



Ensaladas

Original Caesar's Salad

Romanasalat wird in einem sämigen Dressing aus Parmesan, kalt gepreßtem Olivenöl, fein pürierten Sardellenfilets, Parmesan Spänen und Knoblauch -Croûtons in einer ausgebackenen Weizen-Tortilla-Schale serviert dazu reichen wir Baguette

Caesar's Chicken Salad

Original Caesar's Salad, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen

Caesar's Salad „Emperador“

Original Caesar's Salad, dazu Schwertfisch Filet und Garnelen

Caesar's Salad „Res“

Original Caesar's Salad, dazu gebratene Rinderhüftstreifen

Ensalada de Pollo

In hausgemachter Joe's Marinade auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle Chilis. Marinierte Hähnchenbrust vom Grill, serviert auf frischen Blattsalaten mit Balsamico-Dressing und Kräuter-Knoblauch-Baguette

Ensalada de Yolanda Osuna

Bunter Salatteller der Saison mit Joghurt Dressing in Kräuterbutter gebratenen Champignons, Brunnenkresse, Cherrytomaten und Kräuter-Knoblauchbaguette

Ensalada de Fajita „Giggin' Maria“

Joe's Fajitas von Rind und Huhn auf Blattsalaten der Saison mit Kräuter-Senf Dressing. Dazu reichen wir eine Quesadilla (mit roten Zwiebeln und Käse gefüllte Weizentortilla vom Grill)

