



**TIJUANA**  
CAFE · BAR & RESTAURANT

**MINCED VEGAN BURRITO** <sup>3</sup> 🌱 14,95

gerollte Weizentortilla gefüllt mit veganem Fleischersatz auf Basis von Erbsenprotein, Zucchini, Broccoli, Salsa, roter Reis und Pommes Frites, dazu Salat mit Balsamico-Dressing und Guacamole Dip

**TIJUANA DELUXE HOMESTYLE BURGER** <sup>1,2,3,5</sup> 15,95

saftig gebratenes Rinderhackfleisch im Sesam-Bun belegt mit Käse, Speck, Ei, roten Zwiebeln, gegrillter Tomate, Eisbergsalat, Burgersauce und Gewürzgurken, dazu Pommes Frites, Ketchup und Mayo

**MANGO-CURRY CHICKEN FAJITA** <sup>1,2,4,5</sup> 🌶️ 17,95

4 Weizentortillas zum selberrollen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Curry Marinade, Mangowürfeln, Paprika, Zwiebeln und mexikanischem Reis, dazu Salat, Jalapeños, Käse und Dips

**SPICY CHIPOTLE RASPBERRY BBQ STEAK** <sup>1,4,5</sup> 🌶️ 25,95

argentinisches Rumpsteak serviert mit einer Raspberry-Chipotle-BBQ Sauce, dazu Pommes Frites

**FAJITA-STEAK** <sup>2,3</sup> 25,95

argentinisches Rumpsteak in Fajitamarinade mit gegrillter Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

**MANGO POLLO BURRITO** <sup>1,2,3,5</sup> 15,45

gerollte Weizentortilla gefüllt mit Käse, Hähnchen, Broccoli, Gemüsereis, Mangowürfeln, dazu Farmhouse Potatoes, frischer Salat, Honey Mustard und Sweet Chili Dip

**TIJUANA "CLASSIC" STEAK** <sup>1,2,3</sup> 24,95

Rumpsteak von Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites

**PULLED PORK CHIPOTLE CHILLI QUESADILLA** <sup>2</sup> 🌶️ 13,45

gefüllte Weizentortilla mit Schweinefleisch, feuriger Chipotle-Marinade, Käse, Zwiebeln, Koriander und Tomaten, dazu Coleslaw Salat und Raspberry-Chipotle-BBQ Dip

**CHOCOLATE BRITTLE CUP** 7,95

Kakaobiskuitboden mit einer Füllung aus Haselnusscreme, überzogen mit Vollmilkschokolade und Haselnussstückchen, serviert mit Vanilleeis

**PANCAKES RASBERRY-PANNA COTTA** 6,95

gebackener, handgerollter Eierpfannkuchen mit Himbeer-Pannacotta-Füllung

Zusatzstoffe siehe Hauptkarte (2\* = Nitritpökelsalz) ALLERGENE: Fragen Sie nach unserem separaten Infoblatt  
Alle Preise sind in Euro aufgeführt

**SPECIALS**



# SPECIALS

## COCKTAIL SPECIALS EL GORDO 12

### JACK FROST<sup>1</sup>

Coconut Cream, Ananas, Wodka, Blue Curacao

### MARY'S X-MAS<sup>1</sup>

Baileys, Likör 43, Kaffee, Zimt, Sahne, Milch

### BALTHAZAR'S MOJITO

Brauner Rum, Lime, Lemon, Lebkuchen, Limetten, Minze

### SALTY APPLE PIE COCKTAIL

Wodka, Vanille de Madagascar-Likör, Apfel, Karamel-Salzrand

### SANTA CLAUS<sup>1</sup>

Amaretto, Crème de Cacao, Karamell, Lebkuchen, Milch, Sahne

### THE GRINCH<sup>1</sup>

Pfirsichlikör, Rum, Orange, Limo, Blue Curacao

### THE NORTH POLE<sup>1</sup>

Kahlua, Wodka, Schokosirup, Vanille, Ingwer, Sahne, Speculatus

## VIRGIN COCKTAIL SPECIALS EL GORDO 11

### CHRISTMAS PUNCH<sup>1</sup>

Traube, Apfel, Zimtsirup, Amarettosirup, Lime, Lemon

### GRINCH`S JUICE<sup>1,2</sup>

Apfel, Cranberry, Amarettosirup, Lime, Lemon

### VIRGIN SANTA CLAUS<sup>1</sup>

Milch, Sahne, Lebkuchen, Amarettosirup, Karamell

Zusatzstoffe siehe Hauptkarte (2\* = Nitritpökelsalz) ALLERGENE: Fragen Sie nach unserem separaten Infoblatt Alle Preise sind in Euro aufgeführt