

TACOS

Unsere Tacos werden serviert auf 15 cm großen Tortillas, gefertigt aus authentischem Masa Harina Mehl. Die verschiedenen Beläge stehen Ihnen zur Auswahl und werden für Ihr Event frisch zubereitet.

TACO DE COCHINITA PIBIL

Ein Klassiker: geschmortes Schweinefleisch in fruchtig-würziger Marinade, mit roten Zwiebeln eingelegt in Orangen – und Limetensaft, mit gelber Salsa.

CALABACINES Y BERENJENAS TACO

Gebratene Zucchini und Auberginen auf Süsskartoffelpüree, mit spritziger Salsa Verde.

TACO DE PLÁTANOS

Gebratene, süsse Platanosstücke (Kochbananen), auf schwarzem Bohnenpüree, mit Chipotle Mayo.

TACO DE CARNE CON PASILLA

Gegrilltes Fleisch nach Wahl (Steak, Pork oder Chicken), mit gebratenen Zucchini und rauchig-fruchtiger Salsa Pasilla.

TACO MOLE NEGRO DE OAXACA

Gegrilltes Huhn in Oaxaca's berühmter Mole Negro, eine würzig-nussige komplexe Sauce, aus der kulinarischen Hochburg's Mexiko's.

CHIPOTLE CHICKEN TACO

Der Verkaufsschlager am Truck: gegrilltes Huhn in hausgemachter würzig-rauchiger Sauce (scharf), mit ‚pickled‘ Jalapenos.

TACOS AL PASTOR CON SALSA DE PIÑA

Pulled Pork in Mexiko City's beliebtester Marinade, mit Ananasstückchen.

STEAK TACO

Gegrillte Steakwürfel, garniert mit Guacamole, Pico de Gallo und milder oder scharfer Salsa nach Wahl.

BAJA CALIFORNIA TACO

Taco mit frittiertem Kabeljau, Cole Slaw und überzogen mit Chipotle Mayonnaise.

TACO CON CHORIZO

Gebratene Chorizowurst, mit Kartoffelstückchen, Fetakäse und Salsa Verde.

TACO CON CORDERO

Lammkeule, zart geschmort in einer exotischen Sauce, mit einer Jalapeno-Minze Salsita und Fetakäse.

