MI CASA SU CASA
JOE'S
CANTINA Y BAR

Carnes y Bistecas

Carne Asada à la Tampiqueña
Gegrillte Streifen vom Rind mit Guacamole, Bohnenmus,
Salsa Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill),
Joe's Mole und Salatgarnitur

Texas Chicken Asada
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Erdnuß-Chipotle-Sauce, dazu Quesadillas
(mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill),
Bohnenmus, Joe´s Mole und Salatgarnitur

Asado de Pavo
Putenbrust vom Grill wird mit frischen Gemüsestreifen in eine warme
Weizentortilla gefaltet. Serviert mit Bohnenmus, Guacamole,
Sauerrahm, Maiskolben und mexikanischem Reis

Pollo y Platano
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Grill in hausgemachter Marinade
auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle Chilis mit gebratener Banane
und Erdnuß-Chipotle-Sauce, serviert mit Maiskolben, Reis und Salatgarnitur

Spicy Lemon Chicken
Ein gebratenes Hähnchenbrustfilet mariniert mit Limonensaft, Chilis,
Olivenöl und vielen Kräutern, serviert mit einem Zucchini-Kardamom-Gemüse,
Reis und Salatgarnitur

Bisteca Puerco en Salsa de Cascabel
Gegrillte Steaks vom Schweinerücken mit fruchtig-pikanter
Sauce von Cascabel-Chilis, serviert mit Quesadillas und Salatgarnitur

Bisteca de Res con Mojo Verde
Hüftsteak vom Angus-Rind mit grüner Knoblauch Sauce ,
serviert mit Butter-Maisgemüse und Baked Potato mit Kräuter-Sauerrahm

Filete de Rib Eye
Rib Eye Steak vom Angus-Rind, serviert auf grünem Bohnengemüse,
mit fritierten Kartoffelspalten und Kräuter-Sauerrahm