

CHULITA. WO GESCHMÄCKER ZUSAMMENKOMMEN

In Mexiko isst man nie allein.

Von belebten Plätzen bis zu kleinen lokalen Imbissen steht Essen in Mexiko immer im Mittelpunkt des Tisches.

Gemeinsames Essen ist dort kein Trend, sondern eine Lebensart. Ein Tisch voller Speisen bringt Menschen einander näher.

Fleisch liegt über den Kohlen, Salsas stehen mitten auf dem Tisch und jeder nimmt, worauf er Lust hat. Von Hand zu Hand, von Glas zu Glas. So beginnt der Abend.

Der Duft von Holzkohle, frischer Limette, Mango mit Chili, warmen Tortillas und Tequila, der langsam wärmt. Sonne auf deinem Gesicht, Salz auf deiner Haut, Musik im Hintergrund.

So fühlt sich Chulita an.

Ein Ort voller Feuer, Farbe und Lebendigkeit. Wo Gerichte dafür gemacht sind, geteilt zu werden, Cocktails langsam verschwinden und niemand auf die Uhr schaut.

Also nimm Platz, probiere etwas Neues und gib vor allem weiter.

Denn die schönsten Abende beginnen meistens mit gemeinsamem Essen.

BEVOR WIR FEUER GEBEN

Hast du eine Allergie oder besondere Wünsche? Sag uns einfach Bescheid. Alle unsere Gerichte können Allergene enthalten.

- 🌱 vegetarisch
- 🌿 vegan
- 🌱🌿 vegan möglich

Para Picar

“Kleine Happen”

GUACAMOLE – 7,5 🌱

knusprige Tortilla-Chips, Guacamole, Tomatensalsa

NACHOS LOCOS – 13 🌱

gegrillte käsige Tortilla-Chips, Pico de Gallo, schwarze Bohnen, Guacamole

voll beladen! (+3,5)
wahlweise mit Pulled Chicken oder Pulled Beef

PAN Y COSITAS – 11 🌱

warmes Käsebrot mit drei wechselnden Dips

CEBOLLITAS ASADAS – 9 🌱

gegrillte Frühlingszwiebeln von der Parrilla, Mandel und frische süße Glasur

Antojitos

“Kleine Gelüste”

CALAMARES – 11

knusprige Tintenfischringe mit Limetten- und Jalapeño-Mayo

BURNT ENDS SLIDERS (3x) – 14

Mini-Brioche-Brötchen mit Burnt Ends, BBQ-Sauce und Krautsalat

MINI QUESADILLAS – 8

geröstete Tortilla mit geschmolzenem Käse, wahlweise mit Rind, Hähnchen oder vegetarisch 🌱

LOS POLLOS HERMANOS – 9

Hähnchen mit extra knuspriger Kruste, hausgemachter Gewürzmischung und Honey-Gold-Dip

Crudos y Aquachiles

“Rohe & kalte Gerichte”

AGUACHILE SHRIMP – 12

marinierte Garnelen mit Limette, Gurke, roter Zwiebel, Koriander und Jalapeño

TARTARE DE RES – 16

fein geschnittenes Rindertatar mit Pico de Gallo, Jalapeño und Koriander, dazu Tortilla-Chips und Habanero-Mayo

SALMON CRUDO – 13

dünn geschnittener Lachs mit Mango, Zitrusfrüchten und knusprigem Chiliöl

TOSTADA DE ATÚN – 14

Thunfisch-Tatar mit Avocado, Limette und Chipotle-Mayo auf knuspriger Wonton-Taco

Tacos

“hard to resist, easy to share”

Unsere Tacos werden pro 3 Stück serviert, auf glutenfreien, frisch gebackenen Maistortillas.

BIRRIA BEEF – 14

langsam gegartes Rindfleisch mit Guajillo, geschmolzenem Käse, Limette, Zwiebel und Koriander, serviert mit Consommé

BAJA CALIFORNIA SHRIMP – 12 🌱

knusprige Garnelen mit Rotkohl, Jalapeño-Mayo und eingelegter roter Zwiebel
🌱 auch als vegane Variante mit knusprigem Blumenkohl erhältlich

CHICKEN TINGA – 12

Pulled Chicken, Chipotle-Mayo, Pico de Gallo

CARNE ASADA – 15

Flank Steak, Habanero-Mayo, Tomatensalsa

AL PASTOR – 12

marinierte Schweineschulter mit Ananas, Zwiebel, Koriander und Habanero-Mayo

LA SETA – 11

Pulled Shiitake, gerösteter Fenchel, Queso Fresco und Salsa Verde

Fajitas

“Mexican sizzle”

FAJITAS DE POLLO – 24

zischende Pfanne mit Hähnchen, Paprika und Zwiebeln, serviert mit warmen Tortillas und hausgemachten Salsas

FAJITAS DE CARNE ASADA – 27

zischende Pfanne mit Steak, Paprika und Zwiebeln, serviert mit warmen Tortillas und hausgemachten Salsas

DIRTY BIRRIA FRIES – 13

Pommes frites, belegt mit saftigem Birria-Rindfleisch, geschmolzenem Käse, Guacamole und Salsa Roja

A la Parrilla

“Vom Grill”

Alle Parrilla-Gerichte werden über offenem Feuer gegrillt, wie in Mexiko. Pur serviert, damit der Geschmack von Produkt und Grill im Mittelpunkt steht. Ergänze dein Gericht mit unseren Compañeros.

TOMAHAWK GRANDE – 89

ca. 1 kg Tomahawk vom Holzkohlegrill, perfekt zum Teilen

RIB EYE CHIMICHURRI – 36

300 g saftiges Rib-Eye-Steak, gegrillt und serviert mit hausgemachtem Chimichurri

FLANK STEAK – 30

200 g gegrilltes Bavette-Steak mit geröstetem Knoblauch und leicht würziger Jus

COSTILLAS DE PUERCO – 26

Spareribs mit Chipotle-BBQ-Rub

POLLO A LA PARRILLA – 22

gegrilltes Hähnchen mit reichhaltiger Mole, ein mexikanischer Klassiker mit modernem Twist

PARRILLA PRAWNS – 24

5 große Garnelen von der Parrilla, Knoblauch/Pfeffer, Salsa, Jalapeño, Limette

PESCADO ENTERO – 29

ganze Dorade vom Grill

PARRILLA PLATTER – 38 p.p.

eine festliche Platte zum gemeinsamen Genießen, gefüllt mit einer Auswahl unserer Lieblings-Parrilla-Gerichte, gegrilltem Gemüse, Tortillas, Salsas und Guacamole. Bestellbar ab 2 Personen.



Hamburguesas

“bold burgers, Chulita style”

EL JEFE BURGER – 15

saftiger Rindfleischburger vom Grill mit Cheddar, Chipotle-Mayo und Pickle Relish auf einem Rote-Bete-Brioche-Brötchen

CRISPY NACHO BURGER – 15 🌱

veganer Burger aus Avocado, Mais, Cheddar und Kidneybohnen mit Chipotle-Mayo und Pickle Relish auf einem Rote-Bete-Brioche-Brötchen

Compañeros

“Beilagen”

SWEET POTATO FRIES – 8 🌱🌱

Süßkartoffelpommes mit Chipotle-Mayo

TIJUANA FRIES – 6,5 🌱🌱

mexikanisch gewürzte Pommes mit Chipotle-Mayo

GRILLED GREENS – 6 🌱

saisonales Grillgemüse

ELOTE ASADO – 6 🌱

gegrillter Maiskolben mit Jalapeño-Butter

ARROZ MEXICANO – 4 🌱

gewürzter Reis mit Limette und Koriander

ESQUITES – 7 🌱

mexikanische Street-Corn-Bowl mit Mais, frischer Limette, Chili und Queso Fresco

SIDE SALAD – 5 🌱

TORTILLA – 1 🌱

pro Stück – extra Maistortilla

La Dulcería

“Die süße Ecke”

CHURROS – 9 🌱

mit Zimtucker und Schokoladendip oder deluxe – mit einer Kugel Vanilleeis und Nüssen +3

TRES LECHES – 10 🌱

hausgemachter Tres-Leches-Kuchen mit Mango, Horchata, Mascarpone, Tonkabohne und Karamell-Meersalz-Eis

CHOCOLATE BROWNIE – 9 🌱

Schokoladen-Brownie mit Himbeersorbet-Eis und Clotted Cream

PINA COLADA CRÈME BRÛLÉE – 11 🌱

Crème Brûlée mit Ananas und Kokoseis

LA BANDERA – 9 🌱🌱

drei Kugeln Eis in den Farben der mexikanischen Flagge