

# S P E I S E K A R T E

## Vorspeisen

### Esquite Sopa

14

Mexikanische Strassenklassiker-Suppe  
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 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 (Käse), Pilze,  
Chile serrano, Rote Zwiebeln

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergenen wenden Sie sich an unser Personal

# Fleisch- und Fisch - vom Holzkohlegrill

Eine Beilage zur Auswahl: Süßkartoffelpüree, Baked Potatoe oder Reis mit Bohnen

Zu allen Gerichten wird Grillgemüse und Guacamole serviert.

## Morucha Beef Côte de Boeuf 400g 1-2 Pers. (Dry Aged), SP 94

Rindskotlett zur Perfektion gereift. Intensiv im Geschmack.  
Der Ursprung dieser einzigartigen Rasse ist das Black Iberian Cattle

## Black Angus Flat Iron 200g, CH 57

Saftiger, aromatischer Schulter-Cut mit einer ausgeprägten Marmorierung. Kräftiger Geschmack, ideal vom Grill

## LUMA Pork Rips 500g inkl. Knochen, CH 47

zartes, saftiges Fleisch von der oberen Rückenseite des Schweins. Kürzer geschnitten als Spareribs

## Pata Negra Secreto BELLOTA 250g, SP 59

Seltenes, stark marmoriertes Stück aus Spanien, hier kaum erhältlich. Langfaserig, saftig und mit natürlichem nussigen Aroma

## Grilliertes Wolfsbarsch Filet 39

Mangosauce

## Grillierter Oktopus 44

Pico de gallo, Avocado, Limette

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

# Dessert

## Pastel de Elote 12.5

Hausgemachter süßer Maiskuchen  
Dulce de Letce Glace

## Churros 12.5

Mit Karamellsauce oder  
Schokoladensauce

## Glace im Weckglas 6

Dulce de Leche Glace  
Mangosorbet  
Zitronensorbet

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergenen wenden Sie sich an unser Personal