



SOPAS

ESTOFADO DE VERDURAS ESTILO JARDINERO

Deftige Rindfleischsuppe mit einer reichen Einlage von frischem Gemüse, Kartoffeln und mit frischen Chiles Chipotle pikant abgeschmeckt · 4,80

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 · 10,40 pro Person



STARTERS

JOE'S STARTERS

You eat with your fingers
and share with your friends

TAQUITOS ESTILO JOE PEÑA'S

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip^{1,2} · 6,70

CHIPS Y SALSA PICANTE

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa picante · 4,30

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

NACHOS

Mit Käse¹ überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño-Chilis und Pico de Gallo · 6,30

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

TOSTADA ESPANOLAS

Knusprig ausgebackene Weizentortillas, gefüllt mit Spinat und Serrano-Schinken³. Überbacken mit Manchego-Käse, serviert an Salatbouquet¹ · 7,30

CHILI CON CARNE

Der pikante Eintopf der mexikanischen ‚Rancheros‘ nach dem Originalrezept von ‚Abuela's Mexican Restaurant‘ in El Paso · 7,10

In Mexico we have a word for Sushi: we call it bait.

PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

JOE'S FAJITAS

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

Choose your favourite:

- BEEF ONLY · BEEF & PINEAPPLE
- BEEF & CAMARONES (Rind & Garnelen)
- PUERCO (Schwein) · CHICKEN ONLY
- CHICKEN & BEEF
- CHICKEN & BANANA & COCONUT
- CAMARONES & CHICKEN (Garnelen & Huhn)
- CAMARONES & CHORIZO
(Garnelen & pikante spanische Salami ³)
- 16,20
- VEGETARIAN
- 14,00

CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse ¹ gefüllte Weizentortilla vom Grill), Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur ¹. 15,30

CARNE DE BUEY TRES CHILES

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Sauce von dreierlei Chiles, serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse ¹ gefüllten Weizentortillas vom Grill), Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur ¹. 15,30

TEXAS CHICKEN ASADA

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce, dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse ¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur ¹. 14,30

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 Salatgarnitur ¹. 12,90

BURRITO DE CARNE

Mit Käse ¹ überbackene Weizentortilla, gefüllt mit „Carne de Picadillo“ (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack, delikat gewürzt mit Oliven ⁴, Rosinen, Äpfeln, Nüssen und Zwiebeln), serviert mit Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur ¹. Eine echte Delikatesse der mexikanischen Provinz Chiapas · 12,90

CHIMICHANGA DE TAXCO

Große gefaltete Weizentortilla, knusprig frittiert und gefüllt mit feingewürztem Huhn, Spinat, Pico de Gallo und Chipotle Chilis auf einer Tequila-Mango-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur ¹. 13,30

QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse ¹, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 13,30

POLLO Y PLATANO

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur ¹. 14,90

PUERCO À LA CREMA

Zwei Schweinerückensteaks in einer pikanten Sauce aus Sauerrahm, Senf, Tomaten, Paprika und Kräutern mit Quesadillas ¹, Salatgarnitur ¹ und Baked Potato mit Kräuter-Sauerrahm · 14,50



ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse ¹, Sauerrahm und Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur ¹. 12,30

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 Salatgarnitur ¹. 12,30

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.joopenas.com



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
26,50

PRIME BEEF STRIPLOIN

Gentleman's Cut · 220 g · 22,90

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 · 22,90

SLOW ROASTED RIB EYE STEAK

Delikat gewürzt, scharf angebraten und bei Niedrigtemperatur perfekt gegart. Geschmackvoller und zarter kann ein naturbelassenes Steak nicht werden! 220 g · 22,90

CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak (220 g) vom Lavasteingrill, mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne serviert 22,90

FROM THE OCEAN

OCEAN ASADA

Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill, abgeschmeckt mit einer Salsa picante dazu frische Salate¹ der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse¹ gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis und hausgemachte Guacamole · 14,90

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

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 · 9,30

CAESAR'S CHICKEN SALAD

Original Caesar's Salad¹, dazu gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust · 11,30

PINA BAJIO

Eine halbe Ananas, gefüllt mit gebratener Putenbrust, Garnelen, Stücken von frischer Ananas, Eisbergsalat und Tomaten mit Hausdressing¹. Serviert mit Baguette 12,00

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 · 11,30

ESPECIALIDAD DE ENSALADA „GUITANA“ ESTILO JOE PEÑA'S

Feine Streifen von der Rinderhüfte und frische Ananas vom Grill. Serviert an marktfrischen Salaten der Saison mit einem hausgemachten, delikaten Curry-Bananen-Dressing¹. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette. Muy especial · 13,00

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 · 12,00



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) · 11,40



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 und Käse¹ überbacken. Serviert mit Salatgarnitur¹, Buttermais Kolben, Guacamole, Sauerrahm und mexikanischem Reis · 11,00

QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse¹, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischem Reis und Buttermais Kolben · 13,20