

Cocktails

Aperol Sour – Aperol (C,K), Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	€	8,40
Martini Cocktail – Gin, Martini Dry	€	8,40
Road Runner – Wodka, Amaretto, Kokos, Sahne, Ananassaft	€	8,40
Black Russian – Wodka, Kahlua (K)	€	8,40
Margarita „Classic“ oder „Fruit“	€	8,40
Tequila Sunrise - Tequila, Orangensaft, Grenadine (2*)	€	8,40
El Diabolo – Tequila, Lime, Crème de Cassis, Ginger Ale	€	8,40
Mexican Colada – Tequila, Kahlua (K), Kokos, Sahne, Ananassaft	€	8,40
Latin Lover – Tequila, Cachaca, Triple Sec, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft	€	8,40
Salsa – Tequila Weiß & Braun, Triple Sec, Zitronensaft, Orzata, Ananassaft	€	8,40
Singapore Sling – Gin, Triple Sec, Cherry Heering, Grenadine (2*), Zitronensaft, Soda, Angostura	€	8,40
Mizner’s Dream – Gin, Peach, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine (2*)	€	8,40
Pina Colada – Weißer und Brauner Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	€	8,40
Mai Tai – Brauner Rum, Captain Morgan 73%, Zitronensaft, Apricot Brandy, Orzata, Lime Juice, Ananassaft	€	8,40
Planter’s Punch – Brauner Rum, Grenadine (2*), Zitronensaft, Orangensaft, Mayers Rum	€	8,40
Caipirinha – Cachaca, Rohrzucker, Limetten, Lime Juice	€	8,40
Mojito – Havana, Limetten, Puderzucker, Lime Juice, frische Minze, Soda	€	8,40
Hurricane – Weißer & Brauner Rum, Maracujasaft, Maracujasirup, Orangensaft, Zitronensaft	€	8,40
Honolulu Juicer – Brauner Rum, Lime Juice, Southern Comfort, Zitronensaft, Ananassaft	€	8,40
Rum Runner – Weißer & Brauner Rum, Captain Morgan 73%, Zitronensaft, Lime Juice, Ananassaft, Angostura, Zucker	€	8,40
Strawberry Bahia – Weißer Rum, Erdbeeren, Kokos, Sahne, Ananassaft	€	8,40
Whiskey Sour – Bourbon, Zitronensaft, Zucker	€	8,40
Bloody Mary – Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürz	€	8,40
White Cloud – Wodka, Creme de Cacao, Kokos, Sahne, Ananassaft*	€	8,40
Flying Cangaroo – Wodka, weißer Rum, Galliano, Orangensaft, Kokos, Sahne, Ananassaft	€	8,40
Chi-Chi – Wodka, Kokos, Sahne, Ananassaft	€	8,40
Sex on the beach – Wodka, Peach, Grenadine (4*), Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Preiselbeersirup	€	8,40
Cosmopolitan – Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft*	€	8,40

Ohne Alkohol

5 Fruit Cocktail – Orangensaft, Ananassaft, Mangosirup, Zitronensaft, Grenadine (2*)	€	5,70
Mojito Light – Frische Minze, Limetten, Zucker, Limonade (9*)	€	5,70
Sportsmann – Kokos, Sahne, pürierte Erdbeeren, Orangensaft, Ananassaft	€	5,70
Orange Velvet – Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Sahne	€	5,70
Coconut Kiss – Ananassaft, Kokos, Sahne, Grenadine (2*)	€	5,70
Ipanema – Limetten, Lime Juice, Ginger Ale, Zucker	€	5,70

Spirituosen

Bacardi Light Dry	2 cl	€	3,40
Havana Club 3 Jahre	2 cl	€	3,40
Vecchia Romagna	2 cl	€	3,40
Carlos I	2 cl	€	3,40
Duque D'Alba	2 cl	€	3,40
Osborne Veterano	2 cl	€	3,40
Amaro Averna	2 cl	€	3,40
Ramazotti	2 cl	€	3,40
Fernet Menta / Branca	2 cl	€	3,40
Campari (2*; 3*)	5 cl	€	5,10
Aperol (C; 2*)	5 cl	€	5,10
Jägermeister	2 cl	€	3,40
Gordons Dry	2 cl	€	3,40
Moskovskaya	2 cl	€	3,40
Absolut	2 cl	€	3,40
Johnnie Walker	2 cl	€	3,40
Wild Turkey	2 cl	€	3,40
Jack Daniel's	2 cl	€	3,40
Jim Beam	2 cl	€	3,40
Southern Comfort	2 cl	€	3,40
Grappa Frattina	2 cl	€	3,40
Sambuca (K)	2 cl	€	3,40

Softdrinks

San Pellegrino	0,25 l	€	2,90
Acqua Panna	0,5 l	€	3,80
San Pellegrino	1,0 l	€	5,40
Acqua Panna	1,0 l	€	5,90
Coca Cola / Coca Cola Light (C; 7*)	0,2 l	€	2,80
Red Bull (C; T; 8*)	0,25 l	€	4,00
Bitter Lemon (C; *)	0,2 l	€	2,90
Tonic Water (C;)	0,2 l	€	2,90
Ginger Ale (C; *)	0,2 l	€	2,90
Spezi (C; 7*)	0,5 l	€	3,40
Orangensaft	0,2 l	€	2,90
Grapefruitsaft	0,2 l	€	2,90
Tomatensaft	0,2 l	€	2,90
Kirschsft	0,2 l	€	2,90
Apfelsaft	0,2 l	€	2,90
Maracujasaft	0,2 l	€	2,90
Apfelschorle	0,4 l	€	3,40
Grapefruitschorle	0,4 l	€	3,40
Saftschorle (nach Wunsch)	0,4 l	€	3,40
Prosecco	0,1 l	€	2,80
Weinschorle Rot oder Weiß	0,4 l	€	4,90

mit Farbstoffen, 1 = Farbstoff E120, 2* = Farbstoff E102 & E122, 3* = Farbstoff E133, 4* = Farbstoff E102, 5* = Farbstoff E102 & E132, 6* = Farbstoff E102 & E110, 7* = Farbstoff E150 + Säuerungsmittel E338, 8* Farbstoff E150, E101 + Säuerungsmittel E330, 9* = Säuerungsmittel E330 / 331, C = Chinin, K = Koffein, T = Taurin

Entremes

Nachos Supreme – mit Käse* überbacken, Jalapeños und drei Dipp	€	7,50
Nachos Vera Cruz – mit Käse* überbacken, Chili con Carne, Sour Cream und Jalapeños	€	7,90
Nachos La Paz – Tortillachips mit Shrimps und Käse* überbacken, Salsa Picante und Jalapeños	€	7,90
Nachos Combination – Tortillachips mit drei Dipp	€	6,90
Zapata Mixtas (Preis pro Person) – ausgewählte Köstlichkeiten von typisch Mexikanischen Vorspeisen. Verschiedene kalte und warme Tapas vom Huhn, Käse*, kleinen Garnelen und Gemüse, serviert mit Guacamole, Salsa Picante und Sour Cream	€	10,90
Plato Mexicanos – Gemischter mexikanischer Teller mit Riesenscampi vom Grill, Käse*, Potato-Skins mit Gemüse, kleine Tacoschale mit Chili con Carne, Enchiladarolle mit Huhn gefüllt, Salat und Sour Cream	€	13,90
Sangria	0,5 l	€ 6,90
	1,0 l	€ 10,30

Tapas (serviert mit Brot)

Aceitunas – Portion Oliven	€	3,10
Boquerones en vinagre – Sardinenfilets in Essig-Öl-Marinade	€	4,90
Jamón Serrano – luftgetrockneter Bergschinken	€	5,90
Albondigas con tomate – Fleischbällchen in Tomatensauce	€	4,90
Gambas all ajillo – Garnelen in Knoblauchöl	€	7,90
Chorizo al la planche – Gebratene Paprikawurst	€	4,90
Datil en bacon*1 – Datteln im Speckmantel	€	4,90
Pinchito de gambas – Würziger Garnelenspieß	€	5,90
Tapasplatte	€	32,70

Ensaladas

Tex Mex Salat – gebratene Putenstreifen mit Speck, Mais und frischem Salat In der Tacoschale serviert	€	10,90
Ensalada Tres Tacos – Rinderlende, Putenstreifen und Shrimps in kleinen Tacoschalen auf Salaten der Saison serviert	€	10,90
Ensalada Acapulco – gefüllte Tortillachips mit Shrimps, Hummerdip und Käse* überbacken auf frischem Blattsalat	€	10,90
Ensalada con Hongos y Guacamole – gemischter Salat mit gebratenen Champignons und roter Zwiebel, mit Guacamole und Tortillachips serviert	€	10,90

*enthält Farbstoff; *1 enthält Nitritpökelsalz

Mexican Favourites

Enchilada Pollo – Zwei Maistortillas gefüllt mit Huhn, Gemüse und Käse*, Bohnenmousse, Reis und Salat	€	13,90
Enchilada Carne – Zwei Maistortillas gefüllt mit Chili con Carne, Käse*, Bohnenmousse, Reis und Salat	€	13,90
Burrito Pollo – Weizentortilla gefüllt mit Huhn, Gemüse, Käse*, Bohnenmousse, Reis und Salat	€	13,90
Burrito Carne – Weizentortilla gefüllt mit Chili con Carne, Gemüse, Käse*, Bohnenmousse, Reis und Salat	€	13,90
Chimichanga Pollo – Weizentortilla gefüllt mit Huhn, Gemüse, Käse*, knusprig frittiert serviert auf frischen Salaten und Sour Cream	€	13,90
Chimichanga Carne – Weizentortilla gefüllt mit Chili con Carne, Gemüse, Käse*, knusprig frittiert serviert auf frischen Salaten und Sour Cream	€	15,90
Pescado Blanco – St. Petersfisch in einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch, nach Art San José serviert auf mexikanischem Gemüse mit Reis und Salatgarnitur	€	13,90
Empanadas Carne – Drei Maistortillas gefüllt mit Chili con Carne, überbacken mit Käse* und serviert mit Salat, Guacamole und Sour Cream	€	13,90
Tostada Mexico – Drei Weizentortillas gefüllt mit Chili con Carne, Käse*, mariniertem Huhn und Shrimps. Serviert mit Salat und Sour Cream	€	13,90
Mexikanischer Grillteller – Rind, Huhn, Schwein und Chorizo mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	€	18,90
Chili con Carne – Fein gewürfeltes Rindfleisch, Bohnen, Gemüse, in einer feurigen Sauce mit Jalapeños, Sour Cream, Tortillachips und Brot	€	11,90
Plato Texano – Eine Kombination aus mit Käse* überbackenen Enchilada gefüllt mit Huhn, Burrito gefüllt mit Gemüse und Quesada* gefüllt mit Chili. Dazu Salat und Sour Cream	€	14,90
Empanadas Pollo – Drei Maistortillas gefüllt mit Huhn, mit Käse* überbacken und serviert mit Salat, Guacamole und Sour Cream	€	13,90
Cerdo a al Crema – Zwei Schweinerückensteaks an einer pikanten Sauce von Sauerrahm, Senf, Tomaten, Paprika und frischen Kräutern serviert mit Country Potatoes	€	13,90
Pollo y Platano – Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratener Banane und Erdnusssauce, serviert mit Maiskolben, Quesadillas* und Salatgarnitur	€	13,90
Lomo de Res – Saftig gebratenes Entrecôte, serviert mit Kräuterbutter, Country Potatoes, Kräuterrahm, Maiskolben und Salatgarnitur	€	19,90
Jambalaya – Kreolisches Reisgericht mit Shrimps, St. Petersfisch, Ananas und frischem Gemüse, angerichtet in einer frischen Ananashälfte	€	14,90
Chicken Wings & Country Potatoes – Knusprige Hähnchenflügel und Kartoffelecken in der Gußpfanne	€	11,50
Aquilla & Terra – Rinderfilet und Scampi vom Grill mit Quesadilla und frischem Salat	€	25,90
Variation von Krustentieren – Scampi im Knoblauchöl, Garnelenspieß mit Tomatensalsa und in Kräuterbutter gebratene Shrimps an bunten Blattsalaten	€	21,50
Tequila		
Sauza Silver	2 cl	€ 3,40
Sauza Gold	2 cl	€ 3,40

*enthält Farbstoff; *1 enthält Nitritpökelsalz

Vegetarische Gerichte

Enchilada – Zwei Maistortilla gefüllt mit Gemüse, Käse*, Guacamole, Reis und Salat	€	10,90
Burrito – Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, mit Käse* überbacken. Dazu Guacamole, Reis und Salat	€	10,90
Chimichanga – Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, Käse*, knusprig frittiert serviert auf frischem Salat und Sour Cream	€	10,90
Empanadas – Drei Maistortillas gefüllt mit Gemüse, serviert mit Salat Guacamole und Sour Cream	€	10,90
Padella de Patatas – Kartoffel- und Gemüsepfanne mit Käse* überbacken auf einem Weizentortilla serviert, dazu Sour Cream	€	10,90
Fajita Legumbres – mit frischem Gemüse und Schafskäse in der heißen Gußpfanne, mit Kidneybohnen, Guacamole, Käse*, Kräuterrahm, warme Weizentortillas	€	15,90

Fajita

Fajita, ein ursprünglich texanisches Nationalgericht entstammt dem spanischen „Falditas“ (kleine Stücke) und ist ein Rezept der Chicano-Caowboys des 19. Jahrhunderts. Mundgerecht geschnittenes Fleisch, serviert in der heißen Gusspfanne, wird mit Kidney Beans, Guacamole, Shreddes Cheese*, Jalapeños und Kräuterrahm in warmen Weizentortillas gerollt und von Hand gegessen.

Fajitas Beef – mariniertes Rindfleisch mit frischem Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons), mexikanischen Gewürzen und Soße	€	16,90
Fajitas Beef & Turkey – herzhaft mariniertes Rindfleisch und Putenstreifen mit frischem Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons), mexikanischen Gewürzen und Soße	€	16,90
Fajitas Turkey – würzig marinierte Putenstreifen, Kidneybohnen mit frischem Gemüse, (Zucchini, Paprika, Champignons), mexikanischen Gewürzen und Soße	€	16,90
Fajitas Turkey & Shrimps – marinierte Putenstreifen und frische Shrimps mit frischem Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignons), mexikanischen Gewürzen und Soße	€	16,90

Sonntag und Montag gibt es jedes Fajita-Gericht zum Spezialpreis von €11,90

Happy Hour

Von 16:00 Uhr bis 20:00 Uhr und von 23:00 Uhr bis open End

jeder auf er Karte befindliche alkoholische Cocktail

nur € 5,70

Vino blanco

Vina Azabache D.O.C. Rioja Spanien	0,2 l	€	5,40
Basiano Chardonnay D.O. Spanien trocken & fruchtig	0,2 l	€	5,40
Moonday Verdejo D.O. Night Harvest	0,2 l	€	5,40

Vino tinto

Vina Azabache D.O.C. Tempranillo Rioja Spanien	0,2 l	€	5,40
Raiza Crianza Tempranillo D.O. Spanien	0,2 l	€	5,40
Basiano Tinto D.O. Spanien trocken & fruchtig	0,2 l	€	5,40

Vino della casa

Tinto y Blanco 0,2 l € 2,80 / 0,5 l € 6,30 / 1,0 l € 12,30

Blanco

Vina Azabache D.O.C. Rioja Spanien	0,75 l	€	20,00
Vina Heredad D.O. Penedes Spanien	0,75 l	€	22,00
Vina Sol D.O. Penedes Spanien	0,75 l	€	22,00
Vina Emeraldal D.O. Penedes Spanien	0,75 l	€	27,00
Agramont Blanco D.O. Navarra Spanien	0,75 l	€	27,00

Tinto

Vina Azabache D.O.C. Tempranillo Rioja Spanien	0,75 l	€	20,00
Castillo de Almansa D.O. Almansa Spanien	0,75 l	€	22,00
Deshesa de Luna Castilla Spanien	0,75 l	€	27,00
Monte Ducay Tinto D.O. Carinena Spanien	0,75 l	€	27,00
Alvarez de Toledo Mencia Roble D.O. Bierzo Spanien	0,75 l	€	27,00

Happy Birthday

Sie haben heute Geburtstag? Herzlichen Glückwunsch!

Zapata lädt Sie auf einen Cocktail Ihrer Wahl ein.

Biere

Pils	0,3 l	€	3,90
Helles / Radler	0,5 l	€	3,90
Dunkles	0,5 l	€	3,90
Weißbier / Russ	0,5 l	€	4,10
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	€	4,10
Weizen Leicht	0,5 l	€	3,40
Helles Alkoholfrei	0,5 l	€	3,90
Dunkles Weißbier	0,5 l	€	3,40
Mex-Bier	0,5 l	€	5,70

Heiße Getränke

Espresso		€	2,80
Kaffee		€	2,90
Cappuccino		€	3,10

Cervezas Mexicana

Corona Extra		€	4,60
San Miguel		€	4,60
Desperados Beer		€	4,60