



Bienvenido a Restaurante "Dos Amigos"

FEINE MEXIKANISCHE SPEISEN. AUTHENTISCH ZUBEREITET

Herzlich willkommen im Dos Amigos. Seit über 20 Jahren die erste Adresse für mexikanisches Essen in Eimsbüttel. Lecker und frisch - ob vegetarisch, sanft gewürzt, oder feurig scharf - bei uns finden Sie das, was Sie sich wünschen. Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch nach Mexiko entführen:

Mit frischen, erlesenen Zutaten und hausgemachten mexikanischen Gerichten! Als Grundlagen der mexikanischen Küche dienen Weizen- oder Maismehlfladen, die als Enchiladas, Tacos oder Nachos in unzähligen Variationen auftreten. Die Jalapeno sorgt für das gewisse Etwas und sie ist sogar im Tequila zu finden.

Neben unseren vielfältigen mexikanischen Speisen, bieten wir Ihnen auch eine Vielzahl an leckeren Cocktails und mexikanischen Weinen.

Verbringen Sie in unserem netten Ambiente einen schönen Abend zu zweit, mit der Familie, oder nach Feierabend mit Freunden und Kollegen. Wir sind natürlich auch bei Geburtstagsfeiern oder Firmenveranstaltungen für Sie da.

Leckeres mexikanisches Essen ist unsere Leidenschaft.

Kommen Sie vorbei, um sie mit uns zu teilen.

Andrea & Frank



ENTRADAS / VORSPEISEN

Quesadillas

Gebratene Weizentortillas - Im Original wird diese Tortilla mit Käse zubereitet, der in die Mitte einer geklappten Tortilla gelegt wird, die dann gebacken wird - serviert mit einem Dip Ihrer Wahl

mit Käse	9,90
mit Pulled Chicken	11,90
mit Pulled Beef	12,90



Suppen

Sopa de Tomatillo Roja ^{1,2} 6,70
Hausgemachte Tomatensuppe mit süßem Mais, verfeinert mit Crema Fresca, dazu Knoblauchbaguette

Chili con Carne ^{1,2} 6,90
Deftiger mexikanischer Bohneneintopf mit Fleischsauce & Knoblauchbaguette



Gemischter Vorspeisenteller „Dos Amigos“

mit Quesadillas, Empanadas, Chicken Wings, Gemüse-Reis und Guacamole 21,90



Empanadas

Eine Empanada ist eine gefüllte Weizenteigtasche.

3 Empanadas mit Gemüsereis, Chicken, Beef & Tunfisch 8,20



ENTRADAS / VORSPEISEN

Knusprige Nachos

Tortilla Chips in verschiedenen leckeren Variationen - auch überbacken - und mit leckeren Dips

Nachos 6,50
mit einem Dip nach Wahl

Nachos Dos Amigos ² 9,50
mit drei verschiedenen Dips (Käsedip, Salsa, Guacamole)

Muchos Nachos ² 10,90
überbacken mit Jalapenos & Käse

Macho Nachos ² 13,50
mit Hähnchen- & Rindersteaktranchen sowie Shrimps, überbacken mit Käse

Casa Nachos 11,90
überbacken mit Käse und Chili con Carne

Nachos Verdura 11,90
überbacken mit Käse und frischem Gemüse

Hausgemachte Dips als Extras

Salsa oder Guacamole oder Käsedip 3,00
Bohnenmus, Crema Fresca 2,50



Ensalada

Frischer, bunter Salat

Mit Tomaten, Paprika, Mais, Bohnen und Jalapenos, mit unserem ganz besonderen Honig-Senf-Dressing, Knoblauchbaguette und Crema Fresca

Ensalada pequena ¹ 5,90
kleiner gemischter Salat

con Pollo 12,20
mit gebratener Hähnchenbrust in einer Weizentortilla-Schale

con Guacamole ^{1,2} 12,20
mit feiwürziger Guacamole in einer Weizentortilla-Schale

Shrimp Salat 14,50
mit gebratenen Shrimps in einer Weizentortilla-Schale



PIZZA & FINGERFOOD

Mexikanische Pizza „Mafiosos“

Manche Gelehrte sehen hierin die Vorfahren der populären Pizza! Offene, dünne, knusprig gebackene Weizentortillas in den leckeren Variationen

con Patata ² 12,20
mit kross gebackenen Kartoffelecken

con Verduras ² 12,70
mit viel frischem gegrillten Gemüse

con Pollo y Carne ² 13,70
mit Hähnchen-, Rindersteaktranchen und Gemüse

Hot & Spicy ² 12,20
mit Jalapenos, Mais, Champignons & Enchiladasoße und Gemüse

BBQ Chicken ² 13,20
saftige Hähnchenbruststreifen mit BBQ-Sauce und gegrilltem Gemüse

Shrimps 16,20
mit Shrimps und Gemüse

Supreme 15,20
mit Hähnchen-, Rindersteaktranchen, Shrimps und Gemüse

Alle Pizzen sind mit Käse überbacken und werden mit frischen Blattsalatstreifen sowie Crema Fresca serviert.

Fingerfood

Chicken Wings ^{4,5} 13,90
mit Barbecuesoße, Potatoe Wedges, Crema Fresca & Karottenstangen



ENCHILADAS

Die Enchilada ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, das je nach Region und Belieben in vielen Varianten zubereitet wird. Es handelt sich dabei um gefüllte weiche Weizen-Tortillas, die mit einer Sauce bestrichen und mit Käse überbacken werden.

Die Füllung besteht meistens aus Hühner-, Rind- oder Schweinefleisch - aber auch gerne aus Gemüse oder Chili con Carne.

In Mexiko-Stadt kennt man die Enchiladas Suizas („Schweizer Enchiladas“), welche mit Käse überbacken serviert werden.



Enchiladas

Überbackene Weizentortillas gefüllt mit Bohnenmus, Rancherosoße² und...

Pulled Pork	15,20
Pulled Chicken	16,20
Pulled Beef	17,20
mit knackigem Gemüse und Käsedip	14,70
Red Bean Chili con Carne, die scharfe Variante	16,20
Enchilada Mix	17,20

Pulled Chicken, Pulled Beef, Gemüse

Alle mit würziger Enchiladasoße überbacken, dazu Blattsalatstreifen & Crema Fresca



TACOS

Tacos

Je 1 Taco in folgenden Variationen
(3er, 4er oder 6er Variante):

Gemüse Mix	5,00
Austernpilz - Champignon Mix	5,00
Pulled Pork	5,50
Pulled Chicken	5,50
Pulled Beef	6,00
Shrimps	6,00

garniert mit gehobeltem lateinamerikanischem
Hartkäse



Lillet & Wildberries



Leckere Tacos aus Weizentortillas serviert mit neuen interessanten Füllungen und Dips.

Ein Taco ist ein Fast-Food-Gericht der mexikanischen Küche, das sich in ganz Nord- und Mittelamerika großer Beliebtheit erfreut. Es besteht aus einer Weizen-Tortilla, die nach Belieben mit vielen Zutaten gefüllt werden kann. Tacos werden immer aus der Hand gegessen.

Der Begriff Taco stammt aus dem mexikanischen Spanisch und bedeutet Pfropfen oder Knäuel. Möglicherweise geht der Ausdruck zurück auf mexikanische Minenarbeiter im 18. Jahrhundert, die Papierstücke, die um Schießpulver gewickelt und zum Sprengen von silberhaltigem Gestein genutzt wurden, als Taco bezeichneten. Gefüllte Maismehl-Tortillas wurden (unter anderem Namen) in der Region allerdings schon vor Ankunft der ersten Europäer konsumiert.

Taco-Verkaufsstände prägen das typische mexikanische Stadtbild. Dort stehen in aller Regel auch mehrere Schüsseln mit Salsas und Limonen bereit. Tacos gehören mit Tortillas, Quesadillas, Burritos zu den beliebtesten Fast-Food-Gerichten in Mexiko.



Inhaltsstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßstoff, 6 = Koffeinhaltig, 7 = Chinin

<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>

BURRITOS ESPECIAL

Der Burrito besteht aus einer weichen Weizen-Tortilla, in die Zutaten wie z.B. Reis, Bohnen, Fleisch oder Gemüse eingewickelt werden. Dazu werden manchmal auch grüner Salat und saure Sahne gegeben. Durch seine Einfachheit im Verzehr ist der Burrito in vielen Restaurants, insbesondere in den USA, eine beliebte Speise.

Burritos werden schon fertig gefüllt und gerollt serviert, während bei Fajitas (Sizzler) Weizen-Tortillas und Zutaten einzeln serviert und dann vom Gast selbst gefüllt und gerollt werden.

Burrito heisst übrigens "Eselchen". Worauf diese Bezeichnung zurückgeht, ist allerdings umstritten: Eine Erklärung greift auf die Ähnlichkeit des Aussehens von Eselsohren und den gefalteten Burrito-Enden zu.

Eine weitere Variante vergleicht den Burrito mit dem Paket, das ein Lastenesel auf dem Rücken trägt.

Burritos Especial

gefüllt mit Bohnenmus, Käse, Gemüse-Reis, Salat und einer pikanten Paprikasoße.

vegetarisch	15,20
Chili con Carne	16,20
Pork	16,20
Chicken	16,20
Beef	17,20



SIZZLER / FAJITAS

Sizzler / Fajitas

Alle Variationen mit marktfrischem Gemüse!

Vegetable Sizzler	15,70
mit viel knackigem Gemüse wie z.B. Zucchini, Mais, Champignons, Paprika, Tomaten & Bohnen	
Chicken Sizzler	16,20
mit zarten Hähnchenbrusttranchen	
BBQ-Chicken Sizzler	16,70
mit zarten Hähnchenbrusttranchen und hausgemachter BBQ-Sauce	
Coconut Chicken Sizzler	16,70
Kokosnuss, Hähnchenbrusttranchen und Banane	
Chicken-Beef Sizzler	17,20
mit zarten Hähnchenbrust- und Rindersteaktranchen	
Beef Sizzler	18,20
mit Rindersteaktranchen	
Supreme Sizzler	18,20
mit Shrimps, Hähnchenbrust- und Rindersteaktranchen	
Shrimp Sizzler	19,20
mit Shrimps	
Extra Sizzler-Beilagenteller	5,90

...and then do it yourself!

Dos Amigos Sizzler werden in der zischend heißen Gusspfanne serviert, dazu gibt es einen Beilagenteller mit Crema Fresca auf Blattsalatstreifen, Guacamole, geriebenen Käse, Salsa Roja² und warmen Weizentortillas.

Das Gericht stammt ursprünglich aus der texanisch-mexikanischen Grenzregion am Rio Grande und wurde von den Cowboys gegessen.



NINJOS, EXTRAS & DESERT

Für die Kurzen bis 12 Jahre / Los Ninos

Speedy Gonzales 6,50

Poulardenbrustfilet mit milder Tomatensauce, serviert mit Kartoffelecken, Blattsalat-Streifen und Crema Fresca

Balu Quesadilla ² 6,50

Gebratene Weizen-Tortilla mit Käse gefüllt, serviert mit Kartoffelecken, Blattsalat-Streifen und Crema Fresca



Extras

Tortillas, Jalapenos, geriebener Käse, Knoblauchbaguette 2,50

Dips **Salsa oder Guacamole oder Käsedip** 3,00 **Bohnenmus, Crema Fresca** 2,50

Potatowedges 3,80 mit Blattsalatstreifen und Crema Fresca



Desserts / Postres

Cheese Cake 5,20 mit cremigem Vanilleeis und wahlweise Schoko-, Kirsch- oder Caramellsauce, warm serviert

Chocolate Brownie 4,90 mit cremigem Vanilleeis und wahlweise Schoko-, Kirsch- oder Caramellsauce, warm serviert

Unsere mexikanische Verführung 6,90 Schokowraps mit zartschmelzendem Vanilleeis und wahlweise Schoko-, Kirsch- oder Caramellsauce, warm serviert

Schoko-Kirschtraum 7,50 Schokoladensouffle mit hausgemachtem Kirscheis und Schokoladensosse, warm serviert



BIER

Fassbiere

dos amigos Pils	0,25l	2,90
dos amigos Pils	0,4l	4,40
dos amigos Pils Pitcher	1,5l	15,50
Alster	0,25l	2,90
Alster	0,4l	4,40
König Ludwig Weizen	0,3l	3,20
König Ludwig Weizen	0,5l	4,60

Flaschenbiere

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,60
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33l	3,60
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	4,60
San Miguel, Desperados	0,33l	4,00



MEXIKANISCHES BIER

Mexikanische Biere

Cerveza de Mexicana

Exoteniere je nach Verfügbarkeit 0,33l 4,90

Dos Equis XX Lager

leichtes, helles und erfrischendes Pils

Mexicali Dunkel

dunkles, leicht süßlich schmeckendes Bier mit leichten Noten von Kaffee, Toffee und geröstetem Malz

Mexicali Pilsner

helles, leicht süßliches Bier mit einer feinen Bitterkeit und einem Duft nach Malz

Pacifico

leichtes, süßiges Maisbier

Negra Modelo

ausgewogener Geschmack und delikates Aroma von dunklem Malz und Nüssen, Karamell und Hopfen

SixPack Cerveza de Mexicana

6 Mexikanische Biere zum Preis 24,50
von 5en im Eis-Eimer



Craftbiere

Cerveza del Dia de Los Muertos

Cerveza del Dia de Los Muertos je 5,90

mexikanisches Craftbeer auch als „Day of the Dead Beer“ bekannt

Pale Ale

feine Kombination aus Zitrusfrüchten, Karamell, Malz und Hopfen, mit einer mäßig vorhandenen Bitterkeit. Ein ausgewogenes Bier mit viel Charakter.

IPA

ein kupferfarbenes vollmundiges Bier mit perfektem Zusammenspiel aus zarter Süße und Bitterkeit. Sein Aroma zeigt delikate Noten von Honig, Malz und Karamell. Im Geschmack intensiv mit Karamell, Malz, Getreide und leichten Zitrusfrüchten.

Weizenbier

goldfarben mit mittlerem Körper und angenehmer Bitterkeit. Sowohl im Duft als auch im Geschmack überragen feine Noten von Weizen, Bananen, Karamell und Nelken.

Amber Ale

obergäriges Bier mit einer perfekten Balance zwischen Toffee- und Karamellnoten und einer angenehmen Hopfen-Bitterkeit. Es hat einen halbtrockenen Finish mit feinen Kaffeefnoten.



WEIN

Weisswein

Mexiko, Baja California: Weingärten Valle de Guadalupe

L. A. CETTO Santa Cecilia Blanco

Ein unkomplizierter frischer, leichter und fruchtiger Weißwein mit einer ausgeglichenen Säure.

Glas	0,2	6,70
Flasche	0,75	24,00

L. A. CETTO Chardonnay

Fruchtiges Aroma, reicher Körper, gute Struktur, exzellente Balance. Trocken.

Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	25,00

L. A. CETTO Sauvignon Blanc

Ausgeprägtes Aroma nach Zitrusfrüchten, körperreich, angenehme Säure. Trocken.

Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	25,00

Deutschland, Kapellenhof Rheinhessen

Riesling Kalkmergel

Ein mineralischer Terroir-Riesling mit druckvollem Körper und strahlenden, jungen Fruchtnoten nach Ananas, Pfirsich und Grapefruit mit einer milden und ausgewogenen Säure. 87 Punkte bei Best of Riesling.

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	27,00

Schorle

Weissweinschorle	0,3l	5,50
------------------	------	------



Rosé

Mexiko, Baja California: Weingärten Valle de Guadalupe

L.A. CETTO Rosé Cabernet, Intensiv roséfarben

Dieser Rosé besticht durch seine frische, fruchtige Art mit Aromen von roten Beerenfrüchten. Idealer Wein für Sommertage. Trocken

Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	25,00

Deutschland: Kapellenhof Rheinhessen

Spätburgunder Rosé

feinherb, sehr fruchtiger halbtrockener leichter Rosé, idealer Sommerwein

Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	25,00



Rotwein

Mexiko, Baja California: Weingärten Valle de Guadalupe

SANTA CECILIA Cabernet SauvignonMalbec

Leuchtendes Rot. Fruchtiges Bukett. Leichte ausgeglichene Säure. Ein unkomplizierter Wein für jeden Anlass. Trocken.

Glas	0,2	6,70
Flasche	0,75	24,00

L. A. CETTO Zinfandel

Burgunderrot. Sortentypisch. Aroma nach roten Früchten, speziell Himbeeren. Ausgeglichene Säure, reife Tannine, gute Struktur und langer Abgang. Trocken.

Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	25,00

L. A. CETTO Cabernet Sauvignon

Farbe von dunklem Rot mit Granat-Reflexen. Vollmundiges Bukett mit Noten von Vanille, reifen dunklen Früchten, Pfeffer und Gewürzen. Raffinierte Holznote, gereifte Tannine. Trocken.

Glas	0,2	6,90
Flasche	0,75	25,00

L. A. CETTO Petite Sirah

Intensives Rubinrot. Aroma von roten Früchten, Himbeeren und Gewürzen. Ausgewogene reife Tannine. Samtiger und langer Abgang. Trocken. Mehrfach goldprämiiert!

Glas	0,2	7,90
Flasche	0,75	28,00



RUM, MARGARITAS, SEKT, DIGESTIFS & LONGDRINKS

Digestifs

Carlos I	2cl	4,50
Gran Reserva Brandy unverwechselbar aromareich, voll und weich mit Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln		
Mexicaner	2cl	2,50
103 Bobadillo Brandy	2cl	3,80
Ramazotti	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Grappa	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Baileys auf Eis	4cl	4,50

Rum

El Ron Prohibido Reserva Rum 12 Jahre Solera

Nussig und süß in der Nase mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen mit getrockneten Pflaumen, Honig, Schokolade, Kaffee und Eiche. Langer Abgang mit viel Kaffee.

Glas mit Cola	0,2	9,50
---------------	-----	------



Longdrinks

Havanna-Cola	8,50
Jack Daniels-Cola	8,50
Wodka-Lemon	7,50
Gin SUL + Thomas Henry Tonic	12,50
Gordons Gin + Goldberg Tonic	7,50

Sekt

Aperol Spritz mit Prosecco/Weißwein	7,90
Lillet & Wildberries	7,90
Prosecco	0,1l 4,20
Prosecco auf Eis im Longdrinkglas	5,20
Sekt (Freixenet trocken)	0,1l 4,90
Sekt (Freixenet trocken) auf Eis im Longdrinkglas	5,90
Piccolo Sekt (Freixenet trocken)	0,2l 8,50



Lillet &
Wildberries

COCKTAILS & MARGARITAS

Virgin Cocktails ohne Alkohol

Ipanema¹	7,20
Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten	
Grenadillo^{1,2}	7,60
Limettensaft, Grenadine, Creme of Coconut, Sahne, Ananassaft	
Florida	7,60
Maracujasirup, Zitronen-, Ananas-, Orangen- und Grapefruitsaft	
Cocoloco	7,70
Kokossirup, Sahne, Ananas-, Orangen- und Maracujasaft	
Strawberry & Banana	7,70
Erdbeerpürree & Bananensaft, Creme of Coconut, Sahne, Ananassaft	
Mexican Sunrise	7,70
Maracuja-, Orangen-, Zitronen-, Ananas- & Bananensaft, Grenadine	

Margaritas

Classic Margarita „dos amigos“	7,60
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Sweet'n Sour	
Strawberry Margarita	7,80
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Erdbeerpürree	
Pitcher of Margarita	
5 zum Preis von 4en im Krug	
Happy Hour bis 19.00	6,00
pro Cocktail	



Cocktails mit Alkohol

Planters Punch	8,50
weißer und brauner Rum, Grenadine, Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft	
Cococabana	8,50
Batida de Coco, Cachaca, Ananassaft, Lime Juice	
Cocos Kiss	8,50
Malibu, weißer Rum, Ananas-, Orangen- und Maracujasaft	
Sex on the Beach	8,50
Wodka, Grenadine, Erdbeersirup, Zitronen-, Orangen-, Maracuja-, Ananassaft	
Mexican Colada²	8,50
Tequila, Creme of Coconut, Sahne & Ananassaft	
Tequila Sunrise^{1,2}	8,00
Tequila, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft	
Mex me crazy	8,50
Tequila weiß + gold, Cream of Coconut, Ananas- & Orangensaft	
Caipirinha²	8,00
Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice	
Maracuja Caipirinha²	8,50
Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Maracujasaft + Maracujasirup	
Mojito	8,50
weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, Minzblätter	
Bahama Mama	8,50
Weisser und brauner Rum, Malibu, Kahlua, Kaffee Likör, Zitronen- und Ananas-Saft	

TEQUILAS

Mexcal & Tequila

Tequila Don Diego 2cl 3,00
Tequila weiß oder gold

Olmeqa Tequila Blanco 2cl 4,20
Klarer, fruchtig-frischer Tequila aus blauer Weber Agave

Tequila Olmeqa Gold 2cl 4,20
fruchtig und süß mit Nuancen von Zitrone und Grapefruit. Gleichzeitig etwas rauchig und holzig

Tequila Cuervo 1800 2cl 5,50
Geschmack von Kolanuss, Toffee und Orangenschalen, sehr milde Agave, würzig-pfeffriger Abgang. Die Nase des Cuervo 1800 ist geprägt von Fassnoten, gebranntem Karamel, gerösteten Nüssen und Sandelholz

Mexcal 2cl 4,20
Während beim Tequila die Agave gedünstet wird, so wird sie beim Mezcal über einem offenen Holzfeuer gekocht. Dadurch entsteht auch der typische, rauchige Geschmack

Mezcal Miel de Tierra Joven 2cl 5,50
100% Agave - äußerst rein und durchdringend am Gaumen mit einem Hauch von Vanille

Casa Vieja Añejo Tequila 2cl 6,00
Bernsteinfarben, einem Hauch Schokolade, Vanille, Karamell und Zimt, sowie im Abgang Noten von Honig und Nüssen

Dos Amigos Especial

Tequila de Dos Amigos Especial 2cl 3,50
Selbst angesetzte Haus-Tequilas z.B. mit Orangen, Chili, Minze, Vanille, Zitronengras, Kaffee, Ingwer, Ananas oder Zimt



Kah Tequila Reposado 2cl 6,00
Bis zu 11 Monate in Holzfässern gereift, duftet und schmeckt nach gewürzter Schokolade, Karamell, Vanille und etwas Eiche

Kah Tequila Añejo 2cl 6,00
Zwei Jahre in Eichenfässern gereift, hellgoldener Farbton, Nuancen von Schokolade, Kaffee und sogar Tabak. Ein pikante, nicht zu intensive Würze



SOFTDRINKS, SAFT & HOT

Fruchtsäfte & Schorlen

	0,2l	0,4l
Kiba	2,90	4,90
Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Ananas-, Bananen-, Kirsch-, Grapefruit-, Rhabarber- oder Traubensaft	2,90	4,90
...als Fruchtschorle	2,80	4,50
Orangen- oder Zitronenlimonade ^{1,3}	2,80	4,50
Bitter Lemon, Tonic	0,25l	2,90
Ginger Ale ¹	0,25l	2,90
Paloma Limonade „Pink Grape“		3,80

Wasser

	0,2l	0,4l	0,75l
Mineralwasser	2,40	4,10	6,50
Stilles Wasser	2,40	4,10	6,50

Softdrinks

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,6}	2,90	4,90
Coca Cola light ^{1,5,6}	2,90	4,90
Spezi ^{1,6}	2,90	4,90

Hot Drinks

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	3,30
Café au lait	4,20
Latte Macchiato	4,20
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,90
Carajillo	4,30
Espresso mit Brandy, Whisky oder Baileys	
Café Mexicano	6,90
mit Kaffee, Bobadillo 103, Kahlua & aufgeschäumter Milch	
Glas Tee	2,60
Früchte-, Pfefferminz-, grüner oder schwarzer Tee	
Heiße Schokolade	3,70

ESPECIALIDADES DE LA CASA



Inhaltsstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßstoff, 6 = Koffeinhaltig, 7 = Chinin

<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>

ESPECIALIDADES DE LA CASA



Inhaltsstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßstoff, 6 = Koffeinhaltig, 7 = Chinin

<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>



¡hasta luego!

Dos Amigos Mexican Restaurant

by Frank Josten & Andrea Röhrig

Sillemstrasse 74

20257 Hamburg

Wenn Ihnen der Besuch bei uns gefallen hat, empfehlen Sie uns
doch weiter und sagen Sie es Ihren Freunden

<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>

Dos Amigos Mexican Restaurant : Sillemstrasse 74 : 20257 Hamburg

