



Inspiziert vom Geist Mexikos – seinen Düften, Farben und feurigen Aromen.
Wir kochen wie dort: mit Liebe, Mut und einem Hauch von Chaos. Jeder Taco, jedes Gericht weckt Erinnerungen an Sonne, Straßen und Zusammensein.

Chulita ist kein Ort.
Es ist ein Gefühl.

Setzen Sie sich, atmen Sie ein,
probieren Sie:
Sie sind schon da.

ABENDKARTE

🌿 vegetarisch

CHIPS + SALSA - 6 🌿
crispy tortillas, guacamole, tomaten-salsa

NACHOS LOCOS - 12 🌿
gegrillte cheesy tortilla chips, Pico de Gallo, schwarze bohnen, guacamole

wählen Sie Ihren topping: (+2)
pulled chicken, pulled beef oder
pulled jackfruit 🌿

PAN Y COSITAS - 10 🌿
warmes käsebröt mit drei sorten
hausgemachter butter

TOSTADA DE ATÚN - 13
thunfischtatar mit avocado, limette,
chipotle-mayo auf wonton-tostada

CALAMARIS - 10
frische, frittierte tintenfischringe, limette,
jalapeño-mayo

PULLED BRISKET SLIDER - 14
mit brioche bröt, salat und chipotle-mayo

QUESADILLA - 12 🌿
geröstete tortilla, pulled jackfruit, käse,
gemüse

LOS POLLOS HERMANOS - 9
hähnchen mit knuspriger kruste,
hausgemachten kräutern und einem
Honey Gold dip

CEVICHE de la CHULITA - 12
wolfsbarsch, limette, leche de tigre, kiwi,
jalapeño, pico de gallo

PARILLA PRAWNS - 14
große shrimps (3x), knoblauch/pfeffer,
salsa, jalapeño, limette

MEXIKANISCHE MAISSUPPE - 7 🌿
sonnige Elote in flüssiger form, mit
frischem limettenöl und knusprigen
nachos

TACOS

unsere Tacos werden zu je 3 Stück serviert,
in glutenfreien, frischen Maistortillas.

BAJA CALIFORNIA SHRIMP - 10
knusperige shrimps, knoblauch-jalapeño-mayo,
rote zwiebeln

CHICKEN TINGA - 11
pulled chicken, chipotle-mayo,
pico de gallo

CARNE ASADA - 14
rib-eye steak, habanero-mayo,
tomaten-salsa

BARBACOA - 12
pulled beef, salsa verde - vega möglich 🌿

AL PASTOR - 11,5
langsam gegartes schweinebauchfleisch, kiwi-
jalapeño-salsa, chicharrones

PARA PICAR

“zum stechen”

ANTOJITOS

“kleine wünsche”

TAQUERÍA

“hard to resist, easy to share”

FAJITAS DE POLLO - 21
sizzling pfannengericht mit hähnchen,
paprika und zwiebeln, serviert mit
warmen tortillas und hausgemachten
salsas

PESCADO ENTERO - 28
ganzer wolfsbarsch vom parilla,
serviert mit gegrilltem gemüse und
salsa's

RIB EYE CHIMICHURRI - 29
300 gramm saftiges rib-eyesteak,
gegrillt und serviert mit
hausgemachter Chimichurri

TOMAHAWK GRANDE - 94
+/- 1300 gram perfekt gegartes fleisch
am knochen. Für 2 Personen oder zum
teilen mit der ganzen tisch – serviert
mit gegrilltem gemüse und salsas

COSTILLAS DE PUERCO - 24
zarte spareribs mit chipotle-rub,
serviert mit chipotle-mayo und frischer
tomaten-salsa

POLLO A LA PARILLA - 21
gegrilltes hähnchen mit mole-sauce
und süßem paprika-relish. Klassisches
mexikanisches comfortfood mit einer
besonderen note

HAMBURGUESAS

“smashed, knusprig, unwiderstehlich”

CHULITA SMASHBURGER - 15
doppelt smashburger mit cheddar,
chipotle-mayo und pickle relish auf
einem brioche

PLANT SMASHBURGER - 15 🌿
vega doppelt smashburger mit cheddar,
chipotle-mayo und pickle relish auf
einem brioche

SWEET POTATO CHIPS - 6,5 🌿
hand geschnitten, mit chipotle-mayo

TIJUANA FRIES - 6 🌿
mexikanisch gewürzte pommes frites, mit
chipotle-mayo

GRILLED GREENS - 6 🌿
grilliertes gemüse der Saison

ELOTE ASADO - 5 🌿
gegrillter maiskolben mit jalapeño-butter

ARROZ MEXICANO - 4 🌿
gewürzter reis, met limette und koriander

SIDE SALAD - 5 🌿

CHURROS - 9
mit zimtzucker und schokoladen dip
oder deluxe - mit einer kugel vanilleeis
und nüssen +3

TRES LECHEs - 11
vanille sponge cake, sahne, dulce de
leche, rote früchte

EL PEANUT DORADO - 12
gefüllte erdnuss mit parfait, schokoladen
und karamell

LA BANDERA - 9
drei kugeln eis in den farben der
mexikanischen flagge

A LA PARILLA

“vom grill”

COMPAÑEROS

“beilagen mit charakter”

LA DULCERÍA

“die süße ecke”

