



Bienvenido a Restaurante "Dos Amigos"

FEINE MEXIKANISCHE SPEISEN. AUTHENTISCH ZUBEREITET

Herzlich willkommen im Dos Amigos. Seit über 20 Jahren die erste Adresse für mexikanisches Essen in Eimsbüttel. Lecker und frisch - ob vegetarisch, sanft gewürzt, oder feurig scharf - bei uns finden Sie das, was Sie sich wünschen. Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch nach Mexiko entführen:

Mit frischen, erlesenen Zutaten und hausgemachten mexikanischen Gerichten! Als Grundlagen der mexikanischen Küche dienen Weizen- oder Maismehlfladen, die als Enchiladas, Tacos oder Nachos in unzähligen Variationen auftreten. Die Jalapeno sorgt für das gewisse Etwas und sie ist sogar im Tequila zu finden.

Neben unseren vielfältigen mexikanischen Speisen, bieten wir Ihnen auch eine Vielzahl an leckeren Cocktails und mexikanischen Weinen.

Verbringen Sie in unserem netten Ambiente einen schönen Abend zu zweit, mit der Familie, oder nach Feierabend mit Freunden und Kollegen. Wir sind natürlich auch bei Geburtstagsfeiern oder Firmenveranstaltungen für Sie da.

Leckeres mexikanisches Essen ist unsere Leidenschaft.

Kommen Sie vorbei, um sie mit uns zu teilen.

Andrea & Frank



2024/01

<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>

ENTRADAS / VORSPEISEN

Quesadillas

Gebratene Weizentortillas - im Original wird diese Tortilla mit Käse zubereitet, der in die Mitte einer geklappten Tortilla gelegt wird, die dann gebacken wird - serviert mit einem Dip Ihrer Wahl

mit Käse	13,70
mit Pulled Chicken	15,90
mit Pulled Beef	17,10



Gemischter Vorspeisenteller „Dos Amigos“

mit Quesadillas, Empanadas, Chicken Wings, Gemüse-Reis und Guacamole 27,50



Suppen & Chilli

Sopa de Tomatillo Roja^{1,2} 8,60
Hausgemachte Tomatensuppe mit süßem Mais, verfeinert mit Crema Fresca, dazu Knoblauchbaguette

Chili con Carne^{1,2} 9,10
Deftiger mexikanischer Bohneneintopf mit Fleischeinlage & Knoblauchbaguette



Empanadas

Eine Empanada ist eine gefüllte Weizenteigtasche.

3 Empanadas mit Gemüsereis, Chicken, Beef & Tunfisch 9,40



ENTRADAS / VORSPEISEN

Knusprige Nachos

Mais Tortilla Chips in verschiedenen leckeren Variationen mit hausgemachten Dips, garniert mit Crema Fresca und Salsa.

Nachos mit einem Dip nach Wahl	9,10
Nachos Dos Amigos² mit drei verschiedenen Dips Käsedip, Salsa, Guacamole	12,50

Mit Käse überbackene Nachos jeweils ein Dip nach Wahl

Muchos Nachos² mit Jalapenos & Kidney-Bohnen 14,80

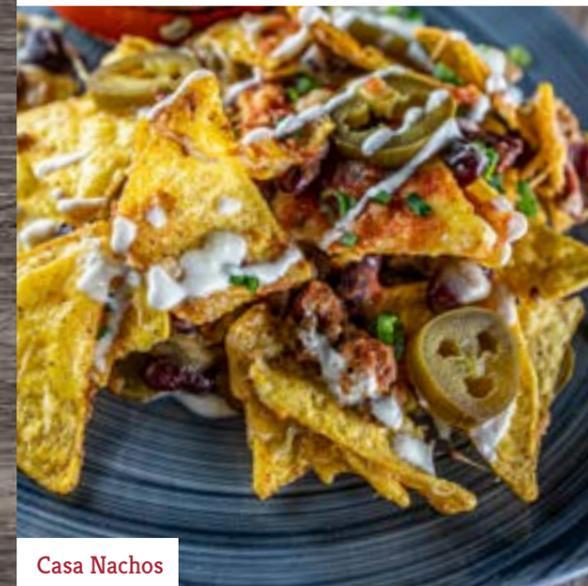
Casa Nachos mit Chili con Carne und Jalapenos 17,10

Nachos Verdura mit frischem Gemüse 15,90

Macho Nachos² mit Hähnchen- & Rindersteaktranchen sowie Shrimps 20,50

Hausgemachte Dips als Extras

Salsa, Guacamole oder Käsedip	3,00
Bohnenmus, Crema Fresca	2,50



Casa Nachos

Ensalada

Frischer, bunter Salat

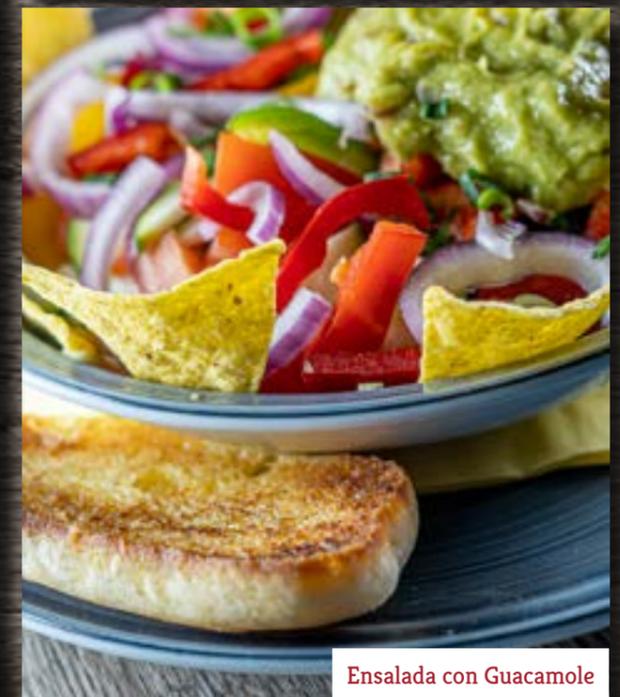
Mit Tomaten, Paprika, Mais, Bohnen und Jalapenos, Knoblauchbaguette und Crema Fresca

Ensalada pequena¹ kleiner gemischter Salat 9,10

con Pollo mit gebratener Hähnchenbrust 15,90

con Guacamole^{1,2} mit feinwürziger Guacamole 15,90

Shrimp Salat mit gebratenen Shrimps 20,50



Ensalada con Guacamole

PIZZA & FINGERFOOD

Mexikanische Pizza „Mafiosos“

Manche Gelehrte sehen hierin die Vorfahren der populären Pizza! Offene, dünne, knusprig gebackene Weizentortillas in den leckeren Variationen

Patata² 17,10
mit kross gebackenen Kartoffelecken

Hot & Spicy² 17,10
mit Jalapenos, Mais, Champignons & Enchiladasoße und Gemüse

Verduras² 18,20
mit viel frischem gegrillten Gemüse

BBQ Chicken² 18,20
saftige Hähnchenbruststreifen mit BBQ-Sauce und gegrilltem Gemüse

Pollo y Carne² 19,40
mit Hähnchen-, Rindersteaktranchen und Gemüse

Supreme 20,50
mit Hähnchen-, Rindersteaktranchen, Shrimps und Gemüse

Shrimps 21,70
mit Shrimps und Gemüse

Alle Pizzen sind mit Käse überbacken und werden mit frischen Blattsalatstreifen sowie Crema Fresca serviert.

Fingerfood

Chicken Wings^{4,5} 17,10
mit Barbecuesoße, Potato Wedges, Crema Fresca & Karottenstangen



ENCHILADAS

Enchiladas

Überbackene Weizentortillas gefüllt mit Bohnenmus, Rancherosoße² und...

mit knackigem Gemüse und Käsedip 19,40

Red Bean Chili con Carne, die scharfe Variante 20,50

Pulled Pork 20,50

Pulled Chicken 20,50

Pulled Beef 21,70

Enchilada Mix 21,70
Pulled Chicken, Pulled Beef, Gemüse

Alle mit würziger Enchiladasoße überbacken, dazu Blattsalatstreifen & Crema Fresca

Die Enchilada ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, das je nach Region und Belieben in vielen Varianten zubereitet wird. Es handelt sich dabei um gefüllte weiche Weizen-Tortillas, die mit einer Sauce bestrichen und mit Käse überbacken werden.

Die Füllung besteht meistens aus Hühner-, Rind- oder Schweinefleisch - aber auch gerne aus Gemüse oder Chili con Carne.

In Mexiko-Stadt kennt man die Enchiladas Suizas („Schweizer Enchiladas“), welche mit Käse überbacken serviert werden.



TACOS

Tacos

Je 1 Taco in folgenden Variationen
(ab 3 Stück)

Gemüse Mix	6,30
Austernpilz - Champignon Mix	6,30
Pulled Pork	6,30
Pulled Chicken	6,30
Pulled Beef	7,40
Shrimps	8,00

Garniert mit gehobeltem lateinamerikanischem Hartkäse.



Leckere Tacos aus Weizentortillas serviert mit neuen interessanten Füllungen und Dips.

Ein Taco ist ein Fast-Food-Gericht der mexikanischen Küche, das sich in ganz Nord- und Mittelamerika großer Beliebtheit erfreut. Es besteht aus einer Weizen-Tortilla, die nach Belieben mit vielen Zutaten gefüllt werden kann. Tacos werden immer aus der Hand gegessen.

Der Begriff Taco stammt aus dem mexikanischen Spanisch und bedeutet Pfropfen oder Knäuel. Möglicherweise geht der Ausdruck zurück auf mexikanische Minenarbeiter im 18. Jahrhundert, die Papierstücke, die um Schießpulver gewickelt und zum Sprengen von silberhaltigem Gestein genutzt wurden, als Taco bezeichneten. Gefüllte Maismehl-Tortillas wurden (unter anderem Namen) in der Region allerdings schon vor Ankunft der ersten Europäer konsumiert.

Taco-Verkaufsstände prägen das typische mexikanische Stadtbild. Dort stehen in aller Regel auch mehrere Schüsseln mit Salsas und Limonen bereit. Tacos gehören mit Tortillas, Quesadillas, Burritos zu den beliebtesten Fast-Food-Gerichten in Mexiko.



BURRITOS ESPECIAL

Burritos Especial

Gefüllt mit Bohnenmus, Käse, Gemüse-Reis, Salat und einer pikanten Paprikasoße.

vegetarisch	19,40
Chili con Carne	20,50
Pulled Pork	20,50
Pulled Chicken	20,50
Pulled Beef	21,70

Der Burrito besteht aus einer weichen Weizen-Tortilla, in die Zutaten wie z.B. Reis, Bohnen, Fleisch oder Gemüse eingewickelt werden. Dazu werden manchmal auch grüner Salat und saure Sahne gegeben. Durch seine Einfachheit im Verzehr ist der Burrito in vielen Restaurants, insbesondere in den USA, eine beliebte Speise.

Burritos werden schon fertig gefüllt und gerollt serviert, während bei Fajitas (Sizzler) Weizen-Tortillas und Zutaten einzeln serviert und dann vom Gast selbst gefüllt und gerollt werden.

Burrito heisst übrigens "Eselchen". Worauf diese Bezeichnung zurückgeht, ist allerdings umstritten: Eine Erklärung greift auf die Ähnlichkeit des Aussehens von Eselohren und den gefalteten Burrito-Enden zu.

Eine weitere Variante vergleicht den Burrito mit dem Paket, das ein Lastenesel auf dem Rücken trägt.



SIZZLER / FAJITAS

Sizzler / Fajitas

Alle Variationen mit marktfrischem Gemüse!

Vegetable Sizzler	21,70
mit viel knackigem Gemüse wie z.B. Zucchini, Mais, Champignons, Paprika, Tomaten & Bohnen	
Chicken Sizzler	22,80
mit zarten Hähnchenbrusttranchen	
BBQ-Chicken Sizzler	22,80
mit zarten Hähnchenbrusttranchen und hausgemachter BBQ-Sauce	
Coconut Chicken Sizzler	22,80
Kokosnuss, Hähnchenbrusttranchen und Banane	
Chicken-Beef Sizzler	22,80
mit zarten Hähnchenbrust- und Rindersteaktranchen	
Beef Sizzler	24,00
mit Rindersteaktranchen	
Supreme Sizzler	25,10
mit Shrimps, Hähnchenbrust- und Rindersteaktranchen	
Shrimp Sizzler	26,30
mit Shrimps	
Zu jedem Gericht erhalten Sie 4 halbe Tortillas zum befüllen. Jeder weitere Tortilla kostet 0,40 Cent.	
Extra Tortilla	0,40
Extra Sizzler-Beilagenteller	6,70



...and then do it yourself!

Dos Amigos Sizzler werden in der zischend heißen Gusspfanne serviert, dazu gibt es einen Beilagenteller mit Crema Fresca auf Blattsalatstreifen, Guacamole, geriebenen Käse, Salsa Roja² und warmen Weizentortillas.

Das Gericht stammt ursprünglich aus der texanisch-mexikanischen Grenzregion am Rio Grande und wurde von den Cowboys gegessen.



Chicken Sizzler

NINJOS, EXTRAS & DESERT

Für die Kurzen bis 12 Jahre / Los Ninos

Speedy Gonzales	8,20
Poulardenbrustfilet mit milder Tomatensauce, serviert mit Kartoffelecken, Blattsalat-Streifen und Crema Fresca	
Balu Quesadilla ²	8,20
Gebratene Weizen-Tortilla mit Käse gefüllt, serviert mit Kartoffelecken, Blattsalat-Streifen und Crema Fresca	



Extras

Portion Jalapenos, 2 Stück Knoblauchbaguette	2,50
Unsere hausgemachten Dips	
Bohnenmus oder Crema Fresca	2,50
Salsa, Guacamole oder Käsedip	3,00
Potato Wedges	3,80
mit Blattsalatstreifen und Crema Fresca	



Desserts / Postres

Chocolate Brownie	6,70
mit cremigem Vanilleeis und wahlweise Schoko-, Kirsch- oder Caramellsauce, warm serviert	
Cheese Cake	7,90
mit cremigem Vanilleeis und wahlweise Schoko-, Kirsch- oder Caramellsauce, warm serviert	
Unsere mexikanische Verführung	9,70
Schokowraps mit zartschmelzendem Vanilleeis und wahlweise Schoko-, Kirsch- oder Caramellsauce, warm serviert	
Schoko Vanille Traum	9,70
Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schokoladen- und Kirschoße, warm serviert	



Weisswein

Mexiko, Baja California: Weingärten Valle de Guadalupe

L. A. CETTO Santa Cecilia Blanco

Ein unkomplizierter frischer, leichter und fruchtiger Weißwein mit einer ausgeglichenen Säure.

Glas	0,2	7,20
Flasche	0,75	26,50

L. A. CETTO Chardonnay

Fruchtiges Aroma, reicher Körper, gute Struktur, exzellente Balance. Trocken.

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	28,00

L. A. CETTO Sauvignon Blanc

Ausgeprägtes Aroma nach Zitrusfrüchten, körperreich, angenehme Säure. Trocken.

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	28,00

Deutschland, Kapellenhof Rheinhessen

Riesling Kalkmergel

Ein mineralischer Terroir-Riesling mit druckvollem Körper und strahlenden, jungen Fruchtnoten nach Ananas, Pfirsich und Grapefruit mit einer milden und ausgewogenen Säure. 87 Punkte bei Best of Riesling.

Glas	0,2	8,00
Flasche	0,75	29,50

Schorle

Weissweinschorle 0,3l	6,50
-----------------------	------



Rosé

Mexiko, Baja California: Weingärten Valle de Guadalupe

L.A. CETTO Rosé Cabernet, Intensiv roséfarben
Dieser Rosé besticht durch seine frische, fruchtige Art mit Aromen von roten Beerenfrüchten. Idealer Wein für Sommertage. Trocken

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	28,00

Deutschland: Kapellenhof Rheinhessen

Spätburgunder Rosé

feinherb, sehr fruchtiger halbtrockener leichter Rosé, idealer Sommerwein

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	28,00



Rotwein

Mexiko, Baja California: Weingärten Valle de Guadalupe

SANTA CECILIA Cabernet SauvignonMalbec
Leuchtendes Rot. Fruchtiges Bukett. Leichte ausgeglichene Säure. Ein unkomplizierter Wein für jeden Anlass. Trocken.

Glas	0,2	7,20
Flasche	0,75	26,50

L. A. CETTO Zinfandel

Burgunderrot. Sortentypisch. Aroma nach roten Früchten, speziell Himbeeren. Ausgeglichen Säure, reife Tannine, gute Struktur und langer Abgang. Trocken.

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	28,00

L. A. CETTO Cabernet Sauvignon

Farbe von dunklem Rot mit Granat-Reflexen. Vollmundiges Bukett mit Noten von Vanille, reifen dunklen Früchten, Pfeffer und Gewürzen. Raffinierte Holznote, gereifte Tannine. Trocken.

Glas	0,2	7,50
Flasche	0,75	28,00

L. A. CETTO Petite Sirah

Intensives Rubinrot. Aroma von roten Früchten, Himbeeren und Gewürzen. Ausgewogene reife Tannine. Samtiger und langer Abgang. Trocken. Mehrfach goldprämiiert!

Glas	0,2	8,50
Flasche	0,75	31,00



BIER

Fassbiere

dos amigos Pils	0,25l	3,10
dos amigos Pils	0,4l	4,60
dos amigos Pils Pitcher	1,5l	16,50
Alster	0,25l	3,10
Alster	0,4l	4,60
König Ludwig Weizen	0,3l	3,40
König Ludwig Weizen	0,5l	4,90



Flaschenbiere

Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,90
Warsteiner Radler alkoholfrei	0,33l	3,90
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90

MEXIKANISCHES BIER

Mexikanische Biere

Cerveza de Mexicana

Exotenbiere je nach Verfügbarkeit 0,33l 6,20

Dos Equis XX Lager Especial

leicht, hell und erfrischend. Weich am Gaumen. Mit einem klaren, leichten Körper, malzigem Geschmack und einem ausgewogenen Abgang. Ein Bier mit genau der richtigen Balance zwischen Geschmack, Aroma und Frische.

Dos Equis XX Dunkel

Dos Equis Ambar Especial ist ein klassisches Lagerbier nach Wiener Brauart, mit seiner unverwechselbaren, kräftigen Bernsteinfarbe und subtilen Noten von geröstetem Malz passt es hervorragend zu jeder Art vom mexikanischen Essen.

Victoria

Das bernsteinfarbene Bier mit mittlerem Körper bietet ein feines und angenehmes Aroma von Hopfen und Malz und ist geschmacklich sehr ausgewogen mit einer leicht süßlichen Note.

Pacifico Clara

Dieses Bier zeigt eine klare goldene Farbe und riecht angenehm nach Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Malz und Karamell im Hintergrund. Am Gaumen ist es sehr leicht und erfrischend mit einer angenehmen Bitterkeit und nachhaltigem Abgang.

Negra Modelo

ausgewogener Geschmack und delikates Aroma von dunklem Malz und Nüssen, Karamell und Hopfen

Modelo Especial

Modelo Especial ist reich und vollmundig, mit einem ausgewogenen Geschmack. Es zeichnet sich durch einen tiefen Goldton, den Duft von Orangenblüten und einen leichten Hauch von Süße aus.

IPA

Delikate Noten von Honig, perfekt ausbalanciert und intensiv mit Karamell, Malz, Getreide und leichten Zitrusfrüchten.



SixPack Cerveza de Mexicana

6 Mexikanische Biere zum Preis von 5€ im Eis-Eimer 29,50



SOFTDRINKS, SAFT & HOT

Fruchtsäfte & Schorlen

	0,25l	0,4l
Kiba	3,70	5,00
Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Ananas-, Bananen-, Kirsch-, Grapefruit- oder Rhabarbersaft ...als Fruchtschorle	3,70	5,00
Orangen- oder Zitronenlimonade ^{1,3}	3,60	4,80
Bitter Lemon, Tonic	3,20	4,50
Ginger Ale ¹	3,20	4,50

Wasser

	0,25l	0,4l	0,75l
Mineralwasser	3,10	4,40	7,00
Stilles Wasser	3,10	4,40	7,00

Softdrinks

	0,25l	0,4l
Coca Cola ^{1,6}	3,70	5,00
Coca Cola light ^{1,5,6}	3,70	5,00
Spezi ^{1,6}	3,70	5,00

Hot Drinks

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	3,60
Café au lait	4,50
Latte Macchiato	4,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Carajillo Espresso mit Brandy, Whisky oder Baileys	4,50
Café Mexicano mit Kaffee, Bobadillo 103, Kahlua & aufgeschäumter Milch	8,00
Glas Tee Früchte-, Pfefferminz-, grüner oder schwarzer Tee	3,00
Heiße Schokolade	3,90

LONGDRINKS, SEKT, DIGESTIFS

Digestifs

Mexicaner	2cl	2,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Grappa	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
103 Bobadillo Brandy	2cl	3,80
Baileys auf Eis	4cl	4,50

Abacaty Avocado Cream Liqueur 2cl 4,50
Abacaty Avocado Cream Liqueur ist eine köstliche preisgekrönte Spirituose, die den Geschmack von sonnengereiften Avocados, exquisiten Rumnoten, feinste vegane Cream, Vanille - die „Queen of the Spices“ und exotischen Gewürzen zu einem sinnlichen Genuss vereint.

Carlos I 2cl 5,00
Gran Reserva Brandy unverwechselbar aromareich, voll und weich mit Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln



Abacaty

Longdrinks 0,3l & 4cl

Wodka-Lemon	7,50
Rum Havanna-Cola	8,50
Rum El Ron Prohibido Reserva als Cuba Libre	10,50
Jack Daniels-Cola	8,50
Gordons Gin + Thomas Henry Tonic	8,50
Gin SUL + Thomas Henry Tonic Water	12,50
Los Muertos Mexican Dry Gin + Thomas Henry Tonic Water	14,50

Sekt

Aperol Spritz	7,90
Lillet & Wildberries	7,90
Prosecco	0,1l 4,20
Prosecco auf Eis im Longdrinkglas	5,90
Sekt (Freixenet trocken)	0,1l 4,90
Sekt (Freixenet trocken) auf Eis im Longdrinkglas	6,50
Piccolo Sekt (Freixenet trocken)	0,2l 8,50



Lillet & Wildberries



Mezcal

Während beim Tequila die Agave gedünstet wird, so wird sie beim Mezcal über einem offenen Holzfeuer gekocht. Dadurch entsteht auch der typische, rauchige Geschmack

Gusano Rojo mit Wurm 2cl 4,50

Vom Antrunk bis zum Abgang weich und harmonisch mit leicht erdigen und rauchigen Noten.

Del Maguey Vida 6,00

In Handarbeit hergestellter Premium Mezcal aus 100% Espadin Agave. Mit einem Aroma nach Honig, Vanille und gerösteter Agave. Und einen Geschmack nach Ingwer, Zimt, Sandelholz, Banane und Mandarine, eingehüllt in eine satte Rauchnote

Miel de Tierra Joven 2cl 6,00

100% aus der bekannten Blauen Weber „Tequila“ Agave. Feinst würziges Aroma mit Anklängen von Vanille und Agaven-Saft. Langanhaltender Abgang

Miel de Tierra Añejo 2cl 6,50

100% aus der bekannten Blauen Weber „Tequila“ Agave. Feinst würziges Aroma mit Anklängen von Vanille und Agaven-Saft. Langanhaltender Abgang

Was ist der Unterschied zwischen Mezcal und Tequila?

Mezcal und Tequila sind beide mexikanische Spirituosen, unterscheiden sich jedoch in einigen Aspekten. Mezcal kann aus verschiedenen Agavenarten hergestellt werden, während Tequila ausschließlich aus der blauen Agave stammt.

Die Herstellungsmethoden variieren ebenfalls: Mezcal wird traditionell in kleinen Chargen und oft in handwerklichen Destillieren produziert, während Tequila in größeren Mengen hergestellt wird.

Die Herstellung von Mezcal beinhaltet dabei das Rösten der Agavenherzen in Erdgruben, was ihm einen rauchigen Geschmack verleiht, während Tequila die Agavenherzen in Öfen dämpft.

Geschmacklich unterscheiden sich die beiden auch: Mezcal hat oft eine intensivere und rauchigere Note, während Tequila einen klareren und weicheren Geschmack aufweist.

Mezcal in verschiedenen Regionen Mexikos hergestellt, während Tequila hauptsächlich in Jalisco produziert wird.

Schließlich unterscheiden sich auch die Flaschen: Mezcalflaschen sind oft handgefertigt und können Wurmshoten enthalten, während Tequilaflaschen normalerweise keinen Wurm haben



Ernte der Argaven

Tequila

Tequila Don Diego 2cl 3,00
Tequila weiß oder gold

Olmeqa Tequila Blanco 2cl 4,50
Klarer, fruchtig frischer Tequila aus blauer Weber Agave

Tequila Olmeqa Gold 2cl 4,50
fruchtig und süß mit Nuancen von Zitrone und Grapefruit. Gleichzeitig etwas rauchig und holzig

Tu Reposado 2cl 5,50
Süße Agavennoten mit einem Hauch von Kirsche, Vanille, Schokolade und schwarzem Pfeffer

Tu Añejo 2cl 5,50
Süße Agavennoten mit einem Hauch von Kirsche, Vanille, Schokolade und schwarzem Pfeffer

Dos Amigos Especial

Tequila de Dos Amigos Especial 2cl 4,00
Selbst angesetzte Haus-Tequilas z.B. mit Orangen, Chili, Minze, Vanille, Zitronengras, Kaffee, Ingwer, Ananas oder Zimt



Unser eigener Dos Amigos Especial Tequila

30-30 Reservav Especial Añejo 2cl 6,00

Hohe Intensität von Fruchtaromen, Apfel, gekochtes Obst, Orange und Süßkartoffel, subtile Aromen von Eiche und sehr ausgeprägte Kräuternoten. Die Aromen der Geruchsphase werden bestätigt, Röstaromen des Fasses und Gewürze wie Pfeffer, Vanille, Kaffee und Kakao im Vordergrund und einer erfrischender Minze

José Cuervo 1800 Añejo 2cl 6,00

Geschmack von Kolanuss, Toffee und Orangenschalen, sehr milde Agave, würzig pfeffriger Abgang. Die Nase des Cuervo 1800 ist geprägt von Fassinoten, gebranntem Karamell, gerösteten Nüssen und Sandelholz

Kah Reposado 2cl 6,20

Bis zu 11 Monate in Holzfässern gereift, duftet und schmeckt nach gewürzter Schokolade, Karamell, Vanille und etwas Eiche

Kah Añejo 2cl 6,50

Zwei Jahre in Eichenfässern gereift, hellgoldener Farbton, Nuancen von Schokolade, Kaffee und sogar Tabak. Ein pikante, nicht zu intensive Würze

Casa Vieja Añejo 2cl 6,20

Geschmacklich sehr weich und trocken, eine Mischung aus Karamell-, Zitronen-, Grapefruit-, fruchtiger Agave- und Orangennoten

Los Muertos Cristalino 2cl 7,50

Mildes Aroma mit Noten von Karamell und Mandel, ergänzt um dezente Agave-Noten und einem Geschmack von Toffee, Vanille und Schokolade, sowie fruchtige Anklänge von Trockenfrüchten und reifer Banane. Das Finish: Toffee- und Mandelnoten



Blaue Weber „Tequila“ Agave

RUM & GIN

Rum

El Ron Prohibido Reserva Rum 12 Jahre Solera

Nussig und süß in der Nase mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen mit getrockneten Pflaumen, Honig, Schokolade, Kaffee und Eiche. Langer Abgang mit viel Kaffee.

Shot	2cl	5,50
Longdrink mit Cola (0,4cl Rum)	0,3 Glas	10,50



Gin

Los Muertos Mexican Dry Gin 4cl

Aus Cempasúchil-Blüten, Wacholder, Jalapeños, Koriandersamen, Poblano-Paprika. Klare und dauerhaft prägnante Wacholdernote, leicht erdige Komponenten, begleitet von subtilen mexikanischen Raucharomen

Longdrink mit Thomas Henry Tonic Water 14,50

Gin Sul - Hamburger Gin 4cl

Handwerklich destillierter Gin aus Hamburg, dem neben der typischen Kräutermischung mit Wacholder, Rosmarin, Koriander und Zitronen vor allem die Lack-Zistrose einen ganz besonderen, eigenständigen Geschmack verleiht.

Longdrink mit Thomas Henry Tonic Water 12,50



COCKTAILS & MARGARITAS

Virgin Cocktails ohne Alkohol

Ipanema¹	7,50
Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten	
Grenadillo^{1,2}	8,00
Limettensaft, Grenadine, Creme of Coconut, Sahne, Ananassaft	
Florida	8,00
Maracujasirup, Zitronen-, Ananas-, Orangen- und Grapefruitsaft	
Cocoloco	8,00
Kokossirup, Sahne, Ananas-, Orangen- und Maracujasaft	
Strawberry & Banana	8,00
Erdbeerpürree & Bananensaft, Creme of Coconut, Sahne, Ananassaft	
Mexican Sunrise	8,00
Maracuja-, Orangen-, Zitronen-, Ananas- & Bananensaft, Grenadine	

Margaritas

Classic Margarita „dos amigos“	8,00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Sweet'n Sour	
Strawberry Margarita	8,00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Erdbeerpürree	
Pitcher of Margarita	
5 zum Preis von 4en im Krug	



Cocktails mit Alkohol

Caipirinha²	8,50
Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice	
Maracuja Caipirinha²	9,50
Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Maracujasaft + Maracujasirup	
Mojito	9,50
weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, Minzblätter	
Planters Punch	9,50
weißer und brauner Rum, Grenadine, Grapefruit-, Orangen- und Ananassaft	
Cocobana	9,50
Batida de Coco, Cachaca, Ananassaft, Lime Juice	
Cocos Kiss	9,50
Malibu, weißer Rum, Ananas-, Orangen- und Maracujasaft	
Sex on the Beach	9,50
Wodka, Grenadine, Erdbeersirup, Zitronen-, Orangen-, Maracuja-, Ananassaft	
Mexican Colada²	9,50
Tequila, Creme of Coconut, Sahne & Ananassaft	
Tequila Sunrise^{1,2}	9,50
Tequila, Zitronensaft, Grenadine & Orangensaft	
Mex me crazy	9,50
Tequila weiß + gold, Cream of Coconut, Ananas- & Orangensaft	
Bahama Mama	9,50
Weisser und brauner Rum, Malibu, Kahlua, Kaffee Likör, Zitronen- und Ananas-Saft	

Happy Hour bis 19:00 Uhr

pro Cocktail	7,00
--------------	------





¡hasta luego!

Dos Amigos Mexican Restaurant

by Andrea & Frank Josten

Sillemstrasse 74

20257 Hamburg

Wenn Ihnen der Besuch bei uns gefallen hat, empfehlen Sie uns
doch weiter und sagen Sie es Ihren Freunden

<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>

Dos Amigos Mexican Restaurant : Sillemstrasse 74 : 20257 Hamburg

Alle Preise in Euro.



<http://www.dos-amigos-eimsbuettel.de>