



CHULITA

DINER
KAART

= vegetarisch



Para Picar

"zum stechen"

GUACAMOLE - 6

crispy tortillas, guacamole, tomatensalsa

NACHOS LOCOS - 12

gegrillte cheesy tortilla chips, Pico de Gallo, schwarze bohnen, guacamole

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

PAN Y COSITAS - 10

warmes käsebrot mit drei wechselnden Dips

Tostadas

"aus knusprigem wonton"

DE ATÚN - 13

thunfischtatar mit avocado, limette, chipotle-mayo auf wonton-tostada

DE BISTEC - 13

dünn geschnittenes ribeye, habanero-mayo, eingelegte zwiebeln, salsa auf wonton-tostada

DE VEGA - 11

mit avocado, tomate und bohnen auf wonton-tostada

Antojitos

"kleine wünsche"

CALAMARES - 10

frische, frittierte tintenfischringe, limette, jalapeño-mayo

CRISPY CHICKEN SLIDERS (3x) - 14

mini-brioche-brötchen mit knusprigem hähnchen, salat und chipotle-mayo

QUESADILLA - 10

geröstete tortilla, käse, wahl aus beef, chicken oder vegetarisch

LOS POLLOS HERMANOS - 9

hähnchen mit knuspriger kruste, hausgemachten kräutern und einem Honey Gold dip

CEVICHE DE LA CHULITA - 12

südamerikanische zubereitung von makrele in limette, passionsfrucht und kokos

FEUER. SONNE. GESCHMACK. GEMEINSAM.

IN MEXIKO ISST MAN NIE ALLEIN.
AUF DER STRAÙE, IN FONDAS UND AUF PLÄTZEN
WANDERN DIE TELLER, DIE AROMEN GLEICH MIT.
SHARED DINING IST KEIN TREND,
SONDERN DIE ART, SICH NÄHERZUKOMMEN.

FLEISCH ZISCHT ÜBER KOHLEN, SALSA STEHT IN DER MITTE,
UND JEDER NIMMT, WAS ER BRAUCHT.
VON HAND ZU HAND, SO BEGINNT JEDER GESCHICHTE.

FISCH AUF HOLZKOHLE, MANGO MIT CHILI,
TEQUILA, DER SANFT IM HALS BRENNT.
SONNE IM GLAS, SALZ AUF DER HAUT.

SO KOCHEN WIR BEI CHULITA:
MIT FEUER, FARBE UND EIN WENIG CHAOS.
GESCHMÄCKER ZUM TEILEN,
WIE IN MEXIKO, VON TELLER ZU TELLER.

CHULITA IST KEIN ORT.
ES IST EIN GEFÜHL.
SETZ DICH. PROBIER. TEIL.
DU BIST SCHON DA.



Hamburguesas

"bold burgers, Chulita style"

EL JEFE BURGER - 15

saftiger beefburger vom grill mit cheddar, chipotle-mayo und pickle-relish auf einem briochebrötchen

CRISPY NACHO BURGER - 15

vegaburger aus avocado, mais, cheddar und kidneybohnen mit chipotle-mayo und pickle-relish auf einem briochebrötchen

Ala Parrilla

"vom grill"

RIB EYE CHIMICHURRI - 32

300 gramm saftiges rib-eyestea, gegrillt und serviert mit hausgemachter chimichurri

FLANK STEAK - 27

200 gramm bavette, gegrillt und serviert mit chorizo-jus

PICANHA - 37

400 g zarter Rinder-Picanha am Spieß, mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Salsas

COSTILLAS DE PUERCO - 24

zarte spareribs mit chipotle-rub, serviert mit chipotle-mayo und frischer tomaten-salsa

POLLO A LA PARRILLA - 21

gegrilltes hähnchen mit mole-sauce und süßem paprika-relish. Klassisches mexikanisches comfortfood mit einer besonderen note

PARRILLA PRAWNS - 22

große garnelen (5x) von der parrilla, mit knoblauch, pfeffer, salsa, jalapeño und limette

CATCH OF THE DAY - 29

wechselnder, tagesfrischer Fisch des Küchenchefs

Parrilla Platter

- 33 p.p.

eine festliche platte voller Mexikanischer grillaromen, serviert mit gegrilltem gemüse, tortillas, salsas und guacamole
- ab 2 personen bestellbar

Compañeros

"beilagen"

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, mit limette und koriander

SIDE SALAD - 5

La Dulcería

"die süße ecke"

CHURROS - 9

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

CHOCOLATE BROWNIE - 9

schokoladen-brownie mit himbeer-sorbet-eis und clotted cream

TRES LECHES - 11

vanille sponge cake, sahne, dulce de leche, rote früchte, vanille-eis

EL PEANUT DORADO - 12

geföllte erdnuss mit parfait, schokoladen und karamell

LA BANDERA - 9

drei kugeln eis in den farben der mexikanischen flagge