

COCKTAILS

PLEASE DO NOT HESITATE TO INQUIRE WITH OUR STAFF FOR ALLERGENS

MAMACITA'S MARGARITA	13.50 .-
<i>Tequila 1800 reposado, Earl Grey Infused cointreau, Lime, Organic agave syrup, served on the rocks</i>	
THE KINKY COLADA	12.50 .-
<i>Bacardi oro, Chartreuse jaune, Aqua fresca Pineapple, Coconut Liqueur, Lime</i>	
EL CUCUMBRE SUAVE.....	13.00 .-
<i>jose Cuervo, Ancho Reyes, Cucumber juice, Lime, Agave, Jalapeno</i>	
VIVA ACAPULCO	12.50 .-
<i>Patron Silver, Belzasar Rosé, Saint Germain, Bitter</i>	
PALOMITA	12.50 .-
<i>Patron Silver, Grapefruit, Agave, Coriander, Jalapeno, Soda</i>	
MEZCALITO.....	11.50 .-
<i>Mezcal, Mint, Lime, Agave, Soda, Angostura</i>	
CLASSIC MARGARITA.....	11.50 .-
<i>Tequila blanco, Cointreau, Lime, Organic agave syrup</i>	
FROZEN MARGARITA	11.50 .-
<i>Jose Cuervo equila blanco, Cointreau, Lime, Agave</i>	
FROZEN PINK MARGARITA	13.00 .-
<i>Casadores Tequila, Cointreau, Hibiscus, Raspberry, Lime, Agave</i>	
VIVA NEGRONI	12.50 .-
<i>Mezcal Gusano, Martini Rubino, Martini Bitter, Corajito</i>	
COCKTAIL DE LA SEMANA	12.50 .-
<hr/>	
AQUA FRESCA (No alcohol)	5.50 .-
<i>Fresh Lime, Ginger, Organic agave syrup</i>	
AQUA DI JAMAICA (No alcohol)	5.50 .-
<i>Hibiscus Infusion, Ice, Organic agave syrup</i>	
MAMACITA LEMONADE (No alcohol)	4.50 .-
<i>Fresh Lime, Ginger, Organic agave syrup</i>	

TEQUILAS (3cl.)

Tequila est le nom d'une ville, située dans l'État de Jalisco. Pour obtenir l'appellation « tequila » la production doit être faite soit dans l'État de Jalisco, soit certaines villes des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato & Tamaulipas. La tequila est produite à partir des plantes d'Agave Azul.

APPELLATIONS OFFICIELLES

- Blanco : n'a pas de vieillissement en fût. Son goût est plus pur. La touche végétale de l'agave y est la plus prononcée
- **Reposado** : repose entre 2 mois & un an dans des tonneaux de chêne ; son goût est légèrement plus suave
- **Añejo** : reste au moins un an dans des barriques
- **Extra añejo** : minimum 3 ans dans les mêmes barriques

PLATOS

FIESTA ... Plateau de 7 shots de tequila Corralejo blanco....	24,00 .-
TODOS BLANCOS4 tequilas blanco & sangritas	20,00 .-
COLLECTION ..blanco, reposado, anejo, Extra & sangritas	31,00 .-

BLANCO 3cl.

Corralejo silver	4,00 .-
Patron silver.....	6,90 .-
Calle 23 blanco	6,40 .-
Don Julio blanco	5,80 .-
Los Tres Tonos blanco	5,90 .-
Ocho blanco	6,50 .-
Don Fulano blanco	6,40 .-
Herradura Plata	5,80 .-
KAH blanco.....	10,20 .-
Tres Generaciones plata	5,90 .-
Agavita	6,60 .-
Arette blanco	5,80 .-
Tapatio blanco	6,90 .-
Villa Lobos	5,50 .-
Herencia Blanco	5,90 .-

REPOSADO 3cl

<i>Sauza Hornitos reposado</i>	4.00.-
<i>1921 reposado</i>	5.90.-
<i>Don Julio reposado</i>	6.10.-
<i>1800 reposado</i>	5.20.-
<i>Tres Generaciones reposado</i>	6.90.-
<i>Don Fulano reposado</i>	6.40.-
<i>Arette reposado</i>	5.80.-
<i>Arette Suave reposado</i>	9.00.-
<i>Herradura reposado</i>	5.40.-
<i>Corralejo reposado</i>	5.00.-
<i>Ocho reposado</i>	7,10.-
<i>Patron reposado</i>	7,50.-
<i>KAH reposado</i>	12,00.-
<i>Calle 23 reposado</i>	7.90.-
<i>Herencia reposado</i>	6.90.-
<i>Tapatio reposado</i>	7,70.-

ANEJO 3cl

<i>Don Julio añejo</i>	6.90.-
<i>Herradura añejo</i>	6.90.-
<i>Patron añejo</i>	8.10.-
<i>Ocho añejo</i>	7.50.-
<i>Calle 23 añejo</i>	9,10.-
<i>Tapatio añejo</i>	10,10.-
<i>1800 añejo</i>	6,50.-
<i>1921 añejo</i>	7,70.-
<i>Arrette añejo</i>	7,20.-
<i>Corralejo añejo</i>	7,00.-
<i>Tres Generaciones añejo</i>	7,50.-

EXTRA 3cl

<i>Tequila Cuervo Reserva de la Familia</i>	19.50.-
<i>Tequila Arette Extra Añejo</i>	14.10.-
<i>Tequila Ocho Añejo SB</i>	13.80.-
<i>Don Julio 1942</i>	23.00.-
<i>Tequila Los Tres Tonos Extra Añejo</i>	12,00.-

MEZCALS (3cl.)

<i>Del Maguey Chichicapa</i>	11,50.-
<i>Del Maguey Crema</i>	8,50.-
<i>Del Maguey Espadin</i>	17,00.-
<i>Del Maguey 100 %Tobala</i>	18,00.-
<i>Del Maguey Arroqueno</i>	16,00.-
<i>Del Maguey Minero</i>	12,00.-
<i>Del Maguey Pechuga</i>	29,00.-
<i>Del Maguey San Luis</i>	13,00.-
<i>Del Maguey Santo Domingo</i>	11,50.-
<i>Del Maguey SJ Rio</i>	16,50.-
<i>Del Maguey Vida</i>	6,50.-
<i>Del Maguey Wild Papal</i>	17,00.-
<i>Del Maguey Wild Tepex</i>	16,50.-
<i>Illegal Mezcal Reposado</i>	11,00.-
<i>Gusano Rojo</i>	4,00.-
<i>Donaji Mezcal</i>	6,40.-

CERVEZAS

DRAFT	30 cl.	50 cl.
<i>Bofferding</i>	3,50.-	6,30.-
<i>Battin</i>	3,80.-	6,50.-
<i>Sol</i>		5,50.-
<i>Corona</i>		5,50.-
<i>Modelo Epecial</i>		6,00.-
<i>Pacifico</i>		6,00.-
MICHELADA		7,00.-
<i>Bière préparée avec sel, citron vert, glace & épices</i>		

STARTERS | ANTOJITOS

Antojitos are to Mexico what Tapas are to Spain. They are small delicious portions ideal for sharing. Everything that we serve is made from scratch. Our tortillas are cooked in our kitchen and brought directly to your table.

▶ SALSAS APERITIVOS

Aperitivos come with our trio of crunchy, home-cooked nachos

MAMACITA'S GRANDE GUACAMOLE..... 11,50.-

Avocado, lime, chili, tomato, onions & a well-kept secret!

GUACAMOLE NACIONALISTA 12,90.-

Avocado, lime, chili, tomato, onions, queso fresco & pomgrenade

TODOS APERITIVOS 14.-

Mixed platter of our aperitivos

PICO DE GALLO.....

Salsa of fresh tomatoes, white onions, coriander & mild chilies

SALSA VERDE.....

Spicy salsa made out of Tomatillos

FRIJOLES.(11).....

Black beans cooked twice & fresh goat cheese

QUESO FUNDIDO.(1,7).....

Melted cheese salsa

STARTERS | ANTOJITOS

▶ NACHOS

NACHOS CON CARNE DE MAMACITA...(1,7)..... 14.50.-

Corn nachos topped with Mamacita's chili con carne, sour cream, cheddar, jalapeños & fresh coriander

NACHOS FRESCOS ...(1,7)..... 13.50.-

Corn nachos topped with Mamacita's guacamole, picco de gallo, sour cream, radish salsa, jalapeños & coriander

▶ QUESADILLAS

QUESADILLAS DE POLLO ...(1,7)..... 10.90.-

Grilled chicken, cheese, jalapeños & chipotle sauce

QUESADILLAS DE CARNITAS ...(1,7)..... 10.90.-

Cheese, pulled pork, apples, coriander, orange & jalapeños

QUESADILLAS QUESO Y CILANTRO ...(1,7)..... 9.90.-

Goat cheese, fresh cheese, lime & coriander

QUESADILLAS DE CAMERONES ...(1,2,7)..... 11.90.-

Grilled scampi, cheddar, coriander, chipotle & lime

TACOS | TACOS

TACOS

Two tacos for a starter, four for a main dish
Choose your favorite type of tortilla:

- Corn flour, typical Mexican (without gluten)

or

- Regular flour



2 pcs 4 pcs

TACOS SPECIAL ... (1,9) 9.90.- 18.90.-

ask for our weekly special tacos

CAMERONES ESPADIN ... (1,3,4,9) 9.90.- 18.90.-

*Mezcal marinated scampi, salsa aguacate, onions,
mango & coriander*

CARNITAS ... (1,9) 11.90.- 21.50.-

*Pulled beef, burnt eggplants & red peppers salsa,
grilled corn, queso fresco, onion pickles*

POLLO LOCO ... (1,3,9) 9.90.- 18.90.-

*Chipotle marinated chicken tenders, avocado,
coriander, charcoal leak, arbol chili, salsa verde*

JACKFRUIT ... (1,3,9) 9.90.- 18.90.-

*BBQ grilled jackfruit, salsa , frijoles refritos, roasted
eggplants, black & pink radish, avocado, picklesd onions*

TODOS TACOS ... (1,3,4,9) 26.00.-

All of our tacos served on one big plate!

MAIN DISHES | PLATOS

▶ ENSALADAS

All of our salads are served with corn tortilla

CAESAR SALAD ...*(1,3,7)*..... 18.90.-

Marinated grilled chicken breast, tomato, cucumber, avocado, romaine lettuce, queso fresco & croutons

GAMBAS GUAPAS...*(1,4,8,10)*..... 19.90.-

Grilled scampi, tomato, cucumber, avocado, romaine lettuce, queso fresco & croutons

ENSALADA DE AGUACATE ...*(1,8,10)*..... 17.90.-

Avocado black rice, spinach leaf, baby lettuce, cabbage, spelled, fresh mango

▶ FAJITAS DE MAMACITA

All our fajitas are served with home-cooked tortillas and are accompanied by pico de gallo, guacamole, cheddar & sour cream

VEGGIE / VEGETARIANA ...*(1,3,6,7,8,11)*..... 18.90.-

Season vegetables, kidney beans, peppers and sautéed onions with Mexican spices

BŒUF/CARNE DE RES ...*(1,3,6,7,8,11)*..... 21.50.-

250gr of beef strips cooked in mild spices, peppers, onions & Mexican spices

SCAMPI / CAMERONES ...*(1,3,4,6,7,8,11)*..... 23.50.-

Sautéed king prawns cooked in mild spices, peppers, onions & Mexican spices

POULET / POLLO ...*(1,3,6,7,8,11)*..... 21.50.-

Marinated chicken breast strips sautéed in a mix of peppers, onions & Mexican spices

FAJITAS MIXTE / MISTA ...*(1,3,4,6,7,8,11)*..... 21.90.-

Combination of beef, chicken & scampi served on one plate

MAIN DISHES | PLATOS

MAMACITAS SPECIAL

- CEVICHE MEXICANA ...*(1,4,5,10)*..... 23.90.-
Dorada, coriander, roasted dinkel, ccoliflower, avocadto, leche de tigre, & mixed sweet potato fries
- TAGLIATA DE CARNE CHIMICHURRI ...*(3)*..... 27.00.-
Tagliata of grilled beef grillé, salsa chimichurri & mashed potatoes with fresh herbs
- ENCHILADAS DE ESPINACAS Y HONGOS ...*(1,7,8)*..... 18.90.-
Enchiladas filled with spinach & mushrooms, covered with queso fresco, crushed walnuts & cream, served with Mexican red rice
- MAMACITA'S BURGER...*(1,3,5,6)*..... 17.90.-
300gr of pure beef, 3 green chilies salsa, coriander, a touch of honey, cheddar, red onions, tomato, salad & nachos
add guacamole: +2,5€
add chili con carne: +2,5 €
- CHILI CON CARNE DE MAMACITA ...*(1,7)*..... 18.50.-
350gr minced beef slowly cooked with a fine blend of mild secret spices, kidney beans, onions, served with Mexican red rice, nachos, sour cream, cheddar, coriander and a home-baked jalapeño cornbread cake
- LAS COSTILLAS ...*(3,7)*..... 23.90.-
Marinated pork ribs slowly cooked in red salsa and oranges, served with a roasted red tomato sauce, coleslaw, coriander & jalapeños

MAIN DISHES I PLATOS

BURRITOS

*-Need more heat-
Ask for our spicy habanero sauce !!!*

All our burritos come with spiced sweet potatoes and a mixed salad

BURRITO DE CARNE ASADA ... <i>(1,3,7)</i>	20.70 .-
<i>Wheat tortilla stuffed with beef strips, frijoles, black beans, peppers, onions, red rice, jalapeños, coriander & cheddar</i>	
BURRITO DE POLLO ... <i>(1,3,7)</i>	20.70 .-
<i>Wheat tortilla stuffed with chicken, frijoles, black beans, peppers, onions, red rice, jalapeños, coriander & cheddar</i>	
BURRITO DE CAMERONES ... <i>(1,3,4,7)</i>	22.50 .-
<i>Wheat tortilla stuffed with king prawns, salsa verde, black beans, peppers, onions, rice, jalapeños, coriander & cheddar</i>	
BURRITO AVOCADO ... <i>(1,3,7)</i>	18.90 .-
<i>Wheat tortilla stuffed with avocado, black beans, peppers, onions, red rice, jalapeños, coriander & cheddar</i>	

SIDES I POQUITO MAS

Sweet potatoe fries... <i>(8)</i>	5.50.-
Regular potatoe fries... <i>(8)</i>	4.50.-
Mixed fries ... <i>(8)</i>	5.00.-
Mixed leaf salad.....	3.50.-
Mexican red rice ... <i>(7)</i>	4.50.-
Vegetables	4.50.-

KIDS | NINOS

Choose between 10.00.-

Grilled chicken breast with salad)3-9*

or

Mini Fajita with beef or chicken, with all sauces)3-9*

or

Quesadilla with cheese, fries and salad)3-9*

or

Kid's burger and fries)3-9*

&

Complimentary ball of ice cream)9*

DESSERTS | POSTRES

Make your choice 8.50.-

CURROS GRANDES (1,3)

Big wheel of homemade churros, caramel ice cream, cinnamon sugar

CHOCOLATE TONKA BANANA PIE (1,3,5,7)

Shortbread, caramelized bananas, dark chocolate ganache, tonka seed & sichuan berry

EL COLONEL

2cl d'une tequila reposado 100% a splash of agave syrup served on top of lime sorbet

ALLERGENES

- 1 **Cereals with gluten**
blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- 2 **Crustaces**
- 3 **Eggs**
- 4 **Fish**
- 5 **Arachides`**
- 6 **Soja**
- 7 **Diary**
milk, lactose
- 8 **Fruits à coques**
amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix macadamia, noix queenland
- 9 **Celery**
- 10 **Mustard**
- 11 **Sesame**
- 12 **Sulfites**
- 13 **Lupin**
- 14 **Mollusques**
escargots, encornets, huitres

MAMA

VINOS, COPAS & BUBBLES

COP. ½ BT.

BUBBLES

<i>Jubilé Gales Riesling Crémant (Lux.)</i>	8.-		40.-
<i>Champagne Perrier Jouet Brut (Fr.)</i> ..	13.-		90.-

BLANCOS

<i>Etchart Torrontes (Arg.)</i>	6,5.-	19.-	26.-
<i>Pinot Blanc Kohl Kayser (Lux.)</i>	8.-	25.-	35.-
<i>Ventisquero Reserva Chardonnay (Chil.)</i>	7,5.-	23.-	32.-

ROJOS

<i>Ventisquero Classico Syrah (Chil.)</i>	6,5.-	.-	19.-	26.-
<i>L.A. Cetto Zinfandel (Mex.)</i> ...	8.-		25.-	35.-
<i>Andeluna Malbec Mendoza (Arg.)</i>	7,5.-		23.-	32.-

ROSADOS

<i>L.A. Cetto Cabernet Baja California (Mex.)</i>	6,5.-	19.-	26.-
<i>Phoebus Torrentes (Arg.)</i>	7,5.-	23.-	32.-

VINOS BLANCOS

<i>Yelcho Ventisquero Sauvignon blanc (Chi.)</i>	25.-
<i>Chardonnay Les Ronces Domaine Castelnau (Fr.)</i>	30.-
<i>Ventisquero Reserva Chardonnay (Chi.)</i>	32.-
<i>Etchart Torrontes (Arg.)</i>	26.-
<i>Tara Acatama Chardonnay Natural Wine of Chili</i>	75.-

VIVINOS ROSADOS

<i>L.A. Cetto Cabernet rosé Baja California (Mex.)</i>	26.-
<i>Château Miraval by Jolie - Pitt & Perrin (vin bio)</i>	42.-
<i>Côtes de Provence Estandon le temps des vignes (vin bio)</i> ..	42.-

VINOS ROJOS

<i>Ventisquero Classico Syrah (Chil.)</i>	26.-
<i>Andeluna Malbec Mendoza</i>	32.-
<i>LA Cetto Zinfandel Baja California</i>	35.-
<i>LA Cetto Nebbiolo Baja California</i>	49.-
<i>Tara Acatama Pinot Noir Natural Wine of Chili</i>	75.-
<i>Tolva Merlot (Chi.)</i>	26.-
<i>Montes Twins (Chi.)</i>	26.-

APERITIFS

<i>Martini Rouge, Martini Blanc, Campari, Ricard</i>	8.-
<i>Belzasar Rosé</i>	8.-
<i>Porto blanc, Porto rouge, Pimm's</i>	8.-
<i>Kir vin blanc</i>	7.-
<i>Kir crémant</i>	8.-
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>	9,5.-

SOFTDRINKS

<i>Club Mate</i>	5.-
<i>Coca-Cola/Light/ Zero, Fanta, Sprite, Fuztea</i>	3.5.-
<i>Jus de fruits</i>	3.5.-
<i>Vittel 1/2, San Pelegrino 1/2</i>	4.2.-
<i>Vittel 1/4, San Pelegrino 1/4</i>	3.-

BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso</i>	2.8.-
<i>Double expresso, Macchiato, Thé /Infusion, Café Cannelle</i>	3.5.-
<i>Café</i>	3.-
<i>Cappucin</i>	3.5.-
<i>Mexican Coffee : Café & tequila reposado</i>	5.-

DIGESTIFS & ALCOOLS

<i>Patron Café / Tequila fraise</i>	8.-
<i>Averna / Fernet Branca / Cynar</i>	8.-
<i>1920 / Ramazzoti / Jagermeister</i>	8.-
<i>Sambuca / Sambuca Café</i>	8.-
<i>Baileys / Tia Maria / Get 27 / Get 31</i>	8.-
<i>Amaretto / Cointreau / Grand Marnier</i>	8.-
<i>Grappa</i>	8.-
<i>Eau de Vie de Mirabelle / Poire / Quetsch</i>	9.-
<i>Calvados / Cognac</i>	9.-

RHUM

<i>Banks 5</i>	11.00.-
<i>Bacardi 8 ans</i>	10.00.-
<i>Bacardi Carta Oro</i>	6.50.-
<i>Diplomatico Añejo</i>	13.00.-
<i>Zacapa 23 anos</i>	13.00.-

VODKA

<i>Vodka Stolichnaya</i>	6.50.-
--------------------------------	--------

GIN (Tonic +3€)

<i>Bombay Sapphire</i>	10,00.-
<i>Hendrick's</i>	10.00.-
<i>Tanqueray Ten</i>	11.00.-
<i>Copperhead</i>	11.00.-

WHISKEY & BOURBON

<i>Southern Comfort, Jack Daniels</i>	7.00.-
<i>Glenmorangie Sherry Cask</i>	10.50.-
<i>Woodford Reserve</i>	10.00.-
<i>Talisker 10 ans</i>	10.50.-
<i>Bulleit</i>	10.00.-
<i>Glenfiddich</i>	8.50.-
<i>Chivas Regal</i>	10.00.-
<i>Aberlour 10 ans</i>	12.00.-