

*'n Echte fiesta begint met een Margarita.
Onze welbekende Margaritas brengen u de beste verfrissing.
Proef ze en het wordt u duidelijk
waarom ze de favoriete drank in Mexico zijn.*

<i>Mini Margarita</i>	<i>3,5 €</i>
<i>Jumbo Margarita</i>	<i>6 €</i>
<i>Karaf Margarita (1 liter)</i>	<i>20 €</i>

*Cocktails exotica
Exotische cocktails*

<i>Tequila Sunrise</i>	<i>6 €</i>
<i>Tequila, fruitsap en een scheutje grenadine.</i>	
<i>Pina Colada</i>	<i>6 €</i>
<i>Rum, cocos en ananassap.</i>	
<i>Tropical</i>	<i>3 €</i>
<i>Alcoholvrije cocktail</i>	

*Aperitivos Tradicionales
Klassieke aperitieven*

<i>Cuba Libre</i>	<i>4 €</i>
<i>Campari</i>	<i>4 €</i>
<i>Campari orange</i>	<i>4,5 €</i>
<i>Rode porto</i>	<i>3,5 €</i>
<i>Witte porto</i>	<i>3,5 €</i>
<i>Rode martini</i>	<i>3,5 €</i>
<i>Witte martini</i>	<i>3,5 €</i>
<i>Sangria</i>	<i>4 €</i>
<i>Karaf sangria (1 liter)</i>	<i>13 €</i>
<i>Cava</i>	<i>22 €</i>
<i>Champagne "Piper Heidsieck"</i>	<i>55 €</i>


Entradas frias *Koude voorgerechten*


Ensalada “El Gringo”	6 €
<i>Gemengde vegetarische salade.</i>	
Tostado de pollo	7,5 €
<i>Kippenwit geserveerd op een krokante maïstortilla.</i>	
Ceviche	9 €
<i>Gemarineerde stukjes zalmfilet met tomaatjes, jalapenos, olijven en ui.</i>	

Entradas calientes *Warme voorgerechten*

	Sopa de Nopales <i>cactusbladerensoep</i>	4,5 €
	Mais asado <i>maïskolf</i>	5 €
	Quesadilla con queso <i>Tarwetortilla gevuld met kaas overgoten met een pikant tomatensausje.</i>	6,5 €
	Quesadilla verde <i>Tarwetortilla gevuld met kaas overgoten met een sausje van groene, zurige tomaten.</i>	6,5 €
	Chile con carne <i>Stoofpotje van rundvlees en Mexicaanse bonen.</i>	7,5 €
	Taco de ternera <i>Krokante maïstortilla gevuld met rundvlees.</i>	7,5 €
	Enchilada con pollo <i>Tarwetortilla gevuld met kip, ananas en perzik.</i>	7,5 €
	Quesadilla con piccadillo <i>Tarwetortilla gevuld met banaan en kaas, overgoten met een sausje van gehakt, amandelen en rozijnen.</i>	8,5 €
	Piqué <i>Combinatie van nachos, rundvlees, guacomole, sla, zure room en een gevulde jalapenopeper.</i>	9,5 €
	Camarones con salsa New Mexico <i>Scampi met een roomsaus van tomaten, jalapenos, champignons en paprika.</i>	11 €
	Camarones con salsa Mexicana <i>Scampi met zeer pikante tomatensaus.</i>	11 €


Bij bestelling van een voorgerecht als hoofdgerecht rekenen wij een supplement van 3 € aan

 *licht pikant*


 *zeer pikant*

*...En voor wie onze Mexicaanse keuken
niet aandurft :*

Vleesgerechten

-  ***Pollo con salsa Mexicana*** **14 €**
Kipfilet geserveerd met een zeer pikante tomatensaus.
- Pollo con salsa New Mexico*** **14 €**
*Kipfilet met een roomsaus van tomaten, jalapenos,
champignons, ui en paprika.*

Visgerechten

- Pez vela Nopalitos*** **15 €**
*Visfilet geserveerd met een roomsaus met
fijne groentjes.*
- Pescado de la Hacienda*** **17 €**
Tongscharfilets gegratineerd met een romige tomatensaus.
- Camarones con salsa New Mexico*** **20 €**
*Scampi met een roomsaus van tomaten, jalapenos,
champignons, ui en paprika.*
-  ***Camarones con salsa Mexicana*** **20 €**
Scampi geserveerd met een zeer pikante tomatensaus.

*Al onze vlees- en visgerechten worden geserveerd met rijst,
frietjes of aardappel in de schil.*

 *zeer pikant*

Platos combinados 20 €

Combineer zelf uw favoriet gerecht
bestaande uit 2 van de onderstaande gerechten uit de linkerkolom
en 2 van de onderstaande gerechten uit de rechterkolom.
Steeds geserveerd met rijst en sla en dit voor de vaste prijs van **20 €**
Bereidingstijd minimum 25 minuten.
Dit gerecht kan besteld worden aan tafels tot maximum 8 personen.



Beef taco

krokante maïstortilla gevuld
met rundvlees.

Enchilada con pollo

tarwetortilla gevuld met kip, ananas en perzik.



Quesadilla con queso

tarwetortilla gevuld met kaas overgoten met een
pikante tomatensaus.

Quesadilla con piccadillo

tarwetortilla gevuld met banaan en kaas,
overgoten met een sausje van gehakt, amandelen
en rozijnen.

Quesadilla verde

tarwetortilla gevuld met kaas overgoten met een
sausje van groene tomaten.



Chile con carne

stoofpotje van rundvlees en Mexicaanse bonen.

Enchilada vegetariana

tortilla gevuld met kaas en olijven.



Enchilada chorizo

tortilla gevuld met kaas en chorizo.

Enchilada con Nopales

Tortilla gevuld met kip en cactusbladeren.



pikant

Maïs asado

maïskolf.

Frijoles refritos

Gebakken Mexicaanse bonenpuree.



Jalapenos

Mexicaanse pepers gevuld met
cheddarkaas.

Guacomole

avocadopuree met tomaat.

Aardappel in de schil

Nachos con queso

nachochips met kaas en tomatensaus.

Chilaquilles verde

nachochips met kaas en een
groene tomatensaus.

Zure room

zure room met veel look.

Mexicaanse sla

sla van paprika, ui, maïs en tomaten.

Ensalada “El Gringo”

combinatie van een koolsla en een radijssla.



zeer pikant

Platos combinados

Combinado "New Mexico" 15,5 €

Vegetarische combinatie van 4 kleine tortilla's gevuld met olijven en kaas, Chilaquilles verde, geserveerd met rijst en verse slaatjes.



Combinado Mexicana 16,5 €

Vegetarische combinatie van een tortilla gevuld met kaas en jalapenos. Geserveerd met rijst, verse slaatjes en een aardappel n de schil.



Burito de carne 17,5 €

Grote tortilla gevuld met rundvlees, Mexicaanse bonen en chorizo. Geserveerd met gevulde jalapenopepers, sla en rijst.



Burito de Pollo 17,5 €

Grote tortilla gevuld met kruidig gegrilde stukjes kippenwit, geserveerd met gevulde jalapenopepers, zure room, sla en rijst.

Combinado Fiesta Mexicana 18,5 €

*Tarwetortilla gevuld met kip, ananas en perzik.
Tarwetortilla gevuld met banaan en kaas.
Taco gevuld met kruidig rundsvlees.
Dit alles geserveerd met rijst en sla.*

Combinado de mar 18,5 €

Maïstortilla met visfilet overgoten met een licht romig sausje en een maïskolfje gevuld met scampi, geserveerd met rijst en sla.



Burito de Mar 18,5 €

Grote tortilla gevuld met een stoofpotje van visfilet met oregano en komijn, overgoten met een sausje van gerookte jalapenopepers, geserveerd met sla en rijst.

Enchilada con Nopales 17,5 €

Twee tortilla's gevuld met stukjes gegrilde kip en cactusbladeren, geserveerd met sla, rijst en zure room.



pikant



zeer pikant

Postres

Desserts

<i>Dulce de chocolaté</i>	5 €
<i>Chocolademousse geparfumeerd met koffielikeur.</i>	
<i>Dame blanche</i>	6 €
<i>Torta de chocolate</i>	6 €
<i>Mexicaanse chocoladetaart.</i>	
<i>Helado New Mexico</i>	8 €
<i>Vanille ijs met vers exotisch fruit.</i>	
<i>Pacifico</i>	8 €
<i>Fruitcoctail van mango, ananas, kiwi, meloen, papaja, enz...</i>	

<i>Koffie</i>	2 €
<i>Decafeine</i>	2 €
<i>Thee</i>	2 €
<i>Cappuccino</i>	2,2
<i>Café Mexicano</i>	6 €
<i>Koffie, kahlua en slagroom.</i>	
<i>Café de la casa</i>	7 €
<i>Koffie, tequila, kahlua, ijsroom en slagroom.</i>	

Digestivos

Digestieven

6 €

Mezcal
Kahlua
Grand Marnier
Poire
Whisky

Tequila
Cuarenta y très
Cointreau
Amaretto
Cognac

Bebidas
Dranken

<i>Corona extra</i>	<i>4,6 €</i>
<i>Salitos</i>	<i>4 €</i>
<i>Witte Hoegaarden</i>	<i>2 €</i>
<i>Vieux Temps</i>	<i>2 €</i>
<i>Stella</i>	<i>1,9€</i>
<i>Stella NA</i>	<i>2 €</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>1,9 €</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>1,9 €</i>
<i>Spa</i>	<i>1,9 €</i>
<i>Water</i>	<i>1,9 €</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>2 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>1,9 €</i>
<i>Perrier</i>	<i>2 €</i>
<i>Fles water of spa</i>	<i>6 €</i>

Vino Blanco
Witte wijn

Glas witte wijn <i>Spaanse droge wijn</i>	3.5 €
Halve liter witte wijn <i>Spaanse droge wijn</i>	7 €
Liter witte wijn <i>Spaanse droge wijn</i>	14 €
Don Aragon <i>Spanje; wijn van de robaldruij, droog maar toch zacht, charmant maar met afdronk</i>	16 €
Valdivieso chardonnay <i>Chili; mooie harmonie tussen frisheid en melligheid van de druif; Exotische geuren van rijp witgeel fruit met volle afdronk.</i>	18 €

Vino Rosado
Rosé wijn

<i>Glas rosé wijn</i>	<i>3.5 €</i>
<i>Spaanse droge wijn</i>	
<i>Halve liter rosé wijn</i>	<i>7 €</i>
<i>Spaanse droge wijn</i>	
<i>Liter rosé wijn</i>	<i>14 €</i>
<i>Spaanse droge wijn</i>	
<i>Don Aragon</i>	<i>16 €</i>
<i>Spanje; eerlijke rosé, droog, fris en fruitig</i>	

Vino tinto
Rode wijn

Glas rode wijn **3.5 €**
Spaanse wijn met volle afdronk

Halve liter rode wijn **7 €**
Spaanse wijn met volle afdronk

Liter rode wijn **14 €**
Spaanse wijn met volle afdronk

Don Aragon **16 €**
*Spanje; paarsrood, weelderig en krachtig van smaak,
Samengesteld uit granach en tempranillo in hun
ideale verhouding.*

Marqués d'Aragon **20 €**
*Spanje ; deze donkerrode, door veroudering naar bruin kleurende
wijn, domineert zeer harmonieus de smaak van het eiken vat,
zoals het hoort bij een goede crianza.*

Omtrent onze Tex - Mex keuken

Misschien herinnert u zich van de geschiedenisles nog dat Texas eens deel uitmaakte van Mexico. Sinds Texas bij Amerika hoort, is het de staat waar de meeste illegale gastarbeiders over de grens komen.

Deze Mexicaanse Amerikanen zijn hun eetgewoontes trouw gebleven en de Amerikanen hebben die meteen enthousiast overgenomen en aangepast. Mexico is gezegend met een overvloed aan gevarieerde ingrediënten van topkwaliteit en met inwoners die zo van eten houden dat ze al deze producten op een uitstekende manier benutten om er, met veel vakkennis, een verrassend palet van kleurige gerechten mee te creëren.

Kenmerken van de Tex-Mex keuken zijn de vleugjes verleidelijke, aromatische geuren die vooraf gaan aan de rijke smaaksensatie, beladen met een mengsel van specerijen.

Toch is het onjuist om te denken dat het Tex-Mex voedsel altijd sterk gekruid en “heet” is. Er zijn gerechten die zo subtiel smaken dat het eigen smaakkarakter van de eersteklas producten tot zijn recht komt. Als er specerijen worden toegevoegd, gebeurt dat op een manier dat de geuren en de smaken zich tot een harmonieus geheel vermengen.

Wij hopen dat u veel plezier beleeft tijdens het bezoek aan ons restaurant

Al onze schotels zijn dagvers bereid in eigen keuken, met producten van de hoogste kwaliteit.

En nu vooruit : Dip een nacho in de “salsa Mexicana” en eet hem uit het vuistje.

Hef uw glas bier of Margarita en roep “ OLE “.

Smakelijk en veel plezier.