DE NADA
TACO SOCIETY

LET'S TACO BOUT IT!

Wir bringen mexikanisches Soul Food nach Bamberg! Frische Pico de Gallo auf einer handgemachten Tortilla mit saftigem Tinga de Pollo oder lieber ein Taco Quesabirria mit gezupftem Rind und mexikanischem Käse? Dazu ein herrlich erfrischendes Agua fresca oder eine Frozen Margarita?
Kein Problem! Wir bringen euch einfach einmal alles an den Tisch.

***DE NADA* - gern geschehen!**

Jede Tortilla pressen wir täglich von Hand. Unsere Salsas, Dips und Adobos stellen wir mit vielen unterschiedlichen Chilisorten und Gewürzen aufwendig selbst her. Und natürlich legen wir auch sonst großen Wert auf hochwertige Produkte und frische Zutaten.

Bienvenido a la Taco Society!

ENTRANTES

Starters

CEVICHE DE TULUM 10,90
Garnelen, Maracuja-Tigermilch, Mango, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Koriander, Maistortillas und Guacamole

QUESADILLAS OAXAQUEÑAS 8,60
zwei gegrillte Tortillas mit Queso Oaxaca, Epazote, frischen, gegrillten Jalapeños und Salsa verde
auch vegan möglich

QUESO EMPANADO 7,90
crunchy Käsewürfel mit Tortillachips-Panade und Salsa de Maracuyá zum Dippen

DE NADA NACHOS 8,90
hausgemachte Tortillachips mit Chili-Limetten-Salz, Pico de Gallo und Salsa/Crema nach Wahl

MAÍZ POPS 7,90
frittierte Mais-Tempura-Pops mit Chili-Limetten-Salz und Salsa/Crema nach Wahl zum Dippen

TACOS

Mix & Match
WÄHLE 3 TACOS!
Kombiniere deine Lieblingssorten oder spare mit unserem
TACO TRIO

TRÍO DE TACOS

1 TINGA DE POLLO 14,70
gezupftes Chipotle-Chili-Hühnchen, Feta, Salsa roja, Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

2 DE CHORIZO 14,70
frittierte Chorizo, Guacamole, Salsa Macha, Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

3 QUESABIRRIA 17,70
gezupftes Rindfleisch, Queso Oaxaca, Zwiebel, Koriander, Guajillo-Chili-Consommé
Stk. 6,20

4 DE PESCADO 14,70
frittiertes Fischfilet im Bierteigmantel, Eisbergsalat, Pico de Gallo, Crema de Chipotle, Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

5 DE PICADILLO 14,70
Rinderhack mit Kartoffel, Pico de Gallo, Crema Mexicana, Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

TRÍO VEGANO

6 QUESABIRRIA STYLE 15,60
Austernpilze, veganer Käse, Zwiebel, Koriander, Guajillo-Chili-Consommé
Stk. 5,50

7 DE TOFU AHUMADO 14,70
Räuchertofu Chorizo Style, Salsa Macha, Guacamole, Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

8 DE CALABAZA 14,70
geschmorter Hokkaido-Kürbis, Salsa Chili de Arbol, Frijoles refritos, gepickelte Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

9 DE SETAS 14,70
frittierte Egerlinge im Bierteigmantel, Eisbergsalat, Pico de Gallo, Crema de Chipotle, Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

10 DE NOPALES 14,70
Nopales (Kaktusblätter), veganer Käse, Salsa verde, gepickelte Zwiebel, Koriander
Stk. 5,20

HOT SAUCE
hausgemacht

MUY MUY HOT SAUCE 1,50
HABANERO LIMÓN 1,50
WILDBERRY JALAPEÑO 1,50
HOT SAUCE SAMPLER 3,50

MILD
PICANTE
AY, CARAMBA
MADRE MÍA
VOLCÁN



SIDES SALSAS DIPS

BURRITOS

in einer Weizentortilla

PUEBLA STYLE 15,90
geschmorter Hokkaido-Kürbis, frittierte Egerlinge im Bierteigmantel, Frijoles refritos, Guacamole, Eisbergsalat, gepickelte Zwiebel, Pico de Gallo, Koriander, Crema de Chipotle

BIRRIA BURRITO 17,90
gezupftes Rind, Käse, Guacamole, Tomatenreis, Eisbergsalat, Pico de Gallo, Zwiebel, Koriander, Guajillo-Chili-Consommé

CHIHUAHUA STLYE 16,30
gezupftes Chipotle-Chili-Hühnchen, Tomatenreis, Feta, Guacamole, Eisbergsalat, Pico de Gallo, Korianander, Crema Mexicana

MISSION BURRITO 16,30
Picadillo Rinderhack, Frijoles refrito, Tomatenreis, Guacamole, Eisbergsalat, Pico de Gallo, Koriander, Crema Mexicana

ENCHILADAS

überbackene Weizentortillas in Salsa

ENCHILADAS SUIZAS 16,90
Enchiladas in Salsa verde mit gezupftem Chipotle-Chili-Hühnchen, Queso Oaxaca, Feta, Crema Mexicana, Zwiebeln, Koriander

HOT ENCHILADAS ROJAS 16,90
Enchiladas in Muy Muy Hot Sauce mit Salsa roja, gezupftem Chipotle-Chili-Hühnchen, Jalapeños, Feta, Zwiebeln und Koriander

POSTRES

Desserts

CHURROS 7,30
mit Zimt-Zucker, Karamell- und Schokosauce

CARLOTA DE LIMÓN 7,60
geschichteter Limettencremekuchen mit Himbeersauce und Chili-Limetten-Salz

CAFÉ BOMBÓN CON CHURRO 5,90
Espresso auf gesüßter Kondensmilch mit Zimt-Zucker-Churro und Karamellsauce

SIDES

Beilagen

ESQUITES 5,60
lauwarmer Maissalat mit Feta, Mayo, Chili-Limetten-Salz, Koriander

ENSALADA TROPICAL .. 4,90
Tomate, Mango, Gurke, Paprika, Zwiebel, Koriander, Maracuja-Gurken-Dressing

PATATAS BRAVAS 4,60
knusprige Kartoffel-Dipper mit Bravas-Gewürz, Koriander, Zwiebel

DE NADA NACHOS 4,60
hausgemachte Tortillachips mit Chili-Limetten-Salz

SALSAS & DIPS

hausgemachte Tunke zum Teilen

SALSA VERDE 3,00
Tomatillos, Jalapeños, Zwiebel, Koriander

SALSA ROJA 3,00
Tomaten, Paprika, Jalapeños, Kreuzkümmel

SALSA MACHA 3,00
Erdnüsse, Kürbiskerne, Guajillo- und Chipotle-Chilis, Orange

PICO DE GALLO 2,50
frische Tomate, Jalapeños, Limette, Zwiebel, Koriander

GUACAMOLE 3,90
Avocado, Jalapeños, Koriander, Limette

CREMA MEXICANA 2,50
leichte Sour Cream mit Limette

CREMA DE CHIPOLTE 2,50
Creme mit rauchiger Chipotle-Chili

CREMA VERDE 2,50
Creme mit rauchiger Chipotle-Chili, Koriander und Jalapeños

vegan

AGUA FRESCA

frische, hausgemachte mexikanische Limos

LIMO LOCO 5,90
tiefroter, floraler Klassiker aus Mexico
Hibiskusblüte, Limette, Soda

TAMAR TAM-TAM 5,90
süß-säuerlich und erdig mit ordentlich Charackter
Tamarinde, Limette, Soda

DON LIMÓN 5,90
tropisch-erfrischend mit einem Kick Salz
Mango, Salz-Limette, Minze, Soda

LA COCADA 5,90
leicht und sommerlich mit 100% Kokosgeschmack
Kokoswasser, Limette, Soda

REFRESCO

Softdrinks & Schorlen

	0,33l
Coca-Cola	4,00
Coca-Cola Zero	4,00
Proviant Bio Kirsch-Granatapfel-Schorle	4,30
Proviant Bio Apfel-Schorle	4,30
Granini Maracuja Schorle	4,30

	0,2l
Thomas Henry Mystic Mango	4,00
Thomas Henry Pink Grapefruit	4,00

AGUA

Wasser

Tafelwasser 0,33l 3,50
still/spritzig

Mineralwasser 0,75l 6,60
still/spritzig

alle Preise in EUR inkl. MwSt.
Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis auf Nachfrage

CERVEZA

Bier

VOM FASS

Corona Lager 0,3l 4,60
Keesman Pils 0,5l 4,80
Bayreuther Hell 0,5l 4,80
Radler 0,5l 4,80

AUS DER FLASCHE

Maisel's Original Weisse 0,5l 4,90
Maisel's Original Weisse alkoholfrei 0,5l 4,90
Lammsbräu alkoholfrei 0,33l 4,00
Corona 0,00% alkoholfrei 0,33l 4,60

VINO

Weine

Grauburgunder trocken 0,2l/1,0l ... 6,90/32,00
Pfalz | Weingut Diehl

Rosé trocken 0,2l/0,7l 7,50/24,00
Franken | Weingut Meintzinger

Rot Cuvée trocken 0,2l/1,0 ..... 7,50/24,00
Spanien | Winzerkollektiv Alconde
Tempranillo & Merlot

Weißweinschorle 0,2l 4,60
süß/sauer

CAFÉ

Kaffeespezialitäten

Espresso 2,90
Café Crema 3,60
Cappuccino 3,90
Flat White 4,20
Latte Macchiato 4,60

BEBIDAS

SPRIZZ

Low ABV mit Bubbles

APEROL SPRITZ 8,00
Aperol, Secco, Soda, Orange
auch alkoholfrei möglich mit Martini Vibrante!

G'SPRITZT & ALEGRE 8,60
Blutorangen–Maracuja-Aperitif, Secco, Soda, Orange

MANGOLITA 8,60
Mango, Secco, Soda, Limette, Minze
auch alkoholfrei möglich mit Martini Floreale!

DRINKS

Longdrinks & Cocktails

BANDIDOS MOJITO 11,00
Weißer Rum, Ananas, Minze, Limette, Soda

PALOMA 10,00
1800 Tequila blanco, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette
alkoholfrei mit Undone Mexican Smoky Agave!

MEZCALOMA 11,00
San Cosme Mezcal, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette, Chili-Limetten-Salz-Crusta

MOSCOW MULE 9,50
Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette

VODKA SODA 9,00
Vodka, Soda, Limette

GIN & TONIC 9,50
White Label Gin, Thomas Henry Tonic Water

HAVANA COLA 9,50
Havana Club 3, Coca-Cola, Limette

MARGARITA
is calling!

MARGARITA 11,00
1800 Tequila blanco, Cointreau, Limette

MARGARITA PICAÑA 12,00
1800 Tequila blanco, Ananas, Jalapeños, Limette

MANGO MARGARITA 12,00
1800 Tequila blanco, Mango, Cointreau, Limette

SMOKY MARGARITA 12,50
San Cosme Mezcal, Cointreau, Limette

FROZEN MARGARITA 11,00
1800 Tequila blanco, Cointreau, Limette

MARGARITA DEL DÍA 11.00
unsere wechselnde Frozen Margarita

TEQUILA Y MEZCAL

100% Agavenspirits

FRAGT NACH UNSERER KARTE!