

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
10,50



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

Oliven^{6,1} **4,20**



VORSPEISEN



Venezuela

Tequeños

Käse⁴ eingewickelt in einem Teig^{3,1}
aus Weizenmehl mit Guasacaca⁵
Klein (3 Stück) 7,50 / Groß (8 Stück) 16,80



Mexiko

Nachos mit 3 Salsas

Tortilla Chips, Salsa, Guasacaca⁵ und Bohnenmus
7,20



Tex-Mex

Nachos Latinos

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



El Salvador

Empanadas de maiz

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

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!

29,90

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

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



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Glutenfrei

SPEISEN



Mittelamerikanische, knackige Tortillas aus Mais (Glutenfrei).
In Mexiko als Tostadas bekannt. Belegt mit Bohnenmus,
Guacamole, Krautsalat, Chirimol, Sour Cream⁴, und:

- | | 2 Stk. | 3 Stk. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| • Huhn: Pollo Mestiza / Hähnchen 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: Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Staudensellerie ⁵ , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.
Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse | 12,90 | 16,50 |



Verbreitet in ganz Mittelamerika



Arepas

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

- | | 2 Stk. | 3 Stk. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| • Huhn: Pollo Mestiza / Hähnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht | 12,90 | 17,90 |
| • Rind: Carne mechada criolla ¹³
Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika | 13,90 | 18,90 |
| • Gemüse: Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Staudensellerie ⁵ , gekochte Zwiebeln und Knoblauch.
Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse | 12,60 | 16,90 |



Venezuela, Kolumbien

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 / Hähnchen 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, Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Staudensellerie⁵, Stangen Bohnen, gekochte Zwiebeln und Knoblauch. **14,50**
Auch Vegan mit Tofu¹³ anstatt Gouda Käse



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

		<u>2 Stk.</u>	<u>3 Stk.</u>
Huhn:	Pollo Mestiza / Hähnchen 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:	Veggie Mischung: Zucchini, Karotte, Paprika, Stangen Bohnen, Staudensellerie ¹⁵ , gekochte Zwiebeln und Knoblauch. Auch Vegan mit Tofu ¹³ anstatt Gouda Käse	12,90	16,50

Tacos



Mexiko

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

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.

A vibrant tropical jungle scene with a clear blue sky. In the center, a dark blue rectangular box contains the word "GETRÄNKE" in white, bold, sans-serif capital letters. The background is filled with lush green foliage, including large banana leaves, palm fronds, and various tropical plants. A red and blue macaw parrot is perched on a leaf on the left. Several blue butterflies are scattered throughout the scene, and a yellow and orange bird of paradise is visible in the lower right. Pink flowers are also present in the lower right area.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l
Tafelwasser	2,90	
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, Orangensaft, Ananassaft ^c ,	3,80	4,80
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)
	4,60 (groß)
• Milchkafe ^{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 ^d	4,60



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

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}		4,80
Michelada		7,50
Corona ^{c,15} , Tomatensaft, Limettensaft, Tabasco, Worcestershiresoße, Maggie ^{9,9,1}		
Aperitif	0,1l	0,75 l
Prosecco · Doc Treviso Spumante ⁷	4,90	32,00
	0,2l	
Lillet Wild Berry ^{c,7}	8,00	
Aperol Spritz ^{b,1}	8,00	
Hugo ⁷	8,00	

COCKTAILS SIN PECADO / OHNE ALKOHOH

Virgin Colada	8,80
Ananassaft °, Cocossirup, Sahne ⁴	
Chica Boom Chic	8,80
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft °, Maracuyanektar °, Mangonektar °	
Don Peter	8,80
Holunderblütensirup, Minze, Johannisbeernektar °, Limettensaft	



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

WEINE

Rotwein

	0,1 L	0,2 L	0,75 L	1 L
• Lucio Muñoz	3,90	6,50		24,00
Spanien, Kastilien-La Mancha. <i>Trocken, Jung & Fruchtig. Aromen: Brombeeren, Blaubeeren und schwarzer Kirschen als Schorle</i>				
		4,30		
• Montes Angel Selection	5,60	9,20	37,00	
Chile, Valle Central. <i>Trocken, Körperreich & Vollmundig. Aromen: Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren, reifen Pflaumen und Kirschen, würzig, rauchig</i>				
• Ojo de Aqua				49,00
Argentinien, Medoza. <i>Trocken, Körperreich & Vollmundig. Aromen: Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Süßholz, Veilchen und gerösteten Mandeln</i>				

Weißwein

	0,1 l	0,2 l	0,75 L	1 L
• Montespina Verdejo	4,20	6,90	25,00	28,00
Spanien, Kastilien-León. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: Limone, Mango, Stachelbeere, Maracuja und Grapefruit als Schorle</i>				
		4,30		
• Recato Vinho Verde	4,20	6,90	25,00	
Portugal, Vinho Verde. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: Zitronenschalen, weiße Wiesenblüten und tropische Früchte als Schorle</i>				
		4,30		

Rosé

	0,1 l	0,2 l	0,75 L	1 L
• Montespina Rosado	4,20	6,90	25,00	28,00
Spanien, Kastilien-León. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: Erdbeere, Himbeere und Granatapfel als Schorle</i>				
		4,30		
• La Camioneta Rosado	3,80	6,70	23,00	
Spanien, Kastilien-La Mancha. <i>Trocken, Fruchtig. Aromen: rote Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren als Schorle</i>				
		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, Sahne⁴

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

Espressoⁱ, Absolut Vodka, Kahluaⁱ, 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,
Eiweiß¹, 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

Espressoⁱ, Likör 43, Schlagsahne⁴

Longdrinks

0,3 l

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

Gin Tonic^{c, i} **10,60**
Mit Gin Monkey

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**

Agwa (Kräuterlikör aus Coca-Blatt / Bolivien)^d **3,20**

Kahlua (Kaffee Likör / Mexiko)^{b, j} **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 _____ 6,75
Ei¹, Milch⁴, Kondensmilch⁴, Zimt und Kokosraspeln



Crema de Mango / Mango Creme _____ 6,25
Soja Joghurt¹³, Mango und Agaven Saft, Tajin on top.

Bitte fragen Sie unser Personal nach unseren wechselnden Desserts.

Lateinamerika

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



Wir nehmen gerne deine Bestellungen unter: Tel +49 (0) 7531 99 111 04

Hieronymusgasse 6 • D-78462 Konstanz

www.mestiza-konstanz.de • [mestiza.konstanz](https://www.instagram.com/mestiza.konstanz) 

Besucht uns in

