

### BACON-CHEESE-CHICKEN BURGER<sup>1,2,3,5</sup> 13,95

Saftiger Hähnchenbrust Burger im Brioche Bun, mit krossem Bacon, BBQ Sauce, Käse, gegrillter Tomatenscheibe und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo

### TIJUANA DELUXE HOMESTYLE BURGER<sup>1,2,3,5</sup> 14,45

Saftiges Beef im Sesambun, belegt mit Käse, Speck, Ei, roten Zwiebeln, gegrillter Tomatenscheibe, Eisbergsalat, Gewürzgurken und Burgersauce, serviert mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo

### CURRY CHICKEN FAJITA<sup>1,2,4,5</sup> 14,95

Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Curry Marinade und Mangowürfeln, Paprika, Zwiebeln und 4 Weizentortillas zum selberrollen, dazu mexikanischer Reis, Salat, Jalapenos, Käse und Dips

### FAJITA STEAK<sup>1,3,4,5</sup> 26,95

Argentinisches Rumpsteak in Fajita Marinade, mit gegrillter Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes Frites, Ketchup und Mayo

### MANGO POLLO BURRITO<sup>1,2,3,5</sup> 12,95

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

### TIJUANA ´S BARBACOA STEAK<sup>1,3,5</sup> 24,95

Argentinisches Rumpsteak mit rauchigem Barbacoa Pfeffer, dazu Salat, Pommes Frites, Ketchup und Mayo

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

Argentinisches Rumpsteak serviert mit einer Raspberry Chipotle BBQ Sauce, dazu Salat, Pommes Frites, Ketchup und Mayo

### QUESADILLAS „PULLED TURKEY“<sup>1,4</sup> 11,95

Gefüllte Weizentortilla gefüllt mit pikanten Putenfleischstreifen, Käse, Zwiebeln, Gewürzgurken und BBQ Sauce, serviert mit frischem Salat, Sour Cream und Garlic Dip

### TARTA CARMELLO<sup>1</sup> 5,95

Karamell-Mandel-Torte mit Schlagsahne und cremigem Zimteis

### WHITE CHOCOLATE SOUFFLE<sup>1,2</sup> 5,95

Weißes Schokoladen Souffle mit Blaubeergrütze, serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne

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

**SPECIALS**



# SPECIALS

## COCKTAIL SPECIALS

EL GORDO 10

### 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

### BALTHAZARS MOJITO

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

### SALTY APPLE PIE COCKTAIL

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

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

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

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

Peachlikör, Rum, Orangensaft, Limo, Blue Curacao

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

Kahlua, Wodka, Schokosirup, Vanille, Ingwer, Sahne, Spekulatius

## ZERO ALCOHOL COCKTAIL SPECIALS

EL GORDO 9

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

Traube, Apfel, Zimtsirup, Amarettosirup, Lime, Lemon

### GRINCH´S JUICE <sup>1,2</sup>

Apfel, Cranbeery, 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