



### Joese Wellness Water

	€
<i>Aus der 1. Liter Karaffe</i>	
<i>Mineralwasser, Minze und Limetten</i>	6,90
<i>Mineralwasser, Ingwer und Zitrone .....</i>	7,70

### Wellness Schorlen

<i>Maracuja mit Minze und Limette</i>	<i>Glas 0,3l</i>	4,40
<i>Cranberry mit Minze und Limette</i>	<i>Glas 0,3l</i>	4,40

### Heißgetränke

<i>Espresso</i>		2,30
<i>Doppio Espresso</i>		4,00
<i>Kaffee</i>		2,70
<i>Cappuccino</i>		2,90
<i>Latte Machiatto</i>		3,30
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>		2,70
<i>Heiße frische Minze und Honig</i>		4,20
<i>Heißer frischer Ingwer und Honig.....</i>		4,20

### Espumoso y Champaña

<i>Rheingauer Winzersekt, trocken</i>	<i>Glas 0,1l</i>	3,50
	<i>Fl. 0,75l</i>	24,00
<u><i>Prosecco</i></u>		
<i>Scavi &amp; Ray, Spumante</i>	<i>Glas 0,1l</i>	4,80
	<i>Fl. 0,75l</i>	33,00
<u><i>Champagne</i></u>		
<i>Moët &amp; Chandon Brut</i>	<i>btl. 0,75l</i>	90,00
<i>Moët &amp; Chandon Brut Rosé</i>	<i>btl. 0,75l</i>	99,00



## Entradas

***Something to share with Your friends!***

*Unsere Vorspeisen eignen sich auch ideal zum Teilen!*

***Chips y Salsa picante*** € 4,50

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa Picante.

***Chips & Dips*** € 8,50

Knusprige Chips von Maistortillas, serviert mit Salsa Picante, Kräuterrahm, Erdnuss-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip.

***Nachos*** € 8,50

Mit Käse überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilies und Pico de Gallo.

***Guacamole*** € 9,50

Am Tisch zubereitete Crème von frischen Avocados mit Tomatenwürfel, Koriander, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit hausgemachten Chips von Maistortillas.

 ***Tamales Vallarta*** € 8,50

Die traditionelle Vorspeisenspezialität aus der Provinz Chiapas. Eine Füllung von gemahlenen Mais, frischem Gemüse und Huhn wird im Maisblattmantel über dem Wasserbad gedämpft und mit Salsa picante serviert.

***Entradas Mixtas*** (Preis pro Person) € 9,90


Ausgewählte Köstlichkeiten von typisch mexikanischen Vorspeisen. Verschiedene kalte und warme Tapas, serviert mit Guacamole, Salsa Picante und Cheddar-Cheese-Dip. (ab 2 Personen)

***Crema de Zanahorias y Calabacines*** € 5,80

Hausgemachte Karotten- Zucchini-Cremesuppe mit Knoblauchcroûtons.


 ***Sopa de Coco san Jose***  € 5,80

Würzige, pikant abgeschmeckte Kokosnuss-Hühnersuppe mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Koriander, Champignons und Chilies.

 ***Alas de pollo*** € 9,90

Saftig gegrillte Chicken Wings an pikanter Sweet-Chili-Sauce, serviert mit herzhafter Barbecue-Sauce, US Krautsalat und Baguette.

 = vegetarisch

 = scharf



## Joe's Basketstarters

 **Corn Fritters** © € 7,50  
Frisch ausgebackene Mais-Bällchen mit pikanten Chilies. Dazu Ananas-Salsa.

**Taquitos Estilo Joe Peña's** € 7,90  
Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit pikant gewürzten Stücken von der Hähnchenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip.


**Sticky Fingers** € 8,20  
Mit Cornflakes panierte Streifen von der Truthahnbrust, serviert mit Senf-Honigsoße und US Krautsalat

## Ensaladas

**Original Caesar Salad** © € 10,50  
Nach der original Rezeptur von „Caesar's Palace“ in Tijuana. Romanasalat in einem sämigen Dressing von Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl und fein pürierten Sardellenfilets. Serviert in einer ausgebackenen Weizen-Tortilla-Schale mit Knoblauch-Croûtons.

**Caesar Salad „Chicken Style“** € 12,90  
Original Caesar Salad mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust.

**Caesar Salad „Huachinango“**  € 13,50  
Original Caesar Salad mit nach Cajun-Art gegrillten Red Snapper.

 **Ensalada de Pavo Asado** € 13,50  
Knackig frische Blattsalate der Saison mit gebratenen Streifen von pikant marinierter Putenbrust in Erdnuß-Salsa-Sauce und Kräuter-Knoblauch-Baguette.

**Ensalada de Yolanda Osuna** © € 12,90  
Bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing und gebratenen Champignons. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette.

**Ensalada con Gambas y Aguacate** € 15,50  
Knackiger Marktsalat mit Tomaten, Gurken und Mais in Joghurt-Dressing. Angerichtet mit Avocadospalten und gegrillten Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette.

**Ensalada de Fajita „Giglin' Maria“** € 14,50  
Fajitas von Rind und Huhn angerichtet an Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing. Dazu reichen wir eine Quesadilla (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill).

© = vegetarisch  = scharf



*Vom Weingut Kesselring (BIO) aus der Pfalz /  
Deutschland*


		€
<i>Grauburgunder (weiss)</i>	<i>Glas 0,2l</i>	5,90
	<i>Fl. 0,75l</i>	20,50
<i>Sauvignon Blanc (weiss)</i>	<i>Glas 0,2l</i>	5,90
	<i>Fl. 0,75l</i>	20,50
<i>Riesling Trocken (weiss)</i>	<i>Glas 0,2l</i>	5,90
<i>Riesling alte Rebe, Kirchenstück (weiss)</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	27,00
<i>Rosé Trocken (rosé)</i>	<i>Glas 0,2l</i>	5,90
	<i>Fl. 0,75l</i>	20,50
<i>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot (rot)</i>	<i>Glas 0,2l</i>	5,90
	<i>Fl. 0,75</i>	20,50

*Internationale Weine*

<i>Rioja, Verema Joven, Tempranillo, Spanien</i>	<i>0,2l</i>	5,90
	<i>0,75 l</i>	20,50
 <i>BRANCOTT ESTATE, New Zealand</i>		
<i>Marlborough Sauvignon Blanc</i>	<i>0,2l</i>	6,90
	<i>0,75l</i>	24,00
<i>Marlborough Sauvignon Gris</i>	<i>0,2l</i>	7,90
	<i>0,75l</i>	27,50
 <i>TRAPICHE, Argentinien/Mendoza</i>		
<i>OAK CASK Malbec</i>	<i>0,2l</i>	8,50
	<i>0,75l</i>	29,00
 <i>DIABLO Dark Red, Chile</i>		
<i>63% Syrah, 37% Malbec</i>	<i>0,75l</i>	36,00
 <i>Soldier's Block, Australien</i>		
<i>Shiraz</i>	<i>0,75l</i>	37,00
 <i>Francis Ford Coppola, Californien USA</i>		
<i>Chardonnay</i>	<i>0,75l</i>	37,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>0,75l</i>	49,00



## Platos Vegetarianos

**Asado Vegetariano**  € 13,50

Große, gefaltete Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons und Tofu serviert mit Reis, Sauerrahm, Pico de Gallo, Guacamole und Butter-Maiskolben.

**Burrito de Verduras**   € 13,50

Große gerollte Weizentortilla mit einer pikanten Füllung von Zucchini, Pilze, Zwiebeln, Mais, Paprika, Tomatillos und Sauerrahm, überbacken mit Salsa Verde. Serviert mit Butter-Maiskolben und mexikanischem Reis.

 **Quesada Grande**  € 14,50

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Zucchini und Paprikastreifen, serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischem Reis und Butter-Maiskolben.

## Postres

*Der süße Abschluss, auch ideal zum Teilen!*

**Crema Catalana** € 5,20

Vanillecreme im Töpfchen mit braunem Rohrzucker flambiert und caramelsiert.

**Robert de Niro's Cheese Cake** € 5,50

Best Cheese Cake in Town mit heißen Himbeeren

**Apple Crisp** € 6,50

Ofengebackene Köstlichkeit mit Äpfeln, Haselnüssen, Zimt und Zucker.

**Fried Ice „Orpheo Negro“** € 6,50

Im Cornflakes-gebackenes Vanilleeis mit Caramelsauce und Sahne.

*Einer mexikanischen Tradition folgend setzen wir nach den Originalrezepturen der Familie Beckmann in Tequila / Jalisco unsere Tequila de la Casa mit Tequila „Cuervo“ frischen Früchten und natürlichen Aromastoffen an.  
Mehr wird nicht verraten!*

### **Kesseling's Rose Secco**

Super süffig, leichter Kohlensäure und echt lecker  
Glas 0,1 L. 4,40 € Fl. 0,75 L. 24,90 €

„Preserve wildlife. Throw a party.“ (Joe Peña)

 = vegetarisch  = scharf



## „Sizzling Fajitas“

*Fajita (sprich „Fahietah“), ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstammt dem spanischen „Falditas“ (Röckchen) und ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts.*

*Fajitas werden mit Paprika und Zwiebel gegrillt, in einer heißen Gußpfanne serviert, mit Pico de Gallo, Guacamole, Blattsalat, geriebenem Käse und Bohnenmus gereicht und von Hand in Weizentortillas gerollt.*



Wenn Sie sich zu zweit unsere Fajitas teilen möchten bieten wir Ihnen dazu einen zweiten Beilagenteller für nur 5,00 € zusätzlich. Tortillas gibt's dann gratis nach!

***Have Your favorite Fajita for € 18,90 !***

***Chicken*** mit Hähnchenbrustfilet

***Beef*** mit Rindfleisch

***Huachinango*** mit Red Snapper & Seelachsfilet nach Cajun-Art

***Chicken & Beef*** mit Huhn und Rindfleisch

***Verduras***  mit Feta-Käse, Zucchini, Karotten, Champignons, Paprika € 16,90

### ***Funky Stuff***

#### ***Pimpe deine Fajita***

***Ananas, Banana – Coconut***

*Extra je € 2,20*

***Camarones (Garnelen), Chorizo (spanische Paprikahartwurst)***

*Extra je € 3,20*



## ***Sonntag ist Fajitntag!***

### ***Special Price***

*( An Messetagen Special Price leider nicht möglich )*

***€ 11,00 pro Person***

 = vegetarisch

 = scharf



## *Carnes y Bistecas*

***Pollo de Naranja y Romero*** € 15,20

Gegrillte Hähnchenbrust, würzig mariniert in Rosmarin, Orangen, Weißwein und Chilis, an Salatbeilage, sowie Quesadillas und Maiskolben.

***Carne Asada à la Tampiqueña*** € 17,50

Gegrillte Streifen vom Rind mit Salsa Picante, serviert mit Guacamole, Bohnenmus, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Mole (scharfe Kakao-Soße) und Salatgarnitur.

***Texas Chicken Asada*** € 17,50

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Erdnuß-Chipotle-Soße, dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill), Bohnenmus, Mole (scharfe Kakao-Soße) und Salatgarnitur.

***Gaucha Fonde*** € 17,20

Würzig gegrillte Rindfleischspieße an Salatbeilage, serviert mit Quesadillas und zwei Dips (Honig-Senf und Kräuter-Knoblauch-Sauerrahm).



***Asado de Pavo „Don Diego“*** € 17,50

Gebratene Streifen von der Putenbrust, mariniert in einer Soße von Balsamicoessig, Sojaöl, Chilies und frischen Kräutern, serviert mit frischen Gemüsestreifen in einer zum Fächer gefalteten Weizentortilla. Dazu reichen wir Bohnenmus, Guacamole, Butter-Maiskolben und mexikanischen Reis.

***Pollo y Platano*** € 17,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratener Koch-Banane auf Erdnuss-Chipotle-Soße, serviert mit Butter-Maiskolben, Quesadillas und Salatgarnitur.

***Bistec (180gr) a la Joe's Peñas con Verduras*** € 20,90

Gegrillte Scheiben vom Black Angus Roastbeef auf mexikanischem Gemüse, serviert mit Quesadillas und Butter-Maiskolben.



***Carne de Puerco con Salsa de Cascabel*** € 15,90

Saftig gegrillte Schweinefiletscheiben an einer fruchtig-pikanten Soße von Cascabel-Chilies, serviert mit Salatgarnitur, und Joe's hausgemachten Corn Fritters.

***Joe's Burger*** € 14,50

***Mit doppelt Fleisch*** € 19,90

Angus Rind \* Bacon, US Krautsalat, Käse & Pommes Frites

***Lomo de Res***

Rumpsteak vom Black Angus-Rind, serviert mit Ranchero-Soße, Baked Potato mit Kräuterrahm, Butter-Maiskolben und Salatgarnitur.

250 g € 26,90

180 g € 20,90

= vegetarisch

= scharf



### ***Surf & Turf Mexicana***

€ 28,50

Argentinisches Black Angus Rumpsteak (180gr) &  
3 Riesen Gambas + Reis + marktfrisches Gemüse

### ***Joe's Taco***

€ 15,90

3 Tacoschalen gefüllt mit Rindfleisch & Putenbruststreifen, geriebener  
Käse, Gemüse, Salatgarnitur & Artischockenherzen

## **Platos Principales**



### ***Burrito Tradicional de Pollo***

€ 15,50

Große gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenbrustfleisch  
und Kartoffel an Erdnuß-Sauce. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen und  
Salatgarnitur.

### ***Enchiladas de Pollo***

€ 15,50

3 gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse, Zwiebeln und Sauerrahm,  
serviert mit Enchilada-Soße, mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und  
Eisbergsalat.

### ***Quesada de Pavo***

€ 15,20

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse, mexikanisches Gemüse und  
gebratener Putenbrust, serviert mit Guacamole, Sauerrahm,  
mexikanischem Reis und Bohnenmus.

### ***Soft Enchiladas Estilo Joe Peña's***

€ 15,90

3 weiche Weizentortillas, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen,  
Tomaten, Kidney-Bohnen, Cheddar-Käse und Eisbergsalat, serviert mit  
mexikanischem Reis und Salatgarnitur.

### ***Fuente de los Bandidos***

€ 15,90

Kombination von Enchilada de Pollo, Burrito Verduras und Soft  
Enchilada Estilo Joe Peña's. Dazu servieren wir Sauerrahm, Bohnenmuß,  
Guacamole, Mais und mexikanischen Reis.

## **Pescado**

### ***Huachinango à la Cajun***

€ 17,90

In einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und  
Knoblauch nach Cajun-Art gegrillter Red Snapper (pikant!) serviert auf  
mexikanischem Gemüse, Reis und Salatgarnitur.

### ***Ocean Asada***

€ 17,90

Filetstreifen vom Rost von Red Snapper, Wildlachs & Garnelen in Salsa  
Pikante. Serviert mit Quesdillas gefüllt mit Zwiebel, Käse mit Reis,  
Gucamole und Salatgarnitur

 = vegetarian

 = spicy



*[www.joepenas.de](http://www.joepenas.de)*

# *MENUKARTE*

