

WILLKOMMEN / BIENVENIDOS

DEUTSCH

MESTIZA,

bedeutet auf Spanisch, die weibliche Form der Mestizen. Nachkommen eines weißen und eines indigenen Elternteils.

Die größten Bevölkerungsgruppen, die als Mestizen bezeichnet werden, finden sich in Lateinamerika.

Latino Casual Food

Liebe Freunde, mit Mestiza möchten wir euch gerne kleine Speisen aus dem lateinamerikanischen Raum vorstellen. Es ist eine Interpretation der Küche, der verschiedenen Länder Mittel und Südamerikas. Streetfood hausgemacht.

Wir hoffen, du hast deine lateinamerikanische Ecke gefunden.

Fühl dich wie zu Hause!

ESPAÑOL

MESTIZA,

es la mujer quien nace de un hombre blanco y una mujer indígena y viceversa.

Los grupos de población más grandes, denominados mestizos, se encuentran en América Latina.

Latino Casual Food

Queridos amigos, con Mestiza queremos presentar una pequeña variedad de platillos latinoamericanos. Es una interpretación de la cocina de diferentes partes de Centro y Suramérica.

Comida de la calle (Streetfood) hecha en casa.

Esperamos que hayas encontrado tu rincón latinoamericano.

Sientete como en casa!

Die Preise verstehen sich in EURO

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

VORSPEISEN



Verbreitet in ganz Lateinamerika

Yuca frita



Maniok frittiert, serviert mit Knoblauch Sauce und Guasacaca⁵
Klein **8,90** / Groß **16,00**

Tajadas de platano



Reife Kochbananen frittiert (süß), mit Sour Cream⁴.
7,80



Verbreitet in ganz Lateinamerika

Tostones rellenos



4 Bananenkörbchen mit 3 verschiedene Füllungen:
Bohnenmus mit Käse⁴, Guasacaca⁵ mit Koriander,
Guacamole und die 4. zur Auswahl.

Dazu Chirimol

Auswahl: Hühnerfleisch, Rindfleisch¹³ oder Gemüse
10,90



Verbreitet in den Karibikraum, Kuba, Kolumbien, Venezuela Costa Rica, Ecuador, Honduras, Nicaragua, Panamá, Puerto Rico, República Dominicana

Oliven^{c.1}

4,20



Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

VORSPEISEN



Venezuela

Tequeños



Käse⁴ eingewickelt in einem Teig^{9.1} aus Weizenmehl mit Guasacaca⁵
Klein (3 Stück) **7,50** / Groß (8 Stück) **16,80**

Nachos mit 3 Salsas



Tortilla Chips, Salsa, Guasacaca⁵ und Bohnenmus
7,20



Mexiko

Nachos Latinos

Tortilla Chips, Bohnenmus, Guacamole, Käsesoße⁴, Hackfleisch (Rind/Schwein) und Chirimol
16,50



Tex-Mex

Empanadas de maiz



4 Maisteigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse oder nur Gemüse.
Begleitet von Salsa und Guasacaca⁵
15,60



El Salvador

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

VORSPEISEN



Mestiza Teller



Maniok (klein), 4 Tostones, 2 Empanadas und 4 Tequeños^{4,9,1}.
Serviert mit Salsa, Knoblauch Sauce⁴ und Guasacaca⁵.
Auch Veggie oder Vegan (Tajadas anstatt Tequeños) erhältlich!

33,50

Unsere Salsas sind hausgemacht.

SALSAS Portion Extra 1,90€

- **Scharfe Salsa:** Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Auswahl an verschiedene Chilis, Gewürze
- **Tomaten Salsa:** Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Auswahl an verschiedene Gewürze
- **Guasacaca:** Avocado, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Staudensellerie⁵, Petersilie/Koriander, Öl **Venezuela**
- **Guacamole:** Avocado, Knoblauch, Zwiebeln, Öl, Limettensaft **Mexiko**
- **Bohnenmus:** Rote Bohnen, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze
- **Chirimol:** Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Limettensaft
- **Knoblauch Sauce:** Schmand⁴, Joghurt⁴, Senf¹², Knoblauch, Oliven Öl
- **Sour Cream**⁴



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

SPEISEN



Mittelamerikanische, knackige Tortillas aus Mais (Glutenfrei). In Mexiko als Tostadas bekannt. Belegt mit Bohnenmus, Guacamole, Krautsalat, Chirimol, Sour Cream³, und:

- | | 2 Stk. | 3 Stk. |
|--|---------------|---------------|
| • Huhn: Pollo Mestiza / Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht | 13,50 | 17,50 |
| • Rind: Carne mechada criolla ¹³ Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika | 14,50 | 18,50 |
| • Gemüse: Veggies Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Staudensellerie ⁵ , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.
Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse | 12,90 | 16,90 |

Enchiladas



Verbreitet in ganz Mittelamerika

Arepas



Venezuela, Kolumbien

Kleine runde Maisbrötchen (Glutenfrei). Belegt mit Gouda Käse⁴, Bohnenmus, Avocado. Sie werden gefüllt mit:

- | | 2 Stk. | 3 Stk. |
|--|---------------|---------------|
| • Huhn: Pollo Mestiza / Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht | 12,90 | 16,90 |
| • Rind: Carne mechada criolla ¹³ Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika | 13,90 | 17,90 |
| • Gemüse: Veggies Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Staudensellerie ⁵ , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.
Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse | 12,30 | 16,30 |



Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

Quesadillas



Mexiko

Weiche Weizenfladen^{9,1} gefüllt mit Gouda/Cheddar⁴, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und:

- | | |
|---|--------------|
| • Huhn: Pollo Mestiza / Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht | 15,50 |
| • Rind: Carne mechada criolla: Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika | 16,90 |
| • Gemüse: Bohnenmus, Veggies Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Staudensellerie ⁵ , Stangen Bohnen, gekochte Zwiebeln und Knoblauch.
Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse | 14,50 |



Weiche Maisfladen (Glutenfrei) gefüllt mit Gouda Käse⁴, Koriander on top und:

- | | 2 Stk. | 3 Stk. |
|--|---------------|---------------|
| Huhn: Pollo Mestiza / Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht | 13,50 | 17,50 |
| • Rind: Carne mechada criolla ¹³ Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika | 14,50 | 18,50 |
| • Gemüse: Veggies Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Staudensellerie ⁵ , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.
Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse | 12,90 | 16,90 |



Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

Tacos



Mexiko

Tostada Guate



Knackige Maisfladen (Glutenfrei) belegt mit Bohnenmus, Guacamole und Hirtenkäse

2 Stk.	3 Stk.
9,50	13,50



Chili con carne

Der Tex-Mex klassiker. Bohneneintopf mit Rind- und Schweinefleisch.

13,90

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l
Tafelwasser	2,20	
Mineralwasser medium (Randegger Gourmet)	5,20	
Mineralwasser still (Randegger Gourmet)	5,20	
Fritz	0,33l	
Kola ^{b,i} , Kola Zero ^{b,i,d}	4,20	
Orange ^{b,c} , Mischmasch ^{b,i}		
Säfte	0,2l	0,4l
Apfelsaft, Orangesaft, Ananassaft ^c ,	4,20	5,20
Johannisbeernektar ^c , Maracujanektar ^c , Rhabarbernektar ^c , Mangonektar ^c		
Als Schorle ^c	3,60	4,50
Zitronenlimonade^{c,d}	3,60	4,50
Thomas Henry		
Bitter Lemon ^{c,i} Tonic Water ^{c,i}	3,80	
Pink Grapefruit ^c , Mystic Mango ^{c,i}		
HAUSGEMACHT	0,4l	
Limonade (Zitronensaft, Ingwer, Minze, Zucker)	5,50	
Agua de Jamaica (Hibiskus Eistee)	5,50	

WARME GETRÄNKE

• Espresso ⁱ	2,50
• Espresso Macchiato ^{i,4}	2,80
• Doppelter Espresso ^{i,4}	3,80
• Cafe ⁱ	3,80 (klein) 4,50 (groß)
• Cappuccino ^{i,4}	4,20 (klein) 5,50 (groß)
• Milchkaffe ^{i,4}	4,50
• Latte Macchiato ^{i,4}	4,80
• Heiße Schoki ^{i,4}	4,50
TEE	4,00
• Tempel der Götter / Grüntee	
• Quelle des Glücks / Kräuter	
• Orangenhain / Früchte Tee / Bio	
• Schwarzer Tee / Bio	
• Chai Latte ^t	5,50



Das Teehaus am
Schenztor in Konstanz



Unser Kaffee hat
das Fairtrade Siegel
von Max Havelaar

Wir haben Hafermilch und Laktose freie Milch.

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Biere	0,3l	0,5l
Bitburger vom Fass ¹⁵	4,20	5,10
Radler ¹⁵	4,20	5,10
Franziskaner Hefeweizen ¹⁵	5,10	
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei ¹⁵	5,10	
Colaweizen ¹⁵	5,10	
Corona ^{c,15}	4,80	
San Miguel ¹⁵	4,80	
Augustiner Edelstoff ^{9,15}	5,00	
Michelada	7,90	
Corona ^{c,15} , Tomatensaft, Limettensaft, Tabasco, Worcestershiresoße, Maggie ^{9,9,1}		
Aperitif	0,1l	0,75l
Prosecco · Doc Treviso Spumante ⁷	4,90	32,00
	0,2l	
Lillet Wild Berry ^{c,7}	8,00	
Aperol Spritz ^{b,i}	8,00	
Hugo ⁷	8,00	

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

COCKTAILS SIN PECADO / OHNE ALKOHOL

Virgin Colada	8,80
Ananassaft ^c , Cocossirup, Sahne ^d	
Chica Boom Chic	8,80
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft ^c , Maracujanektar ^c , Mangonektar ^c	
Don Peter	8,80
Holunderblütensirup, Minze, Johannisbeernektar ^c , Limettensaft	



WEINE

<u>Rotwein</u>	0,1 L	0,2 L	0,75 L	1 L
• Lucio Muñoz Spanien, Kastilien-La Mancha. <i>Trocken, Jung & Fruchtig. Aromen: Brombeeren, Blaubeeren und schwarzer Kirschen als Schorle</i>	3,90	6,50		24,00
		4,30		
• Montes Angel Selection Chile, Valle Central. <i>Trocken, Körperreich & Vollmundig. Aromen: Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und Kirschen, würzig, rauchig</i>	5,60	9,20		37,00
• Ojo de Aqua Argentinien, Medoza. <i>Trocken, Körperreich & Vollmundig. Aromen: Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Süßholz, Veilchen und gerösteten Mandeln</i>			49,00	
<u>Weißwein</u>	0,1 l	0,2 l	0,75 L	1 L
• Montespina Verdejo Spanien, Kastilien-León. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: Limone, Mango, Stachelbeere, Maracuja und Grapefruit als Schorle</i>	4,20	6,90	25,00	28,00
		4,30		
• Recato Vinho Verde Portugal, Vinho Verde. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: Zitronenschalen, weiße Wiesenblüten und tropische Früchte als Schorle</i>	4,20	6,90	25,00	
		4,30		
<u>Rosé</u>	0,1 l	0,2 l	0,75 L	1 L
• Montespina Rosado Spanien, Kastilien-León. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: Erdbeere, Himbeere und Granatapfel als Schorle</i>	4,20	6,90	25,00	28,00
		4,30		
• La Camioneta Rosado Spanien, Kastilien-La Mancha. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: rote Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren als Schorle</i>	3,80	6,70	23,00	
		4,10		

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.



COCKTAILS CON PECADO/ MIT ALKOHOL

		mit Havana Club 7 Jahre
Mojito	10,00	12,50
Havana Club Rum 3 Jahre, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Soda		
Piña Colada	10,50	12,50
Havana Club Rum 3 Jahre, Ananassaft ^c , Cocossirup, Sahne ⁴		
Mestiza Especial	11,50	13,50
Havana Club 3 Jahre, Orangensaft, Cointreau, Zitronensaft, Ananassaft ^c , Mangonektar ^c		
Caipirinha	10,00	
CanaRio Cachaça, Rohrzuckersirup, Limetten		
Don Ginebra	10,50	
Gin Bombay Saphir, Holunderblütensirup, Minze, Johannisbeernektar ^c , Limettensaft		
Espresso Martini	10,50	
Espresso ⁱ , Absolut Vodka, Kahlua ⁱ , Zuckersirup		
Paloma	10,50	
Tequila Silver Dos Mexicanos, Limettensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit ^c		
Aperol Sour ^{1,9}	10,50	
Aperol ^{b,i} , Limettensaft, Cointreau, Orangensaft, Zuckersirup		



Margarita	10,50
Tequila Dos Mexicanos, Cointreau, Limettensaft, Salz	
Pisco Sour	10,50
Pisco Control, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß ¹ , Angostura Bitter ^b	
Isla Bonita	11,20
Cointreau, Maracujanektar ^c , Minze, Limettensaft	
Meromelona (Saisonabhängig)	10,50
Havana Club Rum 3 Jahre, Wassermelone, Limettensaft, Wassermelonensirup ^{a,b} , Minze	
Carajillo	7,50
Espresso ⁱ , Likör 43	

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.

Longdrinks 0,3l

Vodka Maracuja^c 8,90
Mit Absolut Vodka

Cuba Libre^{b, j} 8,90
Mit Havana Club 3 Jahre

Cuba Libre^{b, j} 11,60
Mit Havana Club 7 Jahre

Gin Tonic^{c, i} 8,90
Mit Bombay Sapphire

Shot 2 cl 4 cl

Tequila Silver / Gold 3,20

Mezcal Oro de Oaxaca 3,90

Rum Havanna Club 3 Jahre 3,20 6,00

Rum Havanna Club 7 Jahre 4,00 8,00

Rum Pampero (aus Venezuela) 8,00

Kahlua (Kaffee Likör / Mexiko)^{b, i} 3,20

Dos Mas (Zimt Likör mit Tequila / Mexiko)^{b, 7} 3,20

ALLERGENE

- 1 Eier
- 2 Fisch
- 3 Krebstiere
- 4 Milch
- 5 Sellerie
- 6 Sesam
- 7 Schwefel und Sulphite
- 8 Erdnuss
- 9 Gluten
- 9.1 Weizen
- 10 Lupine
- 11 Schalenfrüchte (Nüsse)
- 12 Senf
- 13 Soja
- 14 Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- a Konservierungsstoff
- b mit Farbstoff
- c mit Antioxidationsmittel
- d mit Süßungsmittel
- e enth. Phenylalaninquelle
- f mit Süßungsmittel Acesulfam
- g mit Phosphat
- h geschwefelt
- i chininhaltig
- j coffeinhaltig
- k mit Geschmacksverstärker
- l geschwärzt
- m gewachst
- n gentechnisch verändert

Alle Allergene und Zusatzstoffe können auf Nachfrage beim Personal eingesehen werden.



Dessert



Flan con Coco / Flan mit Kokosnuß 6,80
Ei¹, Milch⁴, Kondensmilch⁴, Zimt und Kokosraspeln



VEGAN

Crema de Mango / Mango Creme 6,30
Soja Joghurt¹³, Mango und Agaven Saft, Tajin on top.

Bitte fragen Sie unser Personal nach unseren wechselnden Desserts.