



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 PURO VEGETARISCH 	9,90
hausgemachte Maischips mit dreierlei Dips	
NACHOS CON QUESO VEGETARISCH 	10,90
hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, dazu dreierlei Dips	
NACHOS CON CARNE	12,90
hausgemachte Maischips überbacken mit original mexikanischem Oaxaca Käse, Paprika, Mais und Bohnen, sowie würziges Rinderhack, dazu dreierlei Dips	
BURRITAS JAMON DE SERRANO	10,90
Weizentortilla gerollt bestrichen mit Chili-Chipotle-Frischkäsecreme, gefüllt mit Serranoschinken	
GUACAMOLE CLÁSICO VEGAN 	11,80
frisch am Tisch im Lavasteinmörser zubereitete Avocadocreme aus frischer Avocado, mit Koriander und Tomatenwürfeln, serviert mit knusprigen, hausgemachten Maistortillachips	

TACOS

- TORTILLASCHALEN -

Unsere Tacos servieren wir wahlweise in der knusprigen Maistortilla oder in der weichen Weizentortilla

TACOS CARNE	16,70
gefüllt mit würzigem Rinderhack, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln, Käse, Sauerrahm und Koriander	
TACOS VERDE VEGETARISCH 	16,70
gefüllt mit gebratenem Gemüse wie Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat, dazu Sauerrahm und Koriander (auf Wunsch vegan)	

ENSALADAS

- SALATE -

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

ENSALADA POLLO MEXICANA	15,60
großer gemischter Salat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill	
ENSALADA CEASAR VEGETARISCH 🌿	14,50
Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing	
ENSALADA POLLO CEASAR	16,70
Romanasalat mit marinierter Hähnchenbrust vom Grill, Croûtons, gehobeltem Parmesan und Ceasar Dressing	
ENSALADA CON CARNE DE VACA	17,90
großer gemischter Salat mit mexikanisch marinierten, gegrillten Rinderminutensteaks	
ENSALADA CON AGUACATES Y MANGO VEGAN 🌿	17,40
fein geschnittener Romanasalat mit frischer Mango, Avocado und gerösteten Cashewkernen an einer leichten Zitronenvinaigrette	





34-90372

Independencia

TAXI

BURRITOS

- WEIZENTORTILLAS -

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

BURRITO DE CHILI CON CARNE	19,00
mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen, Jalapeños, Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Sauerrahm	
BURRITO CON POLLO PIBIL	19,00
mit Hühnerfleisch nach Maya-Art in milder Achiotemarinade, Zwiebeln, Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Ananuschutney und Sauerrahmdip	
BURRITO SUPREMO	19,00
mit würzigem Rinderhack, Sauerrahm, Zwiebeln, Mais, Champignons und Oaxacakäse, mit Bohnenmus bestrichen, dazu Guacamole	
BURRITO VERDE <small>VEGETARISCH</small> 	19,00
mit gebratenem Gemüse wie Paprika, Zucchini, Auberginen, Karotten, jungem Spinat und Sauerrahm (auf Wunsch vegan)	
BURRITO CON QUESO Y ESPINACA <small>VEGETARISCH</small> 	19,00
mit jungem Spinat, Zwiebeln, Schafskäse und Tomatenwürfeln, überbacken mit Feta, 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	18,50
Quesadilla mit Oaxacakäse und Epazote, Taco mit würzigem Rinderhack und Eisbergsalat, Quesadilla mit Hühnchenfleisch in Achiotemarinade, dazu Guacamole	
PLATO EL HUERTO VEGETARISCH 	17,50
Quesadilla mit Oaxacakäse, Taco mit Mango-Reis, Quesadilla mit Gemüse	
FIESTA MEXICANA CLÁSICO FÜR 2 PERSONEN	48,00
Eine bunte Mischung aus mexikanischen Köstlichkeiten. Sie beginnen mit einem Korb voller Nachos und hausgemachten Dips. Danach folgt eine große Platte mit saftigem Grillgut direkt vom Grill sowie Tacos, Quesadillas mit würzigen Füllungen. Dazu reichen wir Ihnen landestypische Beilagen wie mexikanischen Reis und Bohnenmus	
FIESTA MEXICANA DECADENTE FÜR 2 PERSONEN	54,00
zur Clásico-Variante kommt hier noch eine Platte mit süßen Chimichangas, tropischen Früchten und Vanilleeis hinzu	

DELICADEZAS DE LA CASA

- DELIKATESSEN DES HAUSES -

CHILI CON CARNE	17,80
hausgemachter Eintopf aus Rindfleisch, Chili, Bohnen, Jalapenos, Mais und Zwiebeln, mit Feta bestreut, dazu werden Nachos serviert	
CHIMICHANGA	19,00
eine besonders beliebte und geschmackvolle Variante unseres Burrito. Eine große, knusprig frittierte Weizentortilla, gefüllt mit Hackfleisch und Bohnen. Dazu Salat, Tomatensalsa, Avocadoschnitze und Mangochutney	
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA VEGETARISCH 	16,70
knusprige Weizentortillas gefüllt mit original mexikanischem Oaxaca Käse, dazu Salsa Verde und Caprese Mexicano	



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

FAJITAS CON CARNE DE VACA	27,00
mit gegrillten Rinderhüftminutensteaks	
FAJITAS CON POLLO	23,50
mit gegrillter Hähnchenbrust	
FAJITAS MIXTAS	27,00
mit gegrillter Hähnchenbrust und 2 Riesengarnelen	
FAJITAS VERDE PICANTE <small>VEGETARISCH</small> 	21,50
mit würzigem Pfannengemüse, jungem Spinat, Koriander und Jalapeños (auf Wunsch vegan)	

COMIDA PARA NIÑOS

- KIDS MENÜS -

ausschliesslich für Kinder erhältlich!

CHICO BURGER	9,50
ein kleiner Hamburger mit Steakhouse Fries und Ketchup	
GOLD NUGGETS	9,50
panierte und knusprig frittierte Hähnchennuggets mit Steakhouse Fries und Ketchup	





FILETES Y SALSAS

- STEAKS & SAUCEN -

Für unsere Rindersteaks verwenden wir ausschließlich Premium-Fleisch 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.	27,50
mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm	250 g.	33,00
HÜFTSTEAK	180 g.	25,50
kernig im Biss und fettfrei	250 g.	31,00
FILETSTEAK	180 g.	32,00
aus der Lende geschnitten mit feiner Marmorierung	250 g.	37,50
RIB-EYE STEAK	300 g.	33,50
aus dem Zwischenrippenstück mit dem typischem Fettauge		
PUTENSTEAK	200 g.	21,50
Steak aus der saftigen Putenbrust		

SAUCE PICANTE	3,00	GUACAMOLE	3,00
mit gedünsteten Zwiebeln, Jalapeños und braunem Rum		Avocadodip mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomate, Koriander und Zitronensaft	
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER	3,00	RAUCHIGE BARBECUESAUCE	3,00
mit frischem Koriander, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Liebstöckel und Zitronenabrieb		Rezept des Küchenchefs, verfeinert mit Whiskey	



HAMBURGUESAS

- BURGER -

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 mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter Burgersauce	18,50
HAMBURGUESA QUESO mit Gouda, roten Zwiebeln, Essiggurken, Tomate, Salat und selbstgemachter Burgersauce	19,00
HAMBURGUESA MEXICANO mit Oaxacakäse, Tomate, roten Zwiebeln, Salat, Bohnen, Mais, Chili-Chipotle und Jalapeños	19,90
HAMBURGUESA BBQ mit Speck, Essiggurken, Tomaten, roten Zwiebeln, selbst- gemachter Burgersauce und rauchiger BBQ-Sauce on Top	19,90

- VEGI BURGER -

Unsere Vegi-Burger bestehen aus veganen Patties aus Feigenkaktus (Nopal), Möhren, Süßmais und Kichererbsen
Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes und Pico de Gallo

HAMBURGUESA NOPAL QUESO <small>VEGETARISCH 🌿</small> mit Gouda, roten Zwiebeln, Salatgurke, Tomate, Salat und Guacamole	18,50
--	--------------



EXTRAS

- BEILAGEN -

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

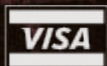
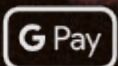
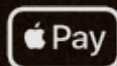
BEILAGENSALAT	6,50
HOMESTYLE FRIES hausgemachte Kartoffelecken mit Ketchup und Mayo	6,50
STEAKHOUSE FRIES extrabreite Pommes mit Ketchup und Mayo	7,50
PAPA CON SOUR CREAM Baked Potato mit Sour Cream, dazu Parmesan, rote Zwiebelwürfel und Ruccola	7,50

SEDUCCION DULCE

- SÜSSE VERFÜHRUNG -

CHIMICHANGAS selbstgemachte Weizenknusperkissen mit tropischen Früchten und Vanilleeis mit verschiedenen Füllungen zur Auswahl: - Vollmilchschokolade und Zimt - Vollmilchschokolade mit Banane	11,00
CHURROS traditionelles mexikanisches gebackenes Brandteiggebäck, serviert mit Vanille und Karamelsauce	11,00
DULCE ES LA VENGANZA <small>FÜR 2 PERSONEN</small> Rache ist süß. Dessertvariation mit jeder Menge Köstlichkeiten (mit Alkohol / auf Wunsch ohne)	22,00

WWW.BLAUEAGAVE.DE



Alle Preise in EUR inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer
© 01/2024 BOMEX Food & Service GmbH & Co KG - 71636 Ludwigsburg