FAJITAS
Pfannengerichte

170 Fajitas Verduras (VEGETARISCH) **€ 21,50**
Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten mit frischen Kräutern.

171 Fajitas Pollo **€ 22,50**
Mariniertes Hähnchenfleisch mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chilis, mit frischen Kräutern und Knoblauch.

172 Fajitas Camaron **€ 22,90**
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Chilis, mit frischen Kräutern und Knoblauch.

173 Fajitas Carne **€ 22,90**
Mariniertes Nebraska Steakstreifen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chilis, mit frischen Kräutern und Knoblauch.

Die Fajitas werden in einer heißen Pfanne und mit Reis, Guacamole und verschiedenen Soßen sowie Tortillas serviert.

PESCADO
Fisch

180 Salmon a la plancha **€ 23,90**
Lachsfilet vom Grill, serviert mit Ofengemüse.

181 El pescadito **€ 24,90**
Dorade-Royal vom Grill oder Ofen, serviert mit Ofengemüse.

182 Pescado con camaron **€ 25,90**
Zanderfilet mit Garnelen in einer Paprika-Rahmsoße, serviert mit Ofengemüse.

183 Mar México **€ 29,90**
Mexikanische Fischplatte aus tagesfrischen Fisch-variationen, serviert Ofengemüse und frischem Salat.

GUARNICIONES
Beilagen

190 Maiskolben **€ 3,90**

191 Folienkartoffeln mit Sauerrahm **€ 3,50**

192 Kartoffelecken mit Soße **€ 3,90**
(hausgemacht)

193 Pommes Frites **€ 3,50**
(frisch-hausgemacht)

194 Portion Oliven **€ 2,90**

195 Portion Jalapeño-Chilis **€ 2,90**

196 Mexikanisches Bohnenmus **€ 3,90**

197 Mexikanischer Reis **€ 3,50**

198 Bandido kleiner Beilagen Salat **€ 4,90**

Käse enthält Farbstoff

POSTRES
Nachspeisen

210 Churros **€ 7,90**
Frisch frittiertes mexikanisches Spritzgebäck mit Zimteis.

211 Helado Mixto **€ 7,50**
Verschiedene Eissorten mit Sahne.

212 Almendrado **€ 7,50**
Mandelmousse mit gerösteten Mandeln und Amaretto.

213 Ensalada de frutas con Licor **€ 8,90**
Obstsalat mit Likör übergossen und Vanilleeis.

214 Helado Palenque **€ 7,90**
Zitroneneis mit Tequila und gehackten Jalapeños.

215 Pastel de chocolate **€ 7,90**
Frisch gebackenes Schokotörtchen mit Vanilleeis.

216 Rollito de platano **€ 7,90**
Fritierte Banane in Tortillamantel, übergossen mit Schokoladensoße, serviert mit Vanilleeis und Sahne.

SPEISEKARTE

BANDIDO
RESTAURANTE MEXICANO

www.restaurant-bandido.de

EL PERIODICO

Adersstraße 46 · 40215 Düsseldorf · 0211-373734 · info@restaurant-bandido.de

BANDIDO ZUM VERSCHENKEN

Möchten Sie jemanden mit einem netten Essen im Bandido überraschen? Dann verschenken Sie doch einfach unseren Bandido-Gutschein.

Gutscheine bekommen Sie über jeden gewünschten Betrag.

FÜGE RESTAURANT BANDIDO ZU DEINEN KONTAKTEN HINZU

Küchenöffnungszeiten: Di bis Do von 14:30 - 22:30 h / Fr von 14:30 - 23:00 h / Sa von 13:00 - 23:00 h / So von 13:00 - 22:30 h

ENTRADAS
Vorspeisen

101 Alitas de Pollo **€ 7,90**
Würzig marinierte Chicken-Wings mit Barbecue-Soße.

102 Guacamole (VEGETARISCH) **€ 7,90**
Frisch hausgemachter Avocadomus serviert mit Tortillachips.

103 Ensalada Mixta (VEGETARISCH) **€ 9,50**
Gemischter Salat der Saison mit Avocado

104 Quesadilla (VEGETARISCH) **€ 8,90**
Zwei kleine im Backofen gratinierte, mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Weizentortillas, serviert mit Sauerrahm und Guacamole.

105 Taquitos de Pollo **€ 8,90**
Zwei kleine, gerollte, frittierte Weizentortillas, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Spinat und Schafskäse, dazu Bohnenmus.

106 Nachos (VEGETARISCH) **€ 8,50**
Mit Käse gratinierte Tortilla-Ecken, belegt mit geschnittenen Jalapeño-Chilis, Sauerrahm und Guacamole.

107 Los Camaroncitos **€ 10,90**
Würzig gebratene Shrimps mit Avocado.

108 Ensalada de Pollo **€ 14,90**
Gemischter Salat und gegrillte Hähnchenfiletstreifen mit mexikanischem Dressing, serviert in einer Tortillaschale.

110 Combinación de Entradas (ab zwei Personen)
pro Person **€ 9,90**
Eine Kombination aus unseren kalten und warmen Vorspeisen.

SOPAS
Suppen

120 Chili con Carne (PIKANT) **€ 8,90**
Mexikanische Nationalsuppe, zubereitet mit Bohnen, Mais, Rindergehacktem und Chili

TORTILLAS
TORTILLAS

Die Tortillasgerichte werden serviert mit Bohnenmus, Reis und Sauerrahm.

130 Burrito de Verduras (VEGETARISCH) **€ 16,90**
Eine große knusprig gebackene Weizentortilla, gefüllt mit Spinat, Champignons, Zucchini, grünen Bohnen und Käse übergossen mit milder Chilisoße.

131 Enchiladas poblanas (PIKANT / VEGETARISCH) **€ 16,90**
Drei aufgerollte Maistortillas aus dem Backofen, gefüllt mit drei Käsesorten, übergossen mit Mole-Soße (Kakao, getrocknete Chilis)

132 Flautas de picadillo **€ 17,90**
Zwei aufgerollte Weizentortillas aus dem Backofen, gefüllt mit Rindergehacktem, Möhren und Kartoffeln, serviert mit Sauerrahm, Guacamole und Salat.

133 Burrito Montezuma (PIKANT) **€ 17,90**
Eine große knusprig gebackene Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse, übergossen mit Ranchero-Soße.

134 Tacos
Zwei knusprige Tacoschalen aus dem Backofen, übergossen mit milder Chilisoße und Käse, serviert mit Sauerrahm und Guacamole.
- **Verduras** Vegetarisch gefüllt mit Gemüse **€ 16,90**
- **Pollo** gefüllt mit Hähnchenfleisch **€ 17,50**
- **Ternera** gefüllt mit Kalbfleisch **€ 17,90**

135 Enchiladas
Zwei mit Käse gratinierte Maistortillas aus dem Backofen, übergossen mit milder Chilisoße, serviert mit Sauerrahm und Guacamole.
- **Verduras** Vegetarisch gefüllt mit Gemüse **€ 16,90**
- **Pollo** gefüllt mit Hähnchenfleisch **€ 17,50**
- **Ternera** gefüllt mit Kalbfleisch **€ 17,90**

136 Quesadilla con Salmon **€ 19,90**
In der Pfanne gebackene, mit Hauszubereitetem Lachs und Ziegenkäse gefüllte Weizentortilla, serviert mit Guacamole und Mango Paprika-Chutney.

137 Quesadilla de Cordero **€ 19,90**
In der Pfanne gebackene, mit marinierten Lammhüftsteakstreifen mit Rosmarinkäse gefüllte Weizentortilla, serviert wird dazu ein gemischter Salat mit Schafskäse.

138 Tacos campechanos **€ 19,90**
Drei kleine Weizentortillas, gefüllt mit Nebraska Steakstreifen, Chorizo, Käse und Zwiebeln, serviert mit Guacamole und Tomaten-Paprika Dip.

PLATOS COMBINADOS
Kombinierte Gerichte

140 Combinación Santa Rosa (PIKANT) (VEGETARISCH) **€ 19,90**
Eine Enchilada mit Käse, ein halber Burrito de Verduras und ein gerösteter Maiskolben, übergossen mit milder Chilisoße.

141 Combinación Mexiko Lindo (PIKANT) **€ 19,90**
Eine Enchilada mit Kalbfleisch, ein halber Burrito de Verduras mit Käse und ein Taco mit Hähnchenfleisch, übergossen mit milder Chilisoße.

142 Combinación de la Casa **€ 19,90**
Ein Taco mit Hähnchenfleisch, eine Flauta de picadillo und hausmarinierte Spare-Ribs.

143 Fiesta Mexicana (ab zwei Personen)
pro Person **€ 26,50**
Eine Auswahl typischer Speisen aus allen Himmelsrichtungen Mexikos, Tacos mit Hähnchenfleisch, Fajitas camaron, Flauta de picadillo, Spareribs, Enchiladas mit Gemüse, zwei gegrillte Fleischspieße und Mole Poblano, serviert wird dazu Bohnenmus, Reis, Guacamole und Sauerrahm.

144 Horco del Bandido (ab zwei Personen)
pro Person **€ 26,50**
Hähnchen-Lamm-und Rindfleisch an einer Streikugel am Tisch mit Tequila flambiert, dazu Bohnenmus. In dem Beilageteller (Reis, Guacamole, Sour Cream)

ESPECIALIDADES DEL ASADOR
Grillspezialitäten

150 Mole Poblano (PIKANT) **€ 19,90**
Ein typisch mexikanisches Festessen aus Puebla. Gekochtes Hähnchenfleisch in einer Soße aus Kakao und verschiedenen Chilisorten (Mole) in einer Tonschale, serviert mit Bohnenmus, Reis und Tortillas.

151 Filete de Cerdo (PIKANT) **€ 19,90**
Schweinefiletstreifen in 3-Chilisoße, serviert in einer Tonschale, dazu Reis, Sauerrahm, Guacamole und Tortillas.

152 El Pollito **€ 19,90**
Biohähnchenbrustfilet und Flügel mit pikanter Mangosoße, dazu gegrillte Zucchinis und hausgemachte Kartoffelecken.

153 Hamburgesa de arrachera **€ 16,90**
Hamburger aus frisch gehacktem amerikanischem Nebraska Steak, knusprige Bacon, Guacamole, Tomaten, Cheddarkäse-Käse und chipotle-Creme dazu Pommes.

154 Costillas a la Parilla **€ 19,90**
Hausmarinierte, gegrillte Spare-Ribs, mit Barbecue Soße und Folienkartoffel mit Sauerrahm.

155 El Cordero **€ 19,90**
Lammhüftsteak mit Schafskäsekruste, Pflaumen Soße und Ofengemüse.

156 Alambre de Carne **€ 19,90**
Ein großer Grillspieß mit Hähnchen-, Schweine-, Rind und Lammfleisch, übergossen mit Ranchero-Soße, dazu Kartoffelecken und frischer Salat.

157 Nebraska Steak 250gr. **€ 32,90**
gegrilltes Nebraska Flapp Steak (aus der Unterrippe, marmoriert, flach sehr saftig) in Scheiben, dazu mexikanische Kräuterbutter und Ofengemüse.

158 Carne asada 300gr. **€ 32,90**
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak, dazu mexikanische Kräuterbutter und Ofengemüse.