



TAPAS

Nacho-Chips mit Guacamole und Pico de Gallo	5,9
Roasted Corn gerösteter Mais mit flüssiger Limonen-Butter	5,9
Enchilada con Queso Maistortilla gerollt mit Mexican Cheese, Tomato und Sour Cream	6,5

Baked Potato eine große Ofenkartoffel mit Sour Cream und Frühlingslauch	6,5
+ Hähnchen Bites	+ 6,5
+ Knusper-Garnelen	+ 7,5
Chicken Wings sweet & spicy abgeschmeckt	7,5
Loco Pollo Tenders gebackenes Hähnchenfleisch mit Sweet-Chili-Sauce, Erdnuss-Dip und Mais-Crunch	7,9

Nachos Tres Salsas eine große Portion Nacho-Chips mit Pico de Gallo, Guacamole und Cheddar Cheese-Sauce	7,9
Spare Ribs saftige Ribs vom Schwein mit BBQ-Sauce und pink Onions	7,9
Tuna Steak Sashimi blackened Tuna, rare gebraten, dazu Trüffel-Ponzu-Butter, Kimchi Sesam und El Carrito-Topping	15,5

SALADS

Alle Salate servieren wir mit geröstetem Tortilla Brot.	
Mexican Tomato Salad aromatische Tomaten mit Hirtenkäse und pink Onions, Oil & Vinegar	9,8
El Carrito House Salad knackige Gartensalate mit Ingwer-Sesam-Dressing, Pico de Gallo und süß-saurer marinierten Gurken	11,5
Caesar Salad Romanasalat-Herzen mit Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan und Nacho Chips	12,7

<i>Pimp your Salad:</i>	Hähnchen Bites	6,5
	Back Hendl mit Preiselbeeren	6,8
	Knusper-Garnelen	7,5
	Crunchy Beef Rib	7,9
	Blackened Tuna Steak	9,5

SUSHI-BOWLS

Alle Bowls mit Sushi-Reis, Avocado, Mango, Edamame, Red Cabbage, Nachos & Koriander-Pepperoni-Onion Topping. + verfeinert euer Sushi mit Trüffel-Ponzu-Butter		+ 3,5
Crunchy Veggi Bowl knusprig gebackener Blumenkohl mit veganer Limonen-Aioli	16,2	
Poco-Loco Chicken Bowl crunchy Karaage Chicken, Erdnuss-Dip, Sweet-Chili Sauce und Knuspermais	17,9	
Lachs Bowl norwegischer Fjordlachs mit Chilicreme, Teriyakisauce und Wasabi-Sesam	18,9	
Crispy Shrimp Bowl Knusper-Garnelen mit Teriyakisauce, Limonen-Aioli und Wasabi-Sesam	19,5	
BBQ Beef Bowl crispy Beef Rib mit BBQ Sauce und pink & roasted Onions	20,5	
Tuna Bowl blackened Tuna Steak mit Teriyakisauce, Ponzu-Butter und Kimchi-Sesam	22,5	

EL CARRITO SUSHI

Unsere Basis Sushi Roll mit Gurke, Wasabi Dip, Pink Ginger und Nacho Chips. + verfeinert eure Bowl mit Trüffel-Ponzu-Butter		+ 3,5
Crazy Chicken Karaage Chicken, Guacamole, Sweet Chili, Erdnuss-Dip, Corn-Crunch	16,5	
Green Sushi – vegan Blumenkohl im Tempurateig, Guacamole, Limonen-Aioli, Kimchi-Sesam	16,5	
Salmon geflämmtes Lachsfilet, Avocadocreme, Yuzu-Kaviar, El Carrito-Garnitur	18,5	
Knusper-Garnele crispy Garnelen, Guacamole, Limonen-Aioli, El Carrito-Garnitur	19,5	
Tataki Tuna angegrillter Tuna, Mash-Sweet-Potato, Ponzu-Butter, Zitronen-Pfeffer, El Carrito-Garnitur	25,5	

EL-CARRITO-GARNITUR:
Koriander, Zwiebeln & Pepperoni

BURGER

Alle Burger im Brioche Bun, mit Dirty Umami Burgersauce & Salat, dazu French Fries, Ketchup & Mayo

„Pollo empanado y frito“ Burger Backhendl, sweet & sour Cucumbers, Preiselbeeren	18,9
El Carrito Cheese Burger Irish Beef Patti, Cheddar, Mexican-Cheese und Pico de Gallo	20,5
Vegan Veggi Burger juicy Veggi-Patti, Guacamole, Pico de Gallo und Sweet-Chili-Sauce	20,5
Matador BBQ Burger Irish Beef Patti, BBQ Sauce, Cheddar-Cheese, Bacon-Jam und pink Onions	22,5
Pulled Beef Burger 12 Stunden lang geschmortes Rindfleisch, dann gezupft, BBQ-Sauce, Cheddar-Käse, Bacon-Jam und Röstzwiebeln	22,5
Tres Amigos drei Mini-Burger die zu Ihren neuen Freunden werden: BBQ Chili Burger + Poco-Loco Chicken Burger + Teriyaki Beef Rib Burger	23,9



MEXICAN SPECIALS

Chili con Carne Chili aus Rindfleisch mit schwarzen Bohnen, Sour Cream, Pico de Gallo, Nacho Chips und Tortillabrot	11,9
Quesadilla Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Mexican-Cheese und Tomato, getoppt mit Guacamole, Sour Cream, Pico de Gallo, milden Jalapeños & Cilantro + Mexican Beef zur Quesadilla	12,9 + 4,5
Macho Nachos eine große Portion Nacho Chips, Mexican-Ground-Beef mit Käse und Cheddar-Sauce überbacken, Pico de Gallo, Guacamole, Jalapeños und Sour Cream	14,2
Burrito gegrillte Weizentortilla-Rolle gefüllt mit El Carrito-Rice, Käse, pink Onions und Tomato, getoppt mit Avocadocreme, Cilantro-Schmand, Pico de Gallo und Jalapeños + als Pulled BBQ Beef Burrito + als Crazy Chicken Burrito	14,8 + 6,4 +5,5

Fajita Weizentortillas zum Selbstfüllen mit El Carrito-Gemüse, Mexican Cheese, Guacamole, Hirtenkäse, Sour Cream, Jalapeños, Romana Salat, Waikiki Sauce und Pico de Gallo	14,5
<i>Pimp your Fajita:</i>	
Poco-Loco Chicken	+ 6,5
Grilled Steak Strips	+ 7,5
Crispy BBQ Rib Bites	+ 7,9
Blackened Tuna Steak	+ 9,5

Crispy Corn-Tacos drei knusprige Mais-Tacos mit Mexican Beef, Poco-Loco Chicken und El Carrito-Gemüse gefüllt, getoppt mit Hirtenkäse, Sour Cream, Guacamole und Pico de Gallo	16,9
Steak Tacos drei Soft-Mais-Tacos mit marinierten, gegrillten Rindersteak-Streifen, BBQ Sauce, Romanasalat, Guacamole und Hirtenkäse	19,5



EAT AROUND THE WORLD

Currywurst „Viva Mexico“ gegrillte Kalbsbratwurst mit Mango-Currysauce, dazu Patatas fritas, Ketchup und Jalapeño-Mayo	13,9
Pollo empanado y frito zwei saftig-knusprige Backhendl-Schnitzel, Red-Chili-Salsa, Preiselbeeren, pickled Cucumbers und El Carrito-Fries	18,5
Spare Ribs saftige Spare Ribs (ca. 350 g Rohgewicht) mit BBQ Sauce, Red-Cabbage-Coleslaw und El Carrito-Fries	21,5
Lemonpepper-crusted Salmon gebratenes Lachsfilet mit Zitronenpfeffer-Kruste, Tomatenbutter und Gemüse-Kurkuma Reis	24,5
Blackend Tuna 200g creolisch gewürztes, kurz scharf angebratenes Tuna Steak (ca. 200 g Rohgewicht) mit Ponzu-Butter, El Carrito-Fries und Beilagensalat	32,5
Rib Eye Steak gegrilltes Rib Eye Steak (ca. 350 g Rohgewicht), Chipotle-Gewürzbutter, roasted Corn und baked Potato mit Sour Cream und Frühlingslauch	34,5

SWEETS & DESSERTS

Tonka Brulée Crème Brulée mit Tonkabohne und Fruit Relish	9,8
Peanutbutter Pie halbgefrorene Erdnusstorte, mit Dulce de leche, Sahne und Karamell	9,8
El Carrito Piña gegrillte Ananas, Coconut Ice Cream & Piña Colada-Schaum	9,8

KUCHEN & EIS

Ein Stück Kuchen vom Buffet dazu eine Kugel Eis:

- Crème Vanilla
- Erdbeere
- Coconut
- Zitronen Sorbet
- Chocolate Chips
- Espresso-Krokant

Kombi nur 7,5

ICE CREAM

Mojito Dreams Zitronensorbet, Beeren, Limettensaft, Rohrzucker und Minze	8,2
Señorita Lemon Cup Lemon-Pie Crumble, Vanilla- und Erdbeer-Eis mit Sahne und Erdbeersauce	8,2
Chaja Cup Coconut- und Vanille-Eis mit Pina-Schaum, Mango, Sweet Nachos	8,4

FREAK-SHAKES

Mexican Ice Coffee Espresso-Krokant- und Vanilla-Eis, Kaffee, Schlagsahne und Karamellsauce	7,9
Chocolate Lover Chocolate Chips- und Vanilla-Eis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosauce	7,9
Strawberry Milk Shake Erdbeer-Eis, Milch, Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce, getoppt mit Sweet Nachos	8,2

APERITIV

Averna Tonic	Averna, Schweppes Tonic	7,8
Campari Soda	Campari, Soda	8,5
Americano	Campari, roter Wermut	9,4
Gibson Martini	Gin, Wermut	9,9
Ramazotti Sour	Ramazotti, Zitronensaft, Zuckersirup, Aqua Faba	10,5
Negroni	Gin, roter Wermut, Campari	12,4
Hendrick's Tonic	Hendrick's Gin, Schweppes Tonic	13,4
Vodka Lemon	Vodka, Schweppes Bitter Lemon	8,9
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Sodwasser	8,9
Sarti Rosa Spritz	Sarti Rosa, Prosecco, Sodwasser	8,9
Lillet Wildberry	Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,9

*Alkoholfreie
Aperitifs*

Tikki Takka	Martini Vibrante, Tonic Water	8,5
No Gin Tonic	Tanqueray O.O., Schweppes Tonic, Zitrone	9,8
FreeTini	Alkoholfreier Gin, Martini Floreale	10,8
FreeGroni	Tanqueray O.O., Martini Vibrante, Sanbitter, Grapefruitzeste	11,5

BEER CERVEZA

Estrella Galicia	0,3 l	4,0
Estrella Galicia 0,0 alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,0
Gaffel Kölsch	0,3 l	3,5
König Ludwig Helles	0,5 l	6,4
König Ludwig Weißbier naturtrüb	Fl. 0,5 l	5,4
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,4

LIMONADAS

Berry White	6,9
Heidelbeersirup, Johannisbeer- und Cranberrynektar, Sweet & Sour, Soda	
Melon & Cucumber	6,9
Wassermelonensirup, Sweet & Sour, Zitronensaft, Soda und Gurke	
Peach Cooler	6,9
frische Minze, Sweet & Sour, Schweppes White Peach, Soda	
Tropical Lemonade	6,9
Bananensirup, Sweet & Sour, Mangonektar, Soda	

SOFT DRINKS

Afri Cola oder Afri Cola Sugarfree	Fl. 0,33 l	3,9		
Afri Cola-Orange Mix	Fl. 0,33 l	3,9		
Bluna Orange oder Zitrone	Fl. 0,33 l	3,9		
Schweppes	Fl. 0,2 l	3,8		
Indian Dry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale				
Gerolsteiner still / sprudel	Fl. 0,25 l	3,0	Fl. 0,75 l	6,9
Tafelwasser still / sprudel			1,0 l	5,7
Vaihinger Säfte			0,2 l	4,2
Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar, Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar				
Alle Säfte auch als Schorle			0,4 l	5,9

HOME MADE ICE-TEA

• Lemon & Lime	hausgemachter Zitroneneistee	6,9
• Peach	Pfirsichsirup und hausgemachter Zitroneneistee	6,9
• Pinapple	Ananassirup und hausgemachter Zitroneneistee	6,9
• Blueberry	Heidelbeersirup mit hausgemachtem Zitroneneistee	6,9

WEIN



WEISSWEINE

Letargo Blanco	0,2l	5,9	0,75l	19,0
RIOJA DOCA / BODEGAS D MATEOS SL / SPANIEN				
Frisch und strukturiert. Noten von Nektarinen und Pfirsich kombiniert mit Citrus-Aromen. Am Gaumen leicht und ausgewogener Rioja Blanco.				
Chardonnay Venezia DOC	0,2l	7,9	0,75l	27,8
CANTINE BORGA VENETIEN				
Strohgelb und in der Nase Aromen von goldenen Äpfeln und gelbem Pfirsich, mit tropischen Anklängen. Am Gaumen mit frischer und straffer Struktur.				
Alba Blanco	0,2l	8,6	0,75l	28,0
PLA DE BAGES D.O. / ABADAL				
Weiße Blüten, Fruchtaromen von Limetten und exotischen Früchten. Am Gaumen voluminös mit feiner Säurestruktur. Elegant und nicht aufdringlich.				
Muga Blanco Rioja D.O.Ca.	0,2l	9,9	0,75l	33,0
BODEGAS MUGA / SPANIEN				
Wunderbare, tiefe Frucht, Zitrusnoten mit dezentem Holz hochfeine Eleganz, einer der besten Weißweine Spaniens.				

ROSÉ

Synera Rosado Cataluna	0,2l	5,5	0,75l	17,0
CATALUNYA D.O. / SYNERA / SPANIEN				
Er erstrahlt in einem leuchtenden Johannisbeerrot und entfaltet ein Bouquet mit Aromen von Erdbeere und Himbeeren, ergänzt durch zarte Anklänge von Süßwaren. Am Gaumen harmonisch mit viel Trinkfluss.				
Letargo Rosado Rioja	0,2l	5,9	0,75l	19,0
RIOJA DOCA / BODEGAS D MATEOS SL / SPANIEN				
Schöner frischer und fruchtiger Garnacha-Rosado aus der Rioja. Mit intensiven Aromen von Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Macht am Gaumen Spaß und Freude und Lust auf jeden weiteren Schluck.				

ROTWEIN

Tinto Roble	0,2l	6,2	0,75l	19,0
NAVARRA D.O. / PAGOS DE ARAIZ				
Volle reife Frucht von schwarzen Waldfrüchten, herrliche Schokonote, auch am Gaumen vollfruchtig, Roble, das Holz macht ihn zu einem begeisternder Wein.				
Laya Seleccion Especial	0,2l	6,9	0,75l	22,0
ALMANSA D.O. / BODEGAS ATALAYA				
Dunkle Farbe kündigt eine lebendige Nase an. Am Gaumen viel Saftigkeit und Rundheit, mit weichen Tanninen die man mühelos streicheln könnte. Ein Rotwein, der überrascht und erfreut, indem er viel mehr bietet.				

Letargo Crianza Rioja DOCa	0,2l	8,4	0,75l	27,0
BODEGAS D MATEOS SL				
Am Gaumen etwas Kompott von Kirschen und Pflaumen. Ein Hauch von Vanille und Toastbrot vom Faßausbau. Am Gaumen viel Spaß!				

Muga Reserva Rioja D.O.Ca.	0,75l	63,0
BODEGAS MUGA		
Frucht, Vanille, Holznote, alles da, eleganter Stil, milde Säure, Spitzen-Rioja aus bestem Haus.		



Weinschorle Weiß oder Rosé	0,2l	5,9
-----------------------------------	------	-----

PROSECCO

Martini Prosecco Spumante	Fl. 0,75l	32,5
Vino Frizzante	0,1l	3,8



Johnnie Peach	13,2
Johnnie Walker Black Label, Zitrone, Schweppes White Peach, Minze	
Bourbon Apple	13,4
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelsaft, Soda	
Virgin Mojito	10,9
alkoholfrei	
Limette, weisser Rohrzucker, Maracujasaft, Schweppes Ginger Ale und frische Minze	

LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin & Tonic

Bombay Sapphire	12.5
Hendrick's	13.4
Tanqueray No. Ten	14.2
Roku	14.2
Gin Mare	15.2



The Geisha	9.8
Bombay Sapphire Gin, Schweppes Wildberry, Limettensaft, Zuckersirup	
Rum & Ginger	12.2
Bacardi Spiced, Ginger Ale, Limette	
Skinny Bitch	12.5
Vodka, Limettensaft, Soda	
Mojito	12.5
Rum, Soda, weisser Rohrzucker, Limette, Minze	
Caipiriñha	12.5
Cachaca, Limette, weisser Rohrzucker,	
Cuba Libre	12.9
Havana Club 3 Jahre, Afri Cola, Limette	

FRÜHSTÜCKS-BUFFET

MONTAG-FREITAG 6:30-10:00 UHR,
SAMSTAG, SONNTAG & AN FEIERTAGEN 7:00-11:30 UHR

Täglich frisch und lecker – mit allem, was Dein Herz begehrt! Brötchenauswahl, Landbrote, Croissants, Cerealien, Konfitüren, Rührei mit Speck und natur, Wurst- und Schinkenspezialitäten, große Käseauswahl, Räucherlachs, frisches Obst, Salate, süße Naschereien und noch viel mehr!

Inklusive Wasser, Orangensaft, sowie Kaffee- und Teespezialitäten, soviel Du möchtest!

Prosecco Samstag & Sonntag inklusive!

*täglich
24,0*

LA CAFETERIA

Café Crème	3.4
Café con leche	3.9
Milchkaffee	
Espresso	2.6
Espresso Macchiato	2.9
Doppelter Espresso	4.4
Cappuccino	3.8
Latte Macchiato	3.9
Heiße Schokolade	4.4

*... mit
Hafertrunk
statt Milch
+ 0,5*

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen, hilft Ihnen unser Team gerne weiter.

*El Carrito
Tee-Spezialiätten*

Frischer Minztee	4.2
mit Honig	
Frischer Ingwertee	4.2
mit frischer Zitrone und Honig	
Tee im Glas	3.8
Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Grüner Tee, Waldbeere	



WWW.EL-CARRITO.DE

Reservierung auch telefonisch möglich unter: 0221 - 66 951414