

S P E I S E K A R T E

Vorspeisen

Esquite Sopa

14

*Mexikanischer Strassenklassiker: gegrillter Mais,
Mayo, Chili, Limette*

Tuna Ceviche

21

*Tunasteak mariniert mit
Limette, Gurken, Avocado
Jalapeño, Koriander*

Trío de Sopes (V)

19

*drei kleine hausgemachte Maisküchlein, belegt mit Bohnen, roter
Salsa, veganem "Käse"/Crema und gegrillten Austernseitlingen
(Pleurons)*

Tacos

Klassischer Mexikanischer Taco - Preis pro Stück

Al Pastor (Am Spiess)

8.5

*marinierter LUMA Schweinehals CH, gegrillte Ananas,
Zwiebeln, Koriander, Limette*

Tinga de Pollo

6.9

*Pouletbrust CH in würziger Chipotle-Tomaten-Sauce,
eingelegte rote Zwiebeln, Koriander*

Suadero Res

7.5

Langsam gegarte Rinderbrust CH, Zwiebel, Koriander, Limette

Vegetarisch

Enfrijoladas (V)

24

*Blauer Maistortilla, Jackfruit, Vegane Creme Fraiche, Rote
Zwiebeln, Bohnencreme*

Quesadillas de hongos

24

*Blauer Maistortilla, Queso Oaxaca, Pilze, Chile serrano,
Rote Zwiebeln*

Fleisch-/Fisch-vom-Holzkohlegrill

Alles wird mit Süßkartoffeln, Karotten, Bohnen und Quacamole serviert

Morucha Beef Côte de Boeuf 400g 1-2 Pers. (Dry Aged), SP	94
<i>Rindskotlett zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack. Der Ursprung dieser einzigartigen Rasse ist das Black Iberian Cattle</i>	
Black Angus Flat Iron 200g, CH	57
<i>Saftiger, aromatischer Schulter-Cut mit einer ausgeprägten Marmorierung. Kräftiger Geschmack, ideal vom Grill</i>	
LUMA Pork Rips 500g inkl. Knochen, CH	47
<i>zartes, saftiges Fleisch von der oberen Rückenseite des Schweins. Kürzer geschnitten als Spareribs</i>	
Pata Negra Secreto BELLOTA 250g, SP	59
<i>Seltenes, stark marmoriertes Stück aus Spanien, hier kaum erhältlich. Langfaserig, saftig und mit natürlichem nussigen Aroma</i>	
Grilliertes Wolfsbarsch Filet	39
<i>Mangosauce</i>	
Grillierter Oktopus	44
<i>Pico de gallo, Avocado, Limette</i>	

Alle Fleischstücke vom Grill und aus dem Dry Ager beziehen wir von LUMA

dessert

Pastel de Elote		12.5
<i>Hausgemachter süßer Maiskuchen Dulce de Letce Glace</i>		
Churros		12.5
<i>Mit Karamellsauce oder Schokoladensauce</i>		