



DIE BLAUE AGAVE

LUDWIGSBURG - GERMANY

100% PURO MEXICO - FUNDADO EN 2007

- SPEISEN -



Die Blaue Agave (Agave Tequilana) ist eine von 200 bis 300 Agavenarten, die von den Südstaaten der USA bis nach Südamerika beheimatet sind.

Der Mexikanische Staat hat festgelegt, daß Tequila ausschliesslich aus dieser Agavenart (Blaue Weber Agave / Agave Azul Tequilana Weber) hergestellt werden darf. Er darf auch nur in Mexiko produziert werden, im Staat Jalisco, sowie in bestimmten Ortschaften der Staaten Nayarit, Tamaulipas, Michoacán und den Guanajuato. Destillate, die nach dem gleichen Verfahren ausserhalb der zugelassenen Ortschaften hergestellt werden, müssen sich Mezcal nennen.

Diese Agavenart wird zwischen 6 und 14 Jahre alt und bis 1,80m gross. Sie wird etwa ab dem achten Jahr geerntet. Zur Tequila-Produktion wird das „Herz“ der Agave benutzt. Werden alle Blätter abgeschlagen, so bleibt ein Kern, der einer Ananas ähnlich sieht, weshalb dieses „Herz“ auch Piña genannt wird.

In Stücke geschnitten werden sie dann zum Garen in Ziegelöfen gepackt. Dieser Garvorgang dauert in der Regel zwischen 24 und 36 Stunden. dabei geben die Herzen das so genannte Honigwasser ab. Wenn der Agave durch anschliessendes Auspressen das gesamte Aqua Miel entzogen worden ist, kann der darin enthaltene Zucker zu destillierbarem Alkohol vergoren werden.

ENTREMES Y SOPAS

- VORSPEISEN & SUPPEN -

NACHOS CON QUESO 	8,50
hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, dazu dreierlei Dips 4	
NACHOS CON CARNE	9,90
hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, sowie würziges Rinderhack, dazu dreierlei Dips 4	
BURRITAS JAMON DE SERRANO	7,50
Weizentortilla gerollt bestrichen mit Chili-Chipotle-Frischkäsecreme, gefüllt mit Serranoschinken	
ALBONDIGAS	7,90
Mexikanische Hackfleischbällchen, dazu servieren wir hausgemachten Chipotle-Sauerrahm-Dip	
COCTEL DE AGUACATE 	7,50
mit Koriander und Limette verfeinerte Avocadowürfel, serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Oregano in einer leichten Zitronenvinaigrette	
SOPA DE CHILI POBLANO Y MAIZ 	6,90
Poblanochili-Maiscremesuppe mit krossen Tortillastreifen	
GUACAMOLE CLÁSICO 	8,90
frisch am Tisch im Lavasteinmörser zubereitete Avocadocreme aus frischen Avocados, serviert mit knusprigen, hausgemachten Maistortillachips	

TACOS

- TORTILLASCHALEN -

TACOS CARNE	13,90
knusprige Maistortillaschalen gefüllt mit würzigem Rinderhack, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln, Käse und Sauerrahm	

ENSALADAS

- SALATE -

Zu unseren Salaten servieren wir knuspriges Baguette, dazu wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Essig/Öl

ENSALADA POLLO MEXICANA	11,90
großer gemischter Salat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill	
ENSALADA CEASAR 	10,90
Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing	
ENSALADA POLLO CEASAR	12,90
Romanasalat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill, Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing	
ENSALADA ARRUGULA	11,90
Ruccolasalat mit gebratenem Schafkäse im krossen Speckmantel, Tomaten, Grana Padano und Balsamico Dressing	
ENSALADA CON CARNE DE VACA	13,90
großer gemischter Salat mit mexikanisch marinierten, gegrillten Rinderminutensteaks	
ENSALADA DE ESPINACA CON CHORIZO	12,90
junger Spinat mit krosser Chorizo, Paprikawürfeln und Hausdressing	
ENSALADA CON AGUACATES Y MANGO 	13,50
feingeschnittener Romanasalat mit frischer Mango, Avocado und gerösteten Cashewkernen an einer leichten Zitronenvinaigrette	
ENSALADA GAMBA	13,90
großer gemischter Salat mit Riesengarnelen verfeinert mit Knoblauch und Koriander	



GUACAMOLE

frisch am Tisch zubereitete Avocadocreme aus frischen Avocados, serviert mit knusprigen, hausgemachten Nachos

8,90 EURO



34-90372

Independencia

TAXI

BURRITOS

- WEIZENTORTILLAS -

Eine große, mit Bohnenmus bestrichene, gerollte Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenen Zutaten, überzogen mit Oaxacakäse und Tomatensalsa, dazu reichen wir Ihnen Eisbergsalat und mexikanischen Reis

BURRITO DE CHILI CON CARNE	13,90
mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen, Jalapeños, Oaxacakäse und Sauerrahm	
BURRITO CON POLLO PIBIL	13,90
mit Hühnerfleisch nach Maya-Art in milder Achiotemarinade, Zwiebeln, Oaxacakäse und Ananasshutney	
BURRITO SUPREMO	14,90
mit würzigem Rinderhack, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais, Champignons und Oaxacakäse, dazu Guacamole	
BURRITO VERDE 	13,90
mit gebratenem Gemüse wie, Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat, Oaxacakäse und Sauerrahm	
BURRITO CON QUESO Y ESPINACA 	13,90
mit jungem Spinat, Zwiebeln, Schafskäse und Tomatenwürfeln, überbacken mit Oaxacakäse, Sauerrahm und zweierlei Sesam	



BLAUE AGAVE QUALITÄTSGARANTIE

Wir verwenden für unsere Gerichte frischen Käse aus einer Käserei in Bayern, der nach original mexikanischem Rezept traditionell, ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt wird.



PLATOS COMBINADOS

- GEMISCHTE PLATTEN -

Variationen von mexikanischen Klassikern.
Dazu servieren wir mexikanischen Reis und Bohnenmus.

- TRES AMIGOS** **14,90**
Quesadilla mit Oaxacakäse und mexikanischem Oregano,
Taco mit würzigem Rinderhack und Eisbergsalat,
Quesadilla mit Hähnchenfleisch in Achiotemarinade
- PLATO EL HUERTO**  **13,90**
Quesadilla mit Oaxacakäse, Taco mit Mango-Reis,
Quesadilla mit Gemüse
- FIESTA MEXICANA CLÁSICO - FÜR 2 PERSONEN -** **38,90**
eine kulinarische Reise durch die Köstlichkeiten der mexikanischen Küche. Sie beginnen die Reise mit einem Korb voller Nachos und hausgemachten Dips. Danach folgt eine große Platte mit saftigem Grillgut direkt vom Grill sowie Tacos, Enchilada, Quesadillas mit würzigen Füllungen. Dazu reichen wir Ihnen landestypische Beilagen wie mexikanischen Reis und Bohnenmus.
- FIESTA MEXICANA DECADENTE - FÜR 2 PERSONEN -** **42,90**
zur Clásico-Variante kommt hier noch eine Platte mit Chimichangas, tropischen Früchten und Vanilleeis hinzu

DELICADEZAS DE LA CASA

- DELIKATESSEN DES HAUSES -

- ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS** **12,90**
mexikanische Hackfleischbällchen in pikanter hausgemachter Tomatensoße, serviert mit Jalapenos und Reis
- CHILI CON CARNE** **12,90**
hausgemachter Eintopf aus Rindfleisch, Chili, Bohnen, Tomaten, Mais und Zwiebeln, mit Feta bestreut, dazu werden Nachos serviert ⁴
- CHIMICHANGA** **13,90**
eine besonders beliebte und geschmackvolle Variante unseres Burrito. Eine große, knusprig frittierte Weizentortilla, gefüllt mit Hackfleisch und Bohnen. Dazu Salat, Sauerrahm und Avocadoschnitze ^{8,9}
- QUESADILLAS DE QUESO OAXACA**  **12,90**
knusprige Weizentortillas gefüllt mit original mexikanischem Oaxaca Käse, dazu Salsa Verde und Caprese Mexicano ^{8,9}
- ENCHILADAS CON POLLO PIBIL** **13,90**
Eine abgewandelte Art der Enchiladas. Mit zartem Hähnchenbrustfilet gefüllte Maistortillas, überzogen mit würziger Achiotesoße



FAJITAS

- FAJITAS - SPRICH: FAHIITAS -

Aromatisch mariniertes Fleisch vom Grill in Streifen geschnitten, serviert in einer heißen Gußeisenpfanne, mit frischen Zwiebeln und Paprikastreifen. Als Beilagen zum Befüllen: Feta Käse, Guacamole-, Salsa-, Knoblauch-Dip, Bohnenmus, Reis und Eisbergsalat. Dazu reichen wir im Korb warme Weizentortillas.

Sie belegen die Tortillas nach Ihrem Geschmack mit dem gewürzten Fleisch aus der Pfanne, den Zutaten und Salsas, rollen dann die Fajitas zusammen und essen diese wie die Mexikaner mit den Fingern. Natürlich dürfen Sie aber auch Besteck benutzen.

FAJITAS CON CARNE DE VACA mit gegrillten Rinderhüftminutensteaks	19,50
FAJITAS CON POLLO mit gegrillter Hähnchenbrust	18,50
FAJITAS MIXTAS mit gegrillter Hähnchenbrust und 2 Riesengarnelen	19,50
FAJITAS CON GAMBAS mit 4 Riesengarnelen	21,90
FAJITAS VERDE PICANTE  mit würzigem Pfannengemüse, jungem Spinat, Koriander und Jalapeños	14,90

COMIDA PARA NIÑOS

- KIDS MENÜS -

Nur für Kinder erhältlich!

CHICO BURGER ein kleiner Hamburger mit Steakhouse Fries und Heinz Ketchup 4	7,90
GOLD NUGGETS panierte und knusprig frittierte Hähnchennuggets mit Steakhouse Fries und Ketchup	7,90





FILETES Y SALSAS

- STEAKS & SAUCEN -

Für unsere Rindersteaks verwenden wir ausschließlich Black Angus aus Südamerika. Das Fleisch wird auf unserem Grill zubereitet und erhält dadurch ein unverwechselbares Grillaroma. Wir würzen unsere Steaks nur mit Meersalz und auserlesenen Gewürzen. Zu den Steaks servieren wir Ihnen eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und einen Beilagensalat oder Gemüse.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Garvorgang.

english: blutig - medium: rosa - well done: durch
Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak „medium“ gegrillt!

RUMPSTEAK	180 g.	20,50
mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	250 g.	25,50
HÜFTSTEAK	180 g.	18,50
kernig im Biss und nahezu fettfrei	250 g.	20,50
FILETSTEAK	180 g.	24,50
aus der Lende geschnitten mit	250 g.	29,50
feiner Marmorierung	500 g.	52,00
RIB-EYE STEAK	300 g.	25,50
aus dem Zwischenrippenstück mit dem	500 g.	44,00
typischem Fettauge		
PUTENSTEAK	200 g.	16,50
Steaks aus der saftigen Putenbrust		

SAUCE PICANTE	2,50	ORANGEN- PFEFFERSAUCE	2,50
mit gedünsteten Zwiebeln, Jalapeños und braunem Rum		mit Brandy und grünen Pfefferkörnern	
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER	2,50	STEINPILZRAHM	2,50
mit frischem Koriander, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Liebstöckel und Zitronenabrieb		verfeinert mit Weisswein	
GUACAMOLE	2,50	RAUCHIGE BARBECUESAUCE	2,50
Avocadodip mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomate, Koriander und Zitronensaft		Rezept des Küchenchefs, verfeinert mit Whiskey	

BLAUE AGAVE QUALITÄTSGARANTIE

Wir verwenden ausschließlich kontrolliertes, süd-amerikanisches Black-Angus-Fleisch. Unsere Rinder sind unter natürlichen Bedingungen aufgewachsen.



HAMBURGUESAS

- HAMBURGER MIT DEKADENTEM AKZENT -

Für unsere selbstgemachten Hamburger Patties verwenden wir ausschließlich einheimisches Entrecôte. Veredelt mit Meersalz und erlesenen Gewürzen, verfeinert mit Butter und zubereitet auf unserem Grill.

Dazu servieren wir Steakhouse Fries oder hausgemachte Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise, sowie wahlweise gegen Aufpreis BBQ-Sauce oder Guacamole.

Alle Burger werden mit 200g Patty (Rohgewicht) serviert.

HAMBURGUESA CLÁSICO	13,90
mit Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter BURGERSAUCE	
HAMBURGUESA QUESO	14,90
mit Gouda, Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter BURGERSAUCE	
HAMBURGUESA MEXICANO	15,90
mit Oaxacakäse, Tomate, Zwiebeln, Salat, Bohnen, Mais und Jalapeños	
HAMBURGUESA BBQ	15,90
mit Speck, Essiggurken, roten Zwiebeln und selbstgemachter rauchiger BBQ-Sauce	

EXTRAS

- BEILAGEN -

Nur zu einem Hauptgericht erhältlich - ohne ein Hauptgericht werden 1,50 Euro Aufschlag pro Beilage berechnet.

BEILAGENSALAT	4,50
HOMESTYLE FRIES	4,50
hausgemachte Kartoffelecken mit Heinz Ketchup und Mayo 4	
STEAKHOUSE FRIES	5,50
extrabreite Pommes mit Heinz Ketchup und Mayo	
PAPA CON SOUR CREAM	5,50
Baked Potato mit Sour Cream gefüllt, dazu Parmesan und Ruccola	
ELOTE	5,90
Maiskolben vom Grill mit Kräuterbutter	

SEDUCCION DULCE

- SÜSSE VERFÜHRUNG -

CHIMICHANGAS selbstgemachte Weizenknusperkissen an Schokosauce, tropischen Früchten und Vanilleeis mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl: - Vollmilchschokolade und Zimt - Vollmilchschokolade mit Banane - weiße Schokolade	7,90
CHURROS traditionelles mexikanisches gebackenes Brandteiggebäck, serviert mit Vanille und Karamelsauce	7,90
FLAN DE LA CASA südamerikanische Vanillecreme, überzogen mit Karamellsoße, dazu tropische Früchte	7,90
DULCE ES LA VENGENZA - FÜR 2 PERSONEN - Rache ist süß. Dessertvariation mit jeder Menge Köstlichkeiten	15,90



FUSSNOTEN: 2 FARBSTOFF, 4 KONSERVIERUNGSTOFF, 5 ANTIOXIDATIONSMITTEL,
6 GESCHMACKSVERSTÄRKER, 7 SÜSSUNGSMITTEL, 8 PHOSPHAT, 9 SÄURUNGSMITTEL

ALLERGEN-INFORMATIONEN BEIM PERSONAL ERHÄLTlich.



Wir akzeptieren: Visa - Mastercard - American Express - EC Card
Alle Preise in EUR inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer
© 02/2019 BOMEX Food & Service GmbH & Co KG - 71636 Ludwigsburg

WWW.BLAUEAGAVE.DE