


Vorspeisen & Spezialitäten vom Grill & Garten

€

Perfekt zum Teilen, Entdecken & Erinnern

Tacos

3 Maistortillas mit verschiedenen Belägen 11,70

Schwarze Bohnen und Guacamole 

Rind Churrasco und Chimichurri

Pulled-Pork und Käse

Al Gambilio – Pikant Garnelen

Ceviche

Rotebarschfleisch mariniert in Zitronensaft, mit Zwiebeln, Chili, Tomate, Avocado, Koriander.....15,00

Nachos (für 1-3 Personen)  

Frittierte Maistortillas, Guacamole, Pico de Gallo, Sauersahne und Käse.....16,00

+ Mach es Nahuatl mit Hausgewölftem Hackfleisch + €3,50

Jardin de Jalisco  

Grüne Salat mit Haus Jogurt Sauce mit Avocado, geröstete Kürbis und Mais16,00

+ Rindstreifen + €5,00

Pinchos del Pueblo.....18,00

Rind Spieß mit Chimichurri und Pfeffer Sauce

Aubergine Steak mit Rote Bete Puree 

24 Stunden marinierte Aubergine und Rote Bete Mousse.....22,00

Entrecôt (220gr)

4-fach qualifiziert, kein Hormon, argentinisches Rindfleisch mit Chimichurri & Gebäcke Kartoffeln35,00

+ Grüne Salat + €2,00

Filet (220gr)

4-fach qualifiziert, kein Hormon, argentinisches Rindfleisch mit Pfeffersauce und Hausgemachte Pommes.....38,00

+ Grüne Salat + €2,00

Probe Platte (2-4 Personen)

5 Klassik Sombrero Tapas: 4 tacos, Yuka Pommes, Mais Tempura, 2 mal frittierte Kochbananen, gegrilltes Paprika.....39,00

Tres Leches Kuchen

Mexikanisches Biskuitkuchen.....6,00

RESTAURANT GURU 2023



Sombrero Latino
DAS BESTE STEAKS
in Wiesbaden

Bitte teilen ihre
Meinung hier 😊



RESTAURANT GURU 2024



Sombrero Latino
BEST STEAKS
in Wiesbaden