

STARTERS

ENTRADAS MIXTAS

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte estilo Joe Peñas mit kalten und warmen Leckereien von Huhn, Speck³, Garnelen und Gemüse. Serviert mit Guacamole, Salsa picante, Cheddar-Käse-Dip^{1,2} und hausgemachten Tortilla-Chips · 10,40 pro Person

TAQUITOS ESTILO JOE PEÑA'S

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 6,80

CHIPS & DIPS

Knusprige Chips von Maistortillas, serviert mit Salsa picante, Kräuter-Sauerrahm, Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 7,10

NACHOS

Mit Käse¹ überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño Chilis und Pico de Gallo · 6,60

GUACAMOLE

Am Tisch zubereitete Creme von frischen Avocados mit Tomatenwürfeln, Koriander, Sauerrahm, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit Chips von Maistortillas · 8,70

CHIPS Y SALSA PICANTE

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa picante · 4,40

ALAS DE POLLO

Würzige Hähnchenflügel vom Grill, karamellisiert mit Honig-Chili-Sauce, serviert mit Cole Slaw¹ und ofenfrischem Baguette · 9,20

CHILI CON CARNE

Der pikante Eintopf der mexikanischen ‚Rancheros‘ nach dem Originalrezept von ‚Abuela's Mexican Restaurant‘ in El Paso · 7,30

JOE'S FINE SALADS

ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von ‚Caesar's Place‘ in Tijuana. Romanasalat wird in einem sämigen Dressing¹ von Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl, fein pürierten Sardellenfilets und Knoblauch-Croûtons in einer ausgebackenen Weizen-Tortilla Schale serviert · 9,90

CAESAR'S CHICKEN SALAD

Original Caesar's Salad¹, dazu gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust · 11,90

ENSALADA DE PAVO ASADO

In hausgemachter Joe Peña's Marinade (auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle-Chilis u.v.m.) marinierte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing¹ und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 12,10

ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais in einem pikanten Dressing aus grüner Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 13,80

ENSALADA DE FAJITA „GIGGLIN' MARIA“

Joe Peña's Fajitas von Rind und Huhn auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing¹. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 12,60

VEGETARIAN DISHES

QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse¹, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischem Reis und Buttermaiskolben · 14,10

UNSERE NEUEN
SONNTAGS-ÖFFNUNGSZEITEN

12 - 22 Uhr

Alle Fajitas 14 €

PLATOS MEXICANOS
TRADICIONALESJOE'S FAJITAS^{1,2}

Choose your favourite:

BEEF ONLY · BEEF & PINEAPPLE · BEEF & CAMARONES (Rind & Garnelen) · CHICKEN ONLY · CHICKEN & BEEF · CHICKEN & BANANA & COCONUT · CAMARONES & CHICKEN (Garnelen & Huhn) · CAMARONES & CHORIZO (Garnelen & pikante spanische Salami³) · 16,90 · VEGETARIAN · 14,20

CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortilla vom Grill), Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur¹ · 16,10

TEXAS CHICKEN ASADA

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce, dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur¹ · 14,90

BURRITO TRADICIONAL DE POLLO

Stücke von der Hähnchenbrust und Kartoffeln werden in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce gegart, in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce überbacken. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur¹ · 13,90

QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse¹, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 14,20

BURRITO DE CARNE

Mit Käse¹ überbackene Weizentortilla, gefüllt mit ‚Carne de Picadillo‘ (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack, delikat gewürzt mit Oliven⁴, Rosinen, Äpfel, Nüssen und Zwiebeln) serviert mit Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur¹. Eine echte Delikatesse der mexikanischen Provinz Chiapas · 13,90

POLLO DE LIMÓN

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mariniert mit Limonensaft, Chilis, Olivenöl und vielen Kräutern, serviert auf gegrilltem Gemüse, dazu mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 15,40

CARNE DE BUEY TRES CHILES

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Sauce von dreierlei Chiles, serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllten Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur¹ · 16,10

MEAT & STEAKS

PRIME BEEF STRIPLOIN

Lady Size · 220 g · 22,90
Gentleman's Cut · 300 g · 30,90

CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak (220g) vom Lavasteingrill, mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne serviert · 24,60

COSTILLAS CUBANA

Rib Eye Steak (220 g) vom Lavasteingrill, überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, grünen Pfefferschoten, frischem Koriander und verschiedenen Gewürzen · 23,90

Zu Steaks reichen wir unsere hausgemachte BBQ-Sauce, in Buttear gebratenen Maiskolben und zwei Beilagen nach Wahl: Side Salad¹ · Cole Slaw¹ · Baked Potato · Steakhouse Potatoes · Gemüse

ENCHILADAS

ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse¹, Sauerrahm und Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 13,20

SOFT ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Drei weiche Weizentortillas, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse^{1,2} und Eisbergsalat. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 13,20