

# 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 Guasacaca<sup>5</sup>  
Klein 7,50 / Groß 14,00

## Tajadas de platano



Reife Kochbananen frittiert (süß), mit Sour Cream<sup>4</sup>.  
6,00



Verbreitet in ganz Lateinamerika

## Tostones rellenos



4 Bananenkörbchen mit 3 verschiedene Füllungen:  
Bohnenmus mit Käse<sup>4</sup>, Guasacaca<sup>5</sup> mit Koriander,  
Guacamole und die 4. zur Auswahl.  
Dazu Chirimol  
Optionen: Hühnerfleisch, Rindfleisch<sup>13</sup> oder Gemüse  
8,00



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

## Olivens<sup>6,1</sup> 3,50



# VORSPEISEN



Venezuela



## Tequeños

Käse<sup>4</sup> eingewickelt in einem Teig<sup>9,1</sup>  
aus Weizenmehl mit Guasacaca<sup>5</sup>  
Klein (3 Stück) **5,60** / Groß (8 Stück) **13,00**



Mexiko



## Nachos mit 3 Salsas

Salsa, Guasacaca<sup>5</sup> und Bohnenmus  
**5,90**



Tex-Mex

## Nachos Latinos

mit Hackfleisch (Rind / Schwein), Bohnenmus,  
Guacamole, Chirimol und Käsesoße<sup>4</sup>  
**13,50**



## Empanadas de maiz

4 Maisteigtaschen gefüllt mit  
Hühnerfleisch und Gemüse oder nur Gemüse.  
Begleitet von Krautsalat und Guasacaca<sup>5</sup>  
**13,00**



El Salvador

# VORSPEISEN



## Mestiza Teller



Maniok (klein), 4 Tostones, 2 Empanadas und 4 Tequeños<sup>4,9,1</sup>.  
Serviert mit Salsa, Knoblauch Sauce<sup>4</sup> und Guasacaca<sup>5</sup>.  
Auch Veggie oder Vegan (Tajadas anstatt Tequeños) erhältlich!

27,00

**Unsere Salsas sind hausgemacht.**

**SALSAS** Portion Extra 1,80 €

- **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, Staudensellerie<sup>5</sup>, 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:** Schmand<sup>4</sup>, Joghurt<sup>4</sup>, Senf<sup>12</sup>, Knoblauch, Oliven Öl
- **Sour Cream**<sup>4</sup>

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



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Glutenfrei





Mittelamerikanische, knackige Tortillas aus Mais (Glutenfrei).  
In Mexiko als Tostadas bekannt. Belegt mit Bohnenmus,  
Guacamole, Krautsalat, Chirimol, Sour Cream<sup>4</sup>, und:

- |   | <b>2 Stk.</b> | <b>3 Stk.</b> |
|---|---------------|---------------|
| • <b>Huhn:</b> Pollo Mestiza / Hähnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht  | <b>12,00</b>  | <b>16,00</b>  |
| • <b>Rind:</b> Carne mechada criolla <sup>13</sup><br>Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika  | <b>13,00</b>  | <b>17,00</b>  |
| • <b>Gemüse:</b> Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Fenchel, Staudensellerie <sup>5</sup> , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.<br>Auch Vegan mit Tofu <sup>13</sup> | <b>11,50</b>  | <b>15,00</b>  |

# Enchiladas



Verbreitet in ganz Mittelamerika

# Arepas

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

- |   | <b>2 Stk.</b> | <b>3 Stk.</b> |
|---|---------------|---------------|
| • <b>Huhn:</b> Pollo Mestiza / Hähnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht  | <b>12,00</b>  | <b>16,00</b>  |
| • <b>Rind:</b> Carne mechada criolla <sup>13</sup><br>Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika  | <b>13,00</b>  | <b>17,00</b>  |
| • <b>Gemüse:</b> Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Fenchel, Staudensellerie <sup>5</sup> , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.<br>Auch Vegan mit Tofu <sup>13</sup> | <b>11,50</b>  | <b>15,00</b>  |



Venezuela, Kolumbien



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

# Quesadillas



Mexiko

Weiche Weizenfladen<sup>9,1</sup> gefüllt mit Gouda/Cheddar<sup>4</sup>, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und:

- **Huhn:** Pollo Mestiza / Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht **13,50**
- **Rind:** Carne mechada criolla: Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika **15,00**
- **Gemüse:** Bohnenmus, Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Staudensellerie<sup>5</sup>, Fenchel Stangen Bohnen, gekochte Zwiebeln und Knoblauch. **12,50**  
Auch Vegan mit Tofu<sup>13</sup>



Weiche Maisfladen (Glutenfrei) gefüllt mit:

		<u>2 Stk.</u>	<u>3 Stk.</u>
<b>Huhn:</b>	Pollo Mestiza / Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht	<b>12,00</b>	<b>16,00</b>
• <b>Rind:</b>	Carne mechada criolla <sup>13</sup> Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika	<b>13,00</b>	<b>17,00</b>
• <b>Gemüse:</b>	Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Fenchel, Staudensellerie <sup>15</sup> , gekochte Zwiebeln und Knoblauch. Auch Vegan mit Tofu <sup>13</sup>	<b>11,50</b>	<b>15,00</b>

# Tacos



Mexiko

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



Verbreitet in ganz Mittelamerika

## Tostada Guate

Die guatemaltekische Tostadas sind:

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

<b>2 Stk.</b>	<b>3 Stk.</b>
<b>8,00</b>	<b>11,00</b>



## Chili con carne

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

**11,00**



Tex-Mex



A vibrant tropical jungle scene with a clear blue sky. In the foreground, a red and blue macaw perches on a large green leaf. Several blue butterflies are scattered throughout the foliage. The background is filled with various tropical plants, including palm fronds, monstera leaves, and pink flowers. A dark blue rectangular box is centered in the image, containing the word "GETRÄNKE" in white capital letters.

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l
Tafelwasser	2,20	
Mineralwasser medium (Randegger Gourmet)	5,10	
Mineralwasser still (Randegger Gourmet)	5,10	
<b>Fritz</b>	0,33l	
Kola <sup>b,i</sup> , Kola Zero <sup>b,i,d</sup>	3,80	
Orange <sup>b,c</sup> , Mischmasch <sup>b,i</sup>		
<b>Säfte</b>	0,2l	0,4l
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft <sup>c</sup> ,	3,60	4,70
Johannisbeernektar <sup>c</sup> , Maracujanektar <sup>c</sup> , Rhabarbernektar <sup>c</sup> , Mangonektar <sup>c</sup>		
Als Schorle <sup>c</sup>	3,20	4,20
Zitronenlimonade <sup>c,d</sup>	3,20	4,00
<b>Thomas Henry</b>		
Bitter Lemon <sup>c,i</sup> Tonic Water <sup>c,i</sup>	3,70	
Pink Grapefruit <sup>c</sup> , Mystic Mango <sup>c,i</sup>		
<b>HAUSGEMACHT</b>	0,4l	
Limonade (Zitronensaft, Ingwer, Minze, Zucker)	4,80	
Agua de Jamaica (Hibiskus Eistee)	4,80	

## WARME GETRÄNKE

• Espresso <sup>i</sup>	2,40
• Espresso Macchiato <sup>i,4</sup>	2,70
• Doppelter Espresso <sup>i,4</sup>	3,80
• Cafe <sup>i</sup>	3,40 (klein)
	4,00 (groß)
• Cappuccino <sup>i,4</sup>	3,50 (klein)
	4,20 (groß)
• Milchkafe <sup>i,4</sup>	4,20
• Latte Macchiato <sup>i,4</sup>	4,20
• Heiße Schoki <sup>i,4</sup>	4,00
<b>TEE</b>	3,80
• Tempel der Götter / Grüntee	
• Quelle des Glücks / Kräuter	
• Orangenhain / Früchte Tee / Bio	
• Schwarzer Tee / Bio	
• Chai Latte <sup>d</sup>	4,50



Das Teehaus am  
Schnetztor 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

<b>Biere</b>	0,3 l	0,5 l
Bitburger vom Fass <sup>15</sup>	3,90	4,60
Radler <sup>15</sup>	3,90	4,60
Franziskaner Hefeweizen <sup>15</sup>	4,60	
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei <sup>15</sup>	4,60	
Colaweizen <sup>15</sup>	4,60	
Corona <sup>c.15</sup>	5,20	
San Miguel <sup>15</sup>	4,60	
Augustiner Edelstoff <sup>9,15</sup>	4,60	
<b>Michelada</b>	7,20	
Corona <sup>c.15</sup> , Tomatensaft, Limettensaft, Tabasco, Worcestershiresoße, Maggie <sup>9,9,1</sup>		
<b>Aperitif</b>	0,1 l	0,75 l
Prosecco · Doc Treviso Spumante <sup>7</sup>	4,20	28,00
	0,2 l	
Lillet Wild Berry <sup>c.7</sup>	7,50	
Aperol Spritz <sup>b.1</sup>	7,50	
Hugo <sup>7</sup>	7,50	

## COCKTAILS SIN PECADO / OHNE ALKOHOL

<b>Virgin Colada</b>	8,00
Ananassaft °, Cocossirup, Sahne <sup>4</sup>	
<b>Chica Boom Chic</b>	8,00
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft °, Maracuyanecktar °, Mangonecktar °	
<b>Don Peter</b>	8,00
Holunderblütensirup, Minze, Johannisbeernektar °, Limettensaft	



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

# WEINE

<i>Rotwein</i>	0,1l	0,2l	1l
• <b>Tempranillo Barique Spanien</b> <sup>7</sup> <i>(trocken, feine Holznote)</i>	3,60	5,90	27,00
als Schorle		4,00	
			<b>0,75l</b>
• <b>Bio Finca Enguera Crianza, Spanien</b> <sup>7</sup> <i>(trocken, leicht würzig, fruchtig)</i>			29,00
• <b>Puro Malbec / Cabernet, Mendoza</b> <sup>7</sup> <i>Argentinien, Dieter Meier (trocken, fruchtig, vollmundig)</i>			39,00
<i>Weißwein</i>	0,1l	0,2l	1l
• <b>Verdejo de Castilla, Spanien</b> <sup>7</sup> <i>(trocken, fruchtig, frisch)</i>	3,40	5,70	26,00
als Schorle		3,80	
• <b>Baden-Bodensee Weißburgunder</b> <i>Schloßkellerei Bodman (trocken)</i>	3,60	5,90	27,00
als Schorle		4,00	
			<b>0,75l</b>
• <b>Verdejo Menade Rueda / Bio, Spanien</b> <sup>7</sup> <i>(trocken)</i>			32,00
<i>Rosé</i>	0,1l	0,2l	1l
• <b>Tempranillo Rosado, Spanien</b> <sup>7</sup> <i>(trocken, fruchtig, vollmundig)</i>	3,40	5,70	26,00
als Schorle		3,80	
• <b>Baden-Bodensee Rosé</b> <sup>7</sup> <i>Schloßkellerei Bodman (feinherb)</i>			28,00

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





# COCKTAILS CON PEGADO / MIT ALKOHOL

mit Havana Club 7 Jahre

**Mojito** ..... 10,00 ..... 12,50

Havana Club Rum 3 Jahre, Limettensaft,  
Minze, Rohrzucker und Soda

**Piña Colada** ..... 10,00 ..... 12,50

Havana Club Rum 3 Jahre, Ananassaft<sup>c</sup>,  
Cocossirup, Sahne<sup>4</sup>

**Mestiza Especial** ..... 11,00 ..... 13,50

Havana Club 3 Jahre, Orangensaft, Cointreau,  
Zitronensaft, Ananassaft<sup>c</sup>, Mangonektar<sup>c</sup>

**Caipirinha** ..... 10,00

CanaRio Cachaça, Rohrzuckersirup, Limetten

**Don Ginebra** ..... 10,00

Gin Bombay Saphir, Holunderblütensirup,  
Minze, Johannisbeernektar<sup>c</sup>, Limettensaft

**Espresso Martini** ..... 10,00

Espresso<sup>i</sup>, Absolut Vodka, Kahlua<sup>i</sup>, Zuckersirup

**Paloma** ..... 10,00

Tequila Silver Dos Mexicanos, Limettensaft,  
Thomas Henry Pink Grapefruit<sup>c</sup>

**Carajillo** ..... 7,20

Espresso<sup>i</sup>, Likör 43, Schlagsahne<sup>4</sup>

**Aperol Sour**<sup>1,9</sup> ..... 10,00

Aperol<sup>b,i</sup>, Limettensaft, Cointreau, Orangensaft,  
Zuckersirup



**Margarita** ..... 10,00

Tequila Dos Mexicanos, Cointreau,  
Limettensaft, Salz

**Pisco Sour** ..... 10,00

Pisco Control, Zitronensaft, Zuckersirup,  
Eiweiß<sup>1</sup>, Angostura Bitter<sup>b</sup>

**Isla Bonita** ..... 11,20

Cointreau, Maracujanektar<sup>c</sup>, Minze,  
Limettensaft

**Mezcalada** ..... 10,00

Mezcal Oro de Oaxaca, Gin Bombay Saphir,  
Thomas Henry Mystic Mango<sup>c,i</sup>, Angostura,  
Limettensaft, Roter Peffersirup,  
Rote Pfeffer Körner

**Meromelona** (Saisonabhängig) ..... 10,00

Havana Club Rum 3 Jahre, Wassermelone,  
Limettensaft, Wassermelonensirup<sup>a,b</sup>, Minze

## Longdrinks

**0,3 l**

**Vodka Maracuja<sup>c</sup>** ..... **8,60**  
Mit Absolut Vodka

**Cuba Libre<sup>b, j</sup>** ..... **8,60**  
Mit Havana Club 3 Jahre

**Cuba Libre<sup>b, j</sup>** ..... **10,60**  
Mit Havana Club 7 Jahre

**Gin Tonic<sup>c, i</sup>** ..... **8,60**  
Mit Bombay Sapphire

**Gin Tonic<sup>c, i</sup>** ..... **10,60**  
Mit Gin Monkey

## Shot

**2 cl**

**4 cl**

**Tequila Silver / Gold** ..... **3,00**

**Mezcal Oro de Oaxaca** ..... **3,50**

**Rum Havanna Club 3 Jahre** ..... **3,00** ..... **6,00**

**Rum Havanna Club 7 Jahre** ..... **4,00** ..... **8,00**

**Rum Pampero (aus Venezuela)** ..... **8,00**

**Agwa (Kräuterlikör aus Coca-Blatt / Bolivien)<sup>d</sup>** ..... **3,00**

**Kahlua (Kaffee Likör / Mexiko)<sup>b, j</sup>** ..... **3,00**

**Dos Mas (Zimt Likör mit Tequila / Mexiko)<sup>b, 7</sup>** ..... **3,00**

### 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 geschwärtzt
- m gewachst
- n gentechnisch verändert

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





# Dessert



**Flan con Coco / Flan mit Kokosnuß** \_\_\_\_\_ 6,00  
Ei<sup>1</sup>, Milch<sup>4</sup>, Kondensmilch<sup>4</sup>, Zimt und Kokosraspeln



**Tres Leches** \_\_\_\_\_ 5,80  
Biskuitteig aus Weizenmehl<sup>9.1</sup> in drei Sorten  
Milch<sup>4</sup> getränkt und Chantilly<sup>1</sup> topping



VEGAN

**Crema de Mango / Mango Creme** \_\_\_\_\_ 5,50  
Soja Joghurt<sup>13</sup>, Mango und Agaven Saft



**Pie de Limón / Lemon Pie** \_\_\_\_\_ 6,00  
Zitronentarte mit Lemon Creme<sup>1.4</sup> und Meringue<sup>1</sup>

# UNSERE AKTIONEN

Jeden Dienstag leckere Tacos

# Taco Tuesday

**3 Tacos für 2**



*oder*



**2 Tacos +  
1 Haus Getränk**



## SCHÜLER & STUDENTEN

# 15%

**Rabatt auf Essen**

**von Di - Do & So**

nach Vorlage eines Schüler oder  
Studentenausweises

Es gelten nicht 2 Aktionen zusammen. Aktionen sind vom Rabatt ausgeschlossen

# Lateinamerika

- |   |             |    |                      |
|---|-------------|----|----------------------|
| 1 | México      | 8  | Cuba                 |
| 2 | Guatemala   | 9  | República Dominicana |
| 3 | El Salvador | 10 | Puerto Rico          |
| 4 | Honduras    | 11 | Venezuela            |
| 5 | Nicaragua   | 12 | Colombia             |
| 6 | Costa Rica  | 13 | Ecuador              |
| 7 | Panamá      | 14 | Perú                 |
|   |             | 15 | Bolivia              |
|   |             | 16 | Chile                |
|   |             | 17 | Argentina            |
|   |             | 18 | Paraguay             |
|   |             | 19 | Uruguay              |
|   |             | 20 | Brasil               |



---

---

**Wir nehmen gerne deine Bestellungen unter:**

**Tel +49 (0) 7531 99 111 04**

.....  
**Hieronymusgasse 6 · D-78462 Konstanz**  
.....

**[www.mestiza-konstanz.de](http://www.mestiza-konstanz.de) · [mestiza.konstanz](https://www.instagram.com/mestiza.konstanz)** 

Besucht uns in

