND GETRÄNKEKARTEN BEREIT

1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Geschmacksverstärker 4. Süßungsmittel
5. Enthält eine Phenylalaninquelle 6. Antioxidationsmittel 7. Phosphat 8. Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig 11. Säuerungsmittel 12. Stabilisatoren

VEGETARISCH VEGAN

VORSPEISEN

- CHIPS & GUACAMOLE** EIN MUSS! € 6,9
Unsere frische hausgemachte Avocadomousse mit knusprigen Maistortillachips
- CREMA DE ATÚN** € 6,5
Hausgemachte Thunfischpastete mit Frischkäse, Chipotle und Paprika, dazu knusprige Maistortillachips
- QUESADILLAS MINI** € 7,9
Traditionelle blaue zusammengeklappte Maismehltortillas mit geschmolzenem Käse¹, Salsa Verde, Pico de Gallo und buntem Salat
- FRIJOLES REFritos** € 6,9
Hausgemachte schwarze Bohnen, gegrillt mit Butter, frischen Gewürzen, Feta Käse, frischem Koriander & gegrillten Zwiebeln. Dazu eine Portion Tortillachips
- TRÍO** € 4,9
Knusprige Maistortillachips mit 3 verschiedenen vom Chef ausgewählten Salsas zum Dippen
- MIX DE BOTANAS** € 12,5
Guacamole, Crema de Atún & 3 verschiedene Salsas zum Teilen. Dazu Tortillachips. Der perfekte Snack zu einem kühlen Getränk, als Vorspeise oder einfach nur so
- ★ **OUR FAMOUS NACHOS** ★
perfekt zum Teilen!
- ORIGINAL** € 12
Knusprige Tortillachips mit Bohnen und leckerem Käsedip^{1,7} überbacken, dazu Jalapeños, frische Pico de Gallo und Salsa Verde
- TRES QUESOS** € 14,5
Knusprige Tortillachips mit Bohnen und leckerem Käsedip^{1,7} überbacken, dazu Jalapeños, frische Pico de Gallo und Salsa Verde und noch zwei verschiedene Käsesorten (Cheddar^{1,7}, Mozzarella^{1,7})
- ESPECIAL** € 16,2
Knusprige Tortillachips mit Bohnen und leckerem Käsedip^{1,7} überbacken, dazu Jalapeños, frische Pico de Gallo, Salsa Verde und noch eine leckere Füllung deiner Wahl (siehe "Füllungen")

EXTRAS

- GUACAMOLE-** Täglich frische hausgemachte Avocadomousse € 4,9
- ARROZ-** Mexikanischer Reis € 3,6
- FRIJOLES-** Gewürzte Bohnen € 3,6
- TOTOPOS-** Knusprige Tortillachips € 2,5 v. Glutenfrei, IV,6

HAUPTSPEISEN

STEP 1: WÄHLE DEINE BASIS

TACOS

★ MEXIKOS SIGNATURE STREETFOOD ★

Vier doppelte weiche Maismehltortillas mit einer **Füllung nach Wahl**, frischen Zwiebeln, Koriander und Salsa Verde

€ 9,9

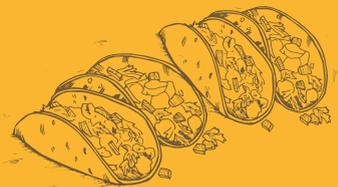
• mit zwei verschiedenen Füllungen € 10,9

• **Cheese it up** mit gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse¹⁷ + € 2,5

PROFI-TIP:



Tacos isst man in Mexiko mit der Hand!



QUESADILLAS

★ CHEESY & JUICY ★

Ø 20 cm große zusammengeklappte Weizenmehltortillas mit gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse¹⁷, einer **Füllung nach Wahl**, frischer Pico de Gallo und Salsa Verde

• 2 Stück /gleiche Füllung/ € 13,5

• 2 Stück /verschiedene Füllungen/ € 13,9

• 1 Stück € 7,2



BURRITO

★ EL CLÁSICO EN CASITA ★

Ø 25 cm große gerollte Weizenmehltortilla mit gegrilltem Cheddar-Mozzarella Käse¹⁷, mexikanischen Bohnen, knackigem Salat, einer **Füllung nach Wahl** und Salsa Verde

€ 9,9



CASITA BOWL

★ EINFACH ALLES, WAS DU BRAUCHST ★

Bowl mit einer leckeren **Füllung nach Wahl**, gemischt mit mexikanischem Reis, Salsa Verde, Bohnen und frischem bunten Salat € 11,9



QUESADILLAS JAIME

★ DIE KREATION DES CHEFKOCHS ★

Zwei traditionelle blaue zusammengeklappte Ø 15 cm große Maismehltortillas mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddar Käse¹⁷, einer **Füllung nach Wahl**, frischen Zwiebeln, Koriander und Salsa Verde € 9,9



SALATE

ENSALADA MIXTA

Frischer knackiger gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Sesam € 7,9

ENSALADA "ESPECIAL"

Frischer knackiger gemischter Salat mit Feta Käse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Sesam und einer **Füllung nach Wahl** (siehe "Füllungen") € 12,5



SPICE UP YOUR FOOD WITH EXTRA SALSA OR GUACAMOLE

OUR SALSAS*

VERDE- Grüne Tomatillo Salsa

ROJA- Rote Tomaten, Tomatillo, Knoblauch & Chile de Árbol 

CHIPOTLE- Chipotle Chili Salsa 

HABANERO Y CILANTRO- frische Habanero Chili mit Koriander 

*je € 1

CASITA MIX TELLER

TACOS, QUESADILLAS, BURRITOS

VOM KÜCHENCHEF PERSÖNLICH AUSGESUCHTE FÜLLUNGEN

EIN MIX UM DIE GERICHTE KENNENZULERNEN

ODER WENN DU EINFACH ALLES WILLST

€ 16,9
pro Person

STEP 2

WÄHLE DEINE FÜLLUNG

VEGETARISCH

VEGI

- Gemüse der Saison -
Frisch gegrilltes Gemüse

RAJAS CON QUESO + € 0,50

- cremig und chillig...
aber nicht so scharf -
Grüne Poblano Chilis in einer
cremigen Salsa gegart, Kartoffeln,
Mais, Feta & roten Zwiebeln

ORIGINAL

- Guacamole ist der Hammer -
Mit frischer hausgemachter
Guacamole (nur für Burrito
und Quesadillas)

NOPALES + € 0,50

- DAS mexikanische Superfood! -
Zarte, gegrillte Kaktusblätter
mit frischem Pico de Gallo und Feta
Käse gekrönt

SCHWEIN

COCHINITA PIBIL

- typisch aus Yucatán -
Mariniertes Schweinefleisch, "slow-
cooked" in einer Gewürz-Orangensoße

PASTOR

- all time favourite -
Mariniertes Schweinefleisch in
einer Chili-Ananassoße

PICADILLO

- das mexikanische "Chili con Carne" -
Rind/Schweinefleisch mit Kartoffeln
in einer Chipotle-Tomatensoße

RIND

ASADA + € 1

- schmeckt immer -
Marinierte Rindersteak-Stücke

ALAMBRE + € 1

- ...und auch noch gegrilltes Gemüse -
Rindersteakstücke mit frisch gegartem
Gemüse in einer saftigen Marinade

HUHN

POLLO EN SALSA VERDE

- einfach und immer lecker -
In grüner Salsa marinierte
Hähnchenstücke

TINGA

- leicht scharf und tomatig -
Hähnchenstreifen mariniert in
Chipotle-Tomatensoße und gegarten
Zwiebeln

POLLO CON RAJAS

- cremig und würzig -
Hähnchen in einer cremigen Salsa
mit Poblano Chilis, Kartoffeln, Feta
Käse, Mais und gegrillten Zwiebeln

MOLE POBLANO

- sehr bekannt und typisch aus Puebla -
Marinierte Hähnchenstreifen in einer
Kakao-Gewürzsoße

GAMBAS

CAMARONES + € 2

- Chipotle & Gambas - besser geht nicht! -
Frische Gambas in einer milden
Chipotle-Cremesoße gegart

BURRITO "A LA DIABLA"



Frisch gerollter Burrito
mit Cheddar-Mozzarella Käse,
zarten Hähnchenstücken,
scharfer Chipotlesoße,
knusprigem Bacon, Zwiebeln,
Koriander & Salsa Verde

€ 11,5



"NACHO BURRITO"



Ø25 cm große gerollte
Weizenmehltortilla mit
Picadillo-Füllung (Rind/
Schweinefleisch mit Kartoffeln
in einer Chipotle-Tomatensoße),
gegrilltem Cheddar-Mozzarella
Käse, mexikanischen Bohnen,
knusprigen Tortillachips
und leckerem Käsedip, dazu
Pico de Gallo, Jalapeños
und Salsa Verde

€ 11,5



★ FÜR DIE KINDER ★

- Weizenmehltortilla mit Käse und Hähnchenstücken 1 Stk € 3,9
- Reis mit Hähnchen € 4,9