



FÜR KINDER

- 80. Speedy** 6,50 €
Chicken Wings serviert mit Pommes
- 81. El Zorro** 6,50 €
Kleine Hähnchenbrust in Maiskruste serviert mit Reis.
- 82. El Kachoro** 6,50 €
Chicken Nuggets serviert mit Pommes.

Alle Kindergerichte beinhalten für jeden kleinen Gast eine Kugel Eis gratis.

BEILAGEN

- 60. Maiskolben** 3,50 €
- 61. Folienkartoffel mit Sauerrahm** 3,50 €
- 62. Hausgemachte Kartoffelecken** 3,00 €
- 63. Portion Oliven** 3,00 €
- 64. Portion Jalapenos-Chilis** 3,50 €
- 65. Mexikanischer Reis** 3,00 €
- 66. Mexikanische Bohnen** 3,50 €
- 67. Kleiner Salat** 3,00 €
- 68. Tortilla-Chips mit Salsasauce** 3,00 €
- 69. Pommes Frites**

GRILLSPEZIALITÄTEN

- 71. El Mole** 13,50 €
Hühnerbrust mit Mole-Sauce (Kakao-Kräuter-Sauce, zubereitet mit Poblano-Chili), serviert mit Reis und Bohnen
- 72. La Pechuga** 14,50 €
Hähnchenbrustfilet mit pikanter Mango-Sauce, serviert mit Gemüse und Kartoffelecken
- 72. Gambas a la plancha** 24,00 €
1 Kg Gambas vom Grill serviert mit kleinen Salat, Brot und hausgemachter Aioli-Sauce

POSTRES (Nachtisch)

- 122. Los Churritos** 6,00 €
Mexikanisches Spritzgebäck mit Vanille-Eis
- 123. Helado mixto** 6,00 €
Verschiedene Eissorten mit Sahne
- 124. Helado de limon** 6,00 €
Zitronen-Eis mit Tequila und Chili
- 125. Platano enrollado** 6,00 €
Frittierte Weizentortilla gefüllt mit Banane, übergossen mit Schokoladen-Sauce, serviert mit Vanille-Eis und Sahne

FAJITAS

- 110. Fajitas Vegetales** 14,00 €
Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit frischen Kräutern
- 111. Fajitas de pollo** 15,00 €
Mariniertes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Champignons, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch
- 112. Fajitas de Filete** 16,00 €
Marinierte Filetstreifen vom argentinischen Rind mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Champignons, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch
- 113. Fajitas de Gambitas** 17,00 €
Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Chilis, frischen Kräutern und Knoblauch

(Hinweis: Fajita-Gerichte werden mit Sauerrahm und Tortillas serviert)



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßungsmittel
5 mit Konservierungsstoff, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 chininhaltig (alternativ gelistet), 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle / geschwefelt

Allergene

A glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
I Sellerie
J Senf
K Sesamsamen
L Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration > 10mg/kg oder 10mg/l)
M Lupinen
N Weichtiere
O Mais
P Maistortillas

Besondere Hinweise

Alle Weizen- und Maistortillas können Konservierungsstoffe enthalten. In der Karte wird bei bestimmten Gerichten (wie Tapas mixtas oder Fiesta Mexicana) auf die Allergen-Seiten 1, 2, 3 oder 4 verwiesen.

LOS LOCOS



Food & Bar

Speise- & Getränkekarte

COCKTAILS

- Caipirinha** 8,00 €
Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice
- Mojito** 8,00 €
Havana Club, Minze, brauner Zucker, Lime Juice, Soda
- Caipiroschka** 8,00 €
Absolut Vodka, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice
- Tequila Sunrise** 8,00 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
- Mai Tai** 8,00 €
Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft
- Cuba Libre** 8,00 €
Havana Club, Lime Juice, Cola, Zitronensaft
- Whisky Sour** 8,00 €
Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zucker
- Cosmopolitan** 8,00 €
Absolut Vodka, Triple Sec, Limette, Zitrone, Rose's Lime Juice, Cranberry-Nektar
- Prince** 8,00 €
Tequila, Licor 43, Kokosnusscreme, Maracuja-Nektar, Kirsch-Nektar, Sahne
- Sex On The Beach** 8,00 €
Vodka, Pepino Peach, Grenadine, Orangensaft
- Piña Colada** 8,00 €
Weißer Rum, Creme of Coconut, Ananassaft, Sahne
- Choco Colada** 8,00 €
Bailey's, Kokosnusscreme, Ananassaft, Chocosirup, Sahne
- Caramel Colada** 8,00 €
Vodka, Likör 43, Ananassaft, Kokosnusscreme, Caramelsirup, Sahne
- Strawberry Colada** 8,00 €
Weißer Rum, Erdbeerpüree, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne
- Flying Kangaroo** 8,00 €
Havana Club, Vodka, Galliano, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne
- Swimming Pool** 8,00 €
Vodka, Rum, Blue Curaçao, Ananassaft, Sahne
- Long Island Ice Tea** 10,00 €
Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Rose's Lime Juice, Limette, Zitrone, Cola
- Bloody Mary** 8,00 €
Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft
- Zombie** 10,00 €
Rum 40%, Rum 73%, Triple Sec, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Limette, Zitrone



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- Mai Tai No** 6,00 €
Mandelsirup, Limette, Ananassaft, Maracujasaft
- Safe Sex On The Beach** 6,00 €
Pfirsich-Nektar, Zitrone, Orangensaft, Grenadine
- Los Locos Fruit Punch** 6,00 €
Fruchtiger Cocktail mit verschiedenen Fruchtsäften
- Ipanema** 6,00 €
Limetten, Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice
- Virgin Colada** 6,00 €
Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne
- Coconut Kiss** 6,00 €
Ananassaft, Kokosnusscreme, Grenadine, Kirsch-Nektar, Sahne

Happy Hour

Dienstag-Donnerstag
ab 16 Uhr - 20 Uhr

jé Cocktail

6,- €

Blue Hour

Freitag & Samstag
ab 16 Uhr - 18 Uhr

jé Cocktail

6,- €

BIER

Pils / Alt / Alster / Radler / Krefelder 0,3l	3,00 €
Pils / Alt / Alster / Radler / Krefelder 0,5l	4,50 €
Weissbier / Alkoholfreies Hefeweizen (0,5l)	4,00 €
Alkoholfreies Bier (0,3l)	3,00 €
San Miguel (0,3l)	3,50 €
Estrella Galicia (0,3l)	3,50 €
Malztrunk ¹ (0,3l)	2,50 €



MEXIKANISCHE BIERE

Corona, Desperados, Salitos (0,3l)	4,00 €
------------------------------------	--------

SOFTDRINKS

Mineralwasser 0,25l	2,50 €
Mineralwasser 0,75l	6,00 €

Cola ^{1,2} , Cola-light ^{1,2,4,12,19} , Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle 0,20l	2,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Cola ^{1,2} , Cola-light ^{1,2,4,12,19} , Fanta ^{1,5,6} , Sprite, Spezi ^{1,2} , Apfelschorle 0,40l	4,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

SÄFTE

Orange, Tomate, Banane, Apfel (0,20l)	2,50 €
---------------------------------------	--------

SCHWEPPE

Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ¹ (0,20l)	3,00 €
Tonic Water ^{3,1} (0,20l)	2,00 €

OPENWEINE

Hauswein (Weiss, Rot, Rosé) 0,2l	4,00 €
Hauswein (Weiss, Rot, Rosé) 0,5l	9,00 €
Hauswein (Weiss, Rot, Rosé) 1,0l	16,00 €
Sangria 0,2l	5,00 €
Sangria 0,5l	9,00 €
Sangria 1,0l	16,00 €

Artero weiss 18,00 €

Macabeo/Verdejo; fruchtig mit Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten.



Artero Tempranillo Rose 18,00 €

Tempranillo; fruchtiges Aroma von Erdbeeren und Himbeeren.



Artero Tempranillo 24,00 €

Tempranillo; frisch und vollmundig mit Noten von reifen Früchten.



Finca Munos Reserva de la Familia 28,00 €

Tempranillo; 8 Monate im Barrique gereift, weiche Tannine.



WHISK(E)Y (4cl)

Jack Daniel's	5,00 €
Johnnie Walker Red Label	5,00 €
Chivas Regal	6,00 €



SPIRITS (4cl)

Absolut Vodka	4,00 €
Smirnoff Vodka	4,00 €
Brandy 103	4,00 €
Calvados	4,00 €
Grappa	4,00 €
Remy Martin VSOP	4,00 €
Bombay Gin	4,00 €
Fernet-Branca	4,00 €
Ramazotti ¹	4,00 €
Malteserkreutz Aquavit	4,00 €
Averna	4,00 €
Grand Marnier	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Southern Comfort	4,00 €
Kahlua	4,00 €



TEQUILAS (2cl)

Cuervo white	2,50 €
Cuervo especial	3,00 €
Cuervo 1800	3,50 €
Mezcal	3,00 €
Sauza Silver	2,50 €
Sauza Gold	3,00 €



APERITIFS & PROSECCO

Martini (Bianco, Rosso) (5cl)	3,90 €
Sherry (Dry, Medium) (5cl)	3,40 €
Port (Weiss, Rot) (5cl)	3,40 €
Campari ¹ (5cl)	4,00 €
Prosecco Extra Dry (0,10l)	4,00 €
Prosecco Extra Dry (0,75l)	22,00 €

LONGDRINKS

Vodka Absolut Lemon ¹	8,00 €
Vodka Absolut Orange ¹	8,00 €
Bombay Gin Tonic ¹	8,00 €
Bacardi Cola ^{1,2}	8,00 €
Jack Daniel's Cola ^{1,2}	8,00 €
Southern Comfort Ginger Ale ¹	8,00 €
Campari Orange ¹	8,00 €
Vodka Absolut Red Bull ^{1,2}	8,00 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Tee ²	3,00 €
Espresso ²	2,50 €
Espresso doppelt ²	5,00 €
Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato	3,50 €
Tee	2,50 €
Tee mit frischer Minze	3,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €



ENSALAD (Salate)

3. Ensalada Mixta ^{1,0}	6,90 €
Gemischter Salat der Saison	
4. Ensalada con Pechuga ^{EJ,O,A}	10,90 €
Gemischter Salat und gegrillte Hühnerfiletstreifen in mexikanischem Dressing serviert in Tortillaschale	

ENTRADAS (Vorspeisen)

10. Bruschetta ^{A1}	6,00 €
Brot mit Tomate und Knoblauchöl	
11. Guacamole ⁰	8,00 €
Frisches Avocadomus serviert mit Tortilla-Chips	
12. Nachos ^{1,4,P,G,O}	8,00 €
Mit Käse gratinierte Tortilla-Ecken, belegt mit geschnittenen Jalapeños-Chili, Sauerrahm und Avocadomus	



13. Quesadilla ^{A1,G4}

Zwei kleine Tortillas im Backofen gratiniert, mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Weizentortilla serviert mit Sauerrahm und Guacamole

14. Alitas

6 Stück Chicken-Wing, mariniert in Honig

15. Champiñones al Ajillo ^{A9}

Champignons mit Knoblauchöl

16. Aceitunas y Aioli con Pan ^{C,A9}

Olive und Aioli mit Brot

17. Pollo al Aioli ^{C,A9}

Hähnchen in Knoblauchsoße

18. Empanadas

3 Stück gefüllte Teigtaschen mit herzhaften Hähnchen oder Gemüse nach Wahl, serviert mit Manchego Käse, Aioli und Tortilla-Chips

23. Tapas mixtas ^{ALLERGIE SEHE OBEN}

Eine Kombination aus warmen und kalten Vorspeisen

PLATOS COMBINATOS (Kombinierte Gerichte)

40. Combinado Vegetal ^{A1,P,4,G}

Eine Enchilada mit Käse + einer Tostada + einem gerösteten Maiskolben

42. Combinacion Los Locos ^{A1,P,4,G}

Ein Taquito mit Rindfleisch, einer Enchilada mit Hähnchenfleisch + einem halben Burrito vegetales

WOCHENANGEBOT

Chicken Wings 9,90 **MI.**
1 Kg Chicken-Wings serviert mit BBQ Sauce

Gambas 17,90 **DO.**
1 Kg Gambas serviert mit einem gem. Salat

TORTILLAS

30. Las Tostadas ^{P,4,G}

Zwei gebackene Maistortillas mit Gemüse, Käse, Sauerrahm und Avocadomus

31. Taquitos ^{P,4,G}

Zwei knusprige Maistortillas aus dem Backofen, nach Wahl gefüllt mit Veggie, Rind- oder Hähnchen-Fleisch, übergossen mit milder Chili-Sauce und Käse, serviert mit Sauerrahm und Avocadomus

32. Las Enchiladas ^{P,4,G}

Zwei aufgerollte Maistortillas aus dem Backofen, nach Wahl mit Käse, Rind- oder Hähnchenfleisch, übergossen mit milder Chilli-Sauce und Käse, serviert mit Sauerrahm und Avocadomus

33. Enchiladas Vegetales ^{P,4,G}

Zwei aufgerollte Maistortillas aus dem Backofen, gefüllt mit Gemüse und Käse, mit milder Chili-Sauce

34. Burrito Vegetal ^{A1,4,G}

Eine große knusprig gebackene Weizentortilla, gefüllt mit Spinat, Champignons, Zucchini, serviert mit Sauerrahm

35. Burrito Picante ^{A1,4,G}

Eine große knusprig gebackene Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse, übergossen mit pikanter Sauce (**Hinweis: Tortilla-Gerichte werden mit Bohnen und Reis serviert**)

