



MESTIZA

LATINO CASUAL FOOD

WILLKOMMEN / BIENVENIDOS

DEUTSCH

MESTIZA,

bedeutet auf Spanisch, die weibliche Form der Mestizen. Nachkommen eines weißen und eines indianischen 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 esta región (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 Salsa und Guasacaca
Klein 7,50 / Groß 14,00

Tajadas de platan



Reife Kochbananen frittiert (süß), mit Sour Cream.
Je nach Verfügbarkeit
5.80



Verbreitet in ganz Lateinamerika

Tostones rellenos



4 Bananenkörbchen mit 3 verschiedene Füllungen:
Bohnenmus mit Käse, Guasacaca mit Koriander,
Guacamole und die 4. zur Auswahl.
Dazu Chirimol

Optionen: Hühnerfleisch, Rindfleisch oder Gemüse
7.90



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

Oliven



3.50



VORSPEISEN



Venezuela

Tequeños

Käse-Sticks eingewickelt in einem Teig aus Weizenmehl,
mit Salsa Guasacaca serviert
Klein (3 Stück) **5,40** / Groß (8 Stück) **12.90**



Mexiko

Nachos mit 3 Salsas

Salsa, Guasacaca und Bohnenmus
5.90



Tex-Mex

Nachos Latinos

mit Hackfleisch (Rind / Schwein), Bohnenmus,
Guacamole, Chirimol und Käsesoße
12.90



El Salvador

Empanadas de maiz

4 Maistteigtaschen gefüllt mit
Hühnerfleisch und Gemüse oder nur Gemüse.
Begleitet von Krautsalat und Guasacaca
12.50

VORSPEISEN



Vorspeisenteller

Maniok (klein), 4 Tostones, 2 Empanadas: 1Veggie, 1 Hühnerfleisch/Gemüse und 4 Tequeños.
Serviert mit Salsa, Chirimol und Guasacaca.

27.00

Unsere Salsas sind hausgemacht.

SALSAS Portion Extra 1.80€

- **Scharfe Salsa:** Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Auswahl an verschiedene Chilis, Gewürze
- **Guasacaca:** Avocado, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Sellerie, Petersilie/Koriander, Öl
- **Guacamole:** Avocado, Knoblauch, Zwiebeln, Öl, Limettensaft
- **Bohnenmus:** Rote Bohnen, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze
- **Chirimol:** Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Limettensaft
- **Knoblauch Sauce:** Schmand, Joghurt, Senf, Knoblauch, Oliven Öl
- **Sour Cream**



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

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 Cream und:

		2 Stk.	3 Stk.
• HUHN:	Pollo Mestiza ^(a,1) Hühnchen in einer Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Chipotle Marinade gekocht	11.00	15.00
• RIND:	Carne mechada criolla Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika	12.00	16.00
• GEMÜSE:	Bohnenmus, Guacamol, Gemüse, nach Wahl mit Sour Cream oder mit Tofu ⁽¹⁾	10.50	14.00



Enchiladas



Verbreitet in ganz Mittelamerika

Arepas

Kleine runde Maisbrötchen (**Glutenfrei**). Werden in Venezuela und Kolumbien gegessen. Sie werden gefüllt mit:

		2 Stk.	3 Stk.
• Huhn:	Pollo Mestiza ^(a,1) Hühnchen in einer Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Chipotle Marinade und Gouda	11.00	15.00
• Rind:	Carne mechada criolla Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gouda	12.00	16.00
• Gemüse:	Bohnenmus, Gemüse, Gouda oder Tofu ⁽¹⁾	10.50	14.00



Venezuela, Kolumbien

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



Quesadillas



Mexiko

Weiche Weizenfladen^(h,a) gefüllt mit Gouda/Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und:

- **Huhn:** Pollo Mestiza^(a,1) 12.00
Hähnchen in einer Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Chipotle Marinade
- **Rind:** Carne mechada criolla 13.50
Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika
- **Gemüse:** Bohnenmus, Gemüse, Käse oder Tofu^(l) 11.00



Weiche Maisfladen (Glutenfrei) gefüllt mit:

- | | <u>2 Stk.</u> | <u>3 Stk.</u> |
|--|---------------|---------------|
| • Huhn: Pollo Mestiza ^(a,1)
Hähnchen in einer Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Chipotle Marinade, Gouda und Koriander | 11.00 | 15.00 |
| • Rind: Carne mechada criolla
Rindfleisch gekocht mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Gouda und Koriander | 12.00 | 16.00 |
| • Gemüse: Bohnenmus, Gemüse, Gouda oder Tofu ^(l) und Koriander | 10.50 | 14.00 |



Tacos



Mexiko

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



Tostada Guate

Die guatemalteckische Tostadas sind:

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

2 Stk. 3 Stk.

8.00 11.00



Verbreitet in ganz Mittelamerika

Chili con carne

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

10.50



Tex-Mex

ZUSATZSTOFFE

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

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 colorful bird of paradise is visible in the lower right. Pink and yellow flowers are also present, adding to the rich, colorful environment.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l
Tafelwasser	2,00	
Mineralwasser medium (Randegger Gourmet)	4,90	
Mineralwasser still (Randegger Gourmet)	4,90	

Fritz **0,33l**

Kola ^{1,8} , Kola Zero ^{1,8,10} ,	3,60	
Orange ^{1,3} , Mischmasch ^{1,8}		

Säfte **0,2l** **0,4l**

Apfelsaft, Orangesaft, Ananassaft ³ ,	3,40	4,50
Johannisbeernektar ³ , Maracujanektar ³ , Rhabarbernektar ³ , Mangonektar ³		

Als Schorle ³	3,00	4,00
--------------------------	------	------

Zitronenlimonade ^{3,10}	3,00	3,80
----------------------------------	------	------

Thomas Henry

Bitter Lemon ^{8,9} , Tonic Water ^{3,9}	3,60	
--	------	--

HAUSGEMACHT **0,4l**

Limonade (Zitronensaft, Ingwer, Minze, Zucker)	4,60	
Agua de Jamaica (Hibiskus Eistee)	4,60	

WARME GETRÄNKE

· Espresso ⁸	2,20
· Espresso Macchiato ^{8,a}	2,50
· Doppelter Espresso ^{8,a}	3,50
· Cafe ⁸	3,00 (klein)
	3,50 (groß)
· Cappuccino ^{8,a}	3,20 (klein)
	3,80 (groß)
· Milchkaffe ^{8,a}	3,80
· Latte Macchiato ^{8,a}	4,00
· Heiße Schoki ^{8,a}	3,60

TEE 3,80

- Tempel der Götter / Grüntee
- Quelle des Glücks / Kräuter
- Orangenhain / Früchte Tee / Bio
- Schwarzer Tee / Bio
- Chai Latte^a 4,20



Das Teehaus am
Schnetztor in Konstanz



Unser Kaffee hat
das Fairtrade Siegel
von Max Havelaar

Wir haben Hafermilch, Sojamilch und
Laktose freie Milch.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Biere	0,3l	0,5l
Bitburger vom Fass ^b	3,70	4,40
Radler ^{3, 10, 11, b}	3,70	4,40
Franziskaner Hefeweizen ^b		4,40
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei ^b		4,40
Colaweizen		4,40
Corona ^{3, b}	4,70	
San Miguel ^b	4,40	
Augustiner Edelstoff		4,40

Aperitif	0,1l	0,75l
Prosecco · Doc Treviso Spumante ^d	4,00	26,00

	0,2l
Havana Club Verde	7,90
Lillet Wild Berry ^{3, d}	7,50
Aperol Spritz ^{1, 9}	7,50
Hugo ^d	7,50

COCKTAILS SIN PECADO / OHNE ALKOHOL

Virgin Colada³ 7,90
Ananassaft³, Cocossirup, Sahne

Chica Boom Chic³ 7,90
Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft³,
Maracuyanektar³, Mangonektar³

Don Peter³ 7,90
Holunderblütensirup, Minze,
Johannisbeernektar³, Limettensaft



WEINE

Rotwein	0,1l	0,2l	1l
• Tempranillo Barique Spanien ^d (trocken, feine Holznote)	3,40	5,70	24,00
<i>als Schorle</i>		3,90	0,75l
• Bio Finca Enguera Crianza, Spanien ^d (trocken, leicht würzig, fruchtig)			25,00
• Puro Malbec / Cabernet, Mendoza ^d Argentinien, Dieter Meier (trocken, fruchtig, vollmundig)			33,00
Weißwein	0,1l	0,2l	1l
• Verdejo de Castilla, Spanien ^d (trocken, fruchtig, frisch)	3,20	5,50	22,00
<i>als Schorle</i>		3,70	
• Baden-Bodensee Weißburgunder Schloßkellerei Bodman (trocken)	3,20	5,80	24,00
<i>als Schorle</i>		3,80	0,75l
• Verdejo Menade Rueda / Bio, Spanien ^d (trocken)			29,00
Rosé	0,1l	0,2l	1l
• Tempranillo Rosado, Spanien ^d (trocken, fruchtig, vollmundig)	3,20	5,50	22,00
<i>als Schorle</i>		3,70	
• Baden-Bodensee Rosé ^d Schloßkellerei Bodman (feinherb)			23,00



COCKTAILS CON PECADO / MIT ALKOHOL

mit Havana Club
7 Jahre

Mojito 9,60 11,90

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

Piña Colada^{3, a} 9,60 11,90

Havana Club Rum 3 Jahre, Ananassaft³,
Cocossirup, Sahne

Mestiza Especial³ 10,20 12,40

Havana Club 3 Jahre, Cointreau,
Orangensaft, Zitronensaft,
Ananassaft³, Mangonektar³

Caipirinha 9,60

CanaRio Cachaça, Rohrzucker, Limetten

Don Ginebra³ 9,60

Gin Bombay Saphir, Holunderblütensirup, Minze,
Johannisbeernektar³, Limettensaft



Margarita 9,60

Tequila Dos Mexicanos, Cointreau, Limettensaft, Salz

Pisco Sour^e 9,60

Pisco Control, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß,
Angostura Bitter

Isla Bonita³ 10,20

Cointreau, Maracujanektar³, Limettensaft, Minze

Mezcalada 9,60

Mezcal Oro de Oaxaca, Gin Bombay Saphir,
Limettensaft, Angostura, Roter Peffersirup,
Rote Pfeffer Körner, Thomas Henry Mystic Mango

Aperol Sour^{1,9} 9,60

Aperol, Limettensaft, Cointreau, Orangensaft,
Zuckersirup

Meromelona (saisonabhängig) 9,60

Havana Club Rum 3 Jahre, Wassermelone,
Limettensaft, Wassermelonensirup, Minze



Longdrinks 0,4l

Vodka Maracuja³ 4cl 8,40
Mit Absolut Vodka

Cuba Libre^{1,8} 4cl 8,40
Mit Havana Club 3 Jahre

Cuba Libre^{1,8} 4cl 10,40
Mit Havana Club 7 Jahre

Gin Tonic^{3,9} 4cl 8,40
Mit Bombay Sapphire

Gin Tonic^{3,9} 4cl 10,40
Mit Gin Monkey

Shot 2 cl 4 cl

Tequila Silver / Gold 3,00 6,00

Mezcal Oro de Oaxaca 3,50 7,00

Rum Havanna Club 3 Jahre 3,00 6,00

Rum Havanna Club 7 Jahre 4,00 8,00

Rum Pampero (aus Venezuela) 4,00 8,00

Agwa (Kräuterlikör it Coca-Blatt aus Bolivien) 3,00 6,00

Kalúha (Kaffee Likör aus Mexiko) 3,00 6,00

Dos Mas (Zimt Likörmit Tequila aus Mexiko) 3,00 6,00

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 mit Farbstoff, | a Milch und Lactose |
| 3 mit Antioxidationsmittel, | b Gerstenmalz |
| 8 Koffeinhaltig, | c Weizenmalz |
| 9 chininhaltig, | d Schwefeldioxid / Sulfite |
| 10 mit Süßungsmittel, | e Ei |
| 11 enthält eine Phenylalaninquelle, | |
| 13 mit Taurin | |



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 · [mestiza.konstanz](https://www.instagram.com/mestiza.konstanz) 

Besucht uns in

