

SOPAS

SOPA DE CALESA

Hausgemachte Hühnerbrühe mit einer Einlage von frischem Gemüse und Tortillachips · 4,50

CREMA DE MAIZ

Herzhaft abgeschmeckte Maiscremesuppe mit Chillifäden verfeinert · 5,20

ENTRADAS MIXTAS

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte estilo Joe Peñas mit kalten und warmen Leckereien von Huhn, Speck³, Garnelen und Gemüse. Serviert mit Guacamole, Salsa Picante, Cheddar-Käse-Dip^{1,2} und hausgemachten Tortilla-Chips · 9,90 pro Person

JOE'S STARTERS



STARTERS

You eat with your fingers and share with your friends

TAQUITOS

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 6,90

STICKY FINGERS

Mit Cornflakes panierte Streifen von der Truthahnbrust, serviert mit Honig-Sauce · 6,90

NACHOS

Mit Käse¹ überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo · 6,90

CHIPS Y SALSA PICANTE

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa picante · 4,20

CHIPS & DIPS

Knusprige Chips von Maistortillas, serviert mit Salsa picante, Kräuter-Sauerrahm, Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 6,90

QUESADILLAS DE MANGO

Tortillas vom Grill, gefüllt mit Käse¹ und frischer Mango. Dazu Ananas-Salsa · 7,90

GUACAMOLE

Am Tisch zubereitete Creme von frischen Avocados mit Tomatenwürfeln, Koriander, Sauerrahm, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit Chips von Maistortillas · 7,90

ALAS DE POLLO

Würzige Hähnchenflügel vom Grill, karamellisiert mit Honig-Chili-Sauce, serviert mit Cole Slaw¹ und ofenfrischem Baguette · 8,90

CHILI CON CARNE

Der pikante Eintopf der mexikanischen ‚Rancheros‘ nach dem Originalrezept von ‚Abuela's Mexican Restaurant‘ in El Paso · 7,50



PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

JOE'S FAJITAS

Chicano cowboys invented them.
But Joe made them popular.
Serving Fajitas since 1987.

Choose your favourite:

BEEF

CHICKEN

CHICKEN & BEEF

PUERCO (Schwein)

HUACHINANGO (Red Snapper)

17,50

FAJITA SONORA

(Marktfrisches Gemüse & Feta-Käse)

14,50

FUNKY STUFF

(Highlight your Fajitas with our funky stuff)

Ananas, Banana-Coconut

(Extra je 1,30 Euro)

Camarones, Chorizo³

(Extra je 2,30 Euro)

CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur¹ · 15,90

ASADO DE PAVO

Marinierte Putenbrust vom Grill in hausgemachter Joe Peña's-Marinade auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle-Chilis u.v.m.

Die Putenbrust wird mit frischen Gemüsestreifen in eine warme Weizentortilla gefaltet und mit Kidney-Bohnen, Guacamole, Buttermaiskolben und mexikanischem Reis serviert · 15,50

TEXAS CHICKEN ASADA

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce, dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur¹ · 15,50

BURRITO TRADICIONAL DE POLLO

Stücke von der Hähnchenbrust und Kartoffeln werden in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce gegart, in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce überbacken. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur¹ · 13,90

QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse¹, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 13,50

POLLO Y PLATANO

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur¹ · 15,50

GAUCHO FONDE

Würzig gegrillte Rindfleischspieße an Romanasalat mit klassischem Caesar's Dressing¹ serviert mit Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill). Dazu reichen wir Joe's „feurige“ Barbecue Sauce · 14,50

FUENTE DE LOS BANDIDOS

Kombination von Enchilada de Pollo¹, Burrito Verduras und Soft Enchilada^{1,2} estilo Joe Peña's. Dazu servieren wir Sauerrahm, Kidney-Bohnen, Guacamole, mexikanischen Reis und Salatgarnitur¹ · 13,90

CHIMICHANGA A LA VILLAHERMOSA

Große gefaltete Weizentortilla knusprig frittiert und gefüllt mit „Carne de Desmenuzada“ (nach Original Rezept zubereitetes reines Rinderhack delikater gewürzt mit Tomaten, Mais, Zwiebeln und Feta Käse. Serviert mit Buttermaiskolben und Salat¹, Guacamole-Dip, Sauerrahm und mexikanischem Reis · 13,90



ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse¹, Sauerrahm und Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 12,90

SOFT ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Drei weiche Weizentortillas, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse^{1,2} und Eisbergsalat. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur¹ · 13,90

The problem with Mexican food is that five or six days later you are hungry again. (Mark Twain)

MEAT & STEAKS



Unsere Steaks stammen ausschließlich von Ochsen der Rassen Black Angus und Hereford. Die Weiderinder ‚erwandern‘ sich im Sinne des Wortes über zwei Jahre ihr Futter in der argentinischen Pampa.

Auf der Farm der Familie Solana, unseres Vertragspartners, gibt es keine Stallhaltung, keine Mastfütterung und keine Zugabe von Antibiotika.
Garantiert!

Natürlicher und biologischer geht nicht.
Zarter auch nicht.

Wenn sie mehr über unser Fleisch und Ihre Gesundheit wissen wollen, besuchen Sie uns bitte unter www.joepenass.com

FROM THE OCEAN

HUACHINANGO À LA CAJUN

In einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch gegrillter Red Snapper, (pikant!) serviert mit mexikanischem Reis, pikantem Gemüse in Salsa Verde und Salatgarnitur¹ · 15,90

OCEAN ASADA

Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill, abgeschmeckt mit einer Salsa Picante-Sauce dazu frische Salate¹ der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis und hausgemachte Guacamole · 15,90

JOE'S SURF & TURF

Filet (180 g) und drei Riesengarnelen vom Grill, serviert mit unserem hausgemachten Knoblauch-Dip¹, Steakhaus-Potatoes und Salatgarnitur¹ · 29,50

PRIME BEEF STRIPLOIN

Gentleman's Cut · 250 g · 23,90 / Lady Size · 180 g · 18,90

SLOW ROASTED RIB EYE STEAK

Delikat gewürzt, scharf angebraten und bei Niedrigtemperatur perfekt gegart. Geschmackvoller und zarter kann ein natur belassenes Steak nicht werden! 250 g · 21,90

CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak (250 g) vom Lavasteingrill, mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne serviert · 23,90

COSTILLAS CUBANA

Rib Eye Steak (220 g) vom Lavasteingrill, überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, grünen Pfefferschoten, frischem Koriander und verschiedenen Gewürzen · 19,90

RUMPSTEAK ESTILO JOE PENA

500 g für 2 Personen, mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch für Sie tranchiert · 23,50 pro Person

FILETE ‚BUENOS AIRES‘

Für Kenner und Genießer, zubereitet wie in den besten Steakhäusern von Buenos Aires. Das zarteste Stück vom Rind wird mindestens drei Tage lang mit Limette, Ingwer und Knoblauch mariniert · 200 g · 25,50

Zu Steaks reichen wir unsere hausgemachte BBQ-Sauce, in Butter gebratenen Maiskolben und zwei Beilagen nach Wahl: Side Salad¹ · Cole Slaw¹ · Baked Potato · French Fries · Steakhouse Potatoes



JOE'S FINE SALADS

ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von „Caesar's Place“ in Tijuana. Romanasalat wird in einem sämigen Dressing¹ von Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl, fein pürierten Sardellenfilets und Knoblauch-Croûtons in einer ausgebackenen Weizen-Tortilla Schale serviert · 8,90

CAESAR'S CHICKEN SALAD

Original Caesar's Salad¹, dazu gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust 10,90

CAESAR'S SALAD HUACHINANGO

Original Caesar's Salad¹, dazu Red Snapper Filet gebraten im Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch · 11,50



ENSALADA DE PAVO ASADO

In hausgemachter Joe Peña's Marinade (auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle-Chilis u. v. m.) marinierte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing¹ und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 11,50

ENSALADA DE YOLANDA OSUNA

Bunter Salatteller der Saison mit Blue-Cheese-Dressing (Blauschimmel-Edelpilz-Käse-Dressing¹), in Kräuterbutter gebratenen Champignonscheiben, Rucola, Cherrytomate und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 10,50

ENSALADA DE FAJITA „GIGGLIN' MARIA“

Joe Peña's Fajitas von Rind und Huhn auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing¹. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 12,50

ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais in einem pikanten Dressing¹ aus grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 13,90

FONDE EL PESCADOR

Garnelenspieße in herzhafter Marinade nach Rezept mexikanischer Fischer aus Cancun. (Marinade aus Olivenöl, Koriander, Minze, Chilis, Knoblauch) Als Beilage reichen wir Romanasalat mit klassischem Caesar's Dressing¹ und Quesadillas. (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill) · 14,50



VEGETARIAN DISHES

BURRITO DE VERDURAS

Eine leicht pikante Füllung von Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche wird in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Salsa Verde überbacken. Serviert mit Salatgarnitur¹, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und mexikanischem Reis · 11,90

BURRITO DE ESPINACA

Gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln, Käse¹ und Ranchero-Sauce. Pikant gewürzt mit frischen Chilis, dazu Salatgarnitur¹, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und mexikanischer Reis · 11,90

QUESADA GRANDE

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse¹, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, und Paprikastreifen. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischem Reis und Buttermaiskolben · 12,90