

FOOD



CROSSING BORDERS SINCE '87





## SOPAS

### SOPA DE BONIATOS

Delikate Suppe von Süßkartoffeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Crème fraîche · 4,60

### ESTOFADO DE VERDURAS ESTILO JARDINERO

Deftige Rindfleischsuppe mit einer reichen Einlage von frischem Gemüse, Kartoffeln und mit frischen Chiles Chipotle pikant abgeschmeckt · 4,60

## TAPAS PARA PICAR

(ab 2 Personen)

Vorspeisenplatte estilo Joe Peñas mit kalten und warmen Leckereien von Taquitos, Buttermaiscolben, Chorizo (pikante Salami<sup>3</sup>), Manchego-Käse und Quesadillas<sup>1</sup>. Serviert mit Guacamole, Salsa picante, Cheddar-Cheese-Dip<sup>1,2</sup>, Sauerrahm und hausgemachten Tortilla-Chips  
7,20 pro Person



## STARTERS

### JOE'S STARTERS

You eat with your fingers and share with your friends

#### CORN FRITTERS

Gebackene Maisbällchen mit frischen Chillis und Ananas-Salsa · 6,20

#### Taquitos Estilo Joe Peña's

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Putenbrust. Dazu Cheddar-Cheese-Dip<sup>1,2</sup> · 6,40

#### CHIPS Y SALSA PICANTE

Hausgemachte Chips von Maistortillas mit Salsa picante · 4,20

#### CHIPS & DIPS

Knusprige Chips von Maistortillas, serviert mit Salsa picante, Kräuter-Sauerrahm, Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce und Cheddar-Cheese-Dip<sup>1,2</sup> · 6,80

#### NACHOS

Mit Käse<sup>1</sup> überbackene Chips von Maistortillas, pikant gewürzt mit Jalapeño-Chillis und Pico de Gallo · 6,80

#### GUACAMOLE

Am Tisch zubereitete Creme von frischen Avocados mit Tomatenwürfeln, Koriander, Sauerrahm, roten Zwiebeln und Limettensaft. Serviert mit Chips von Maistortillas · 7,90

#### TOSTADA ESPANOLAS

Knusprig ausgebackene Weizentortillas, gefüllt mit Spinat und Serrano-Schinken<sup>3</sup>. Überbacken mit Manchego-Käse, serviert an Salatgarnitur<sup>1</sup> · 7,20

#### CHORIZO DE SARTÉN

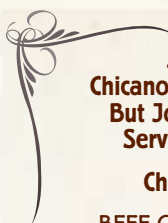
Saftige original Chorizo<sup>3</sup> vom Grill. Mit frischen Tomaten, Manchego-Käse und Ranchero-Sauce in der Gusseisenpfanne serviert. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 7,20



In Mexico we have a word for Sushi: we call it bait.



## PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES



**JOE'S FAJITAS** <sup>1, 2</sup>  
**Chicano cowboys invented them.  
 But Joe made them popular.  
 Serving Fajitas since 1987.**

**Choose your favourite:**

- BEEF ONLY · BEEF & PINEAPPLE
- BEEF & CAMARONES (Rind & Garnelen)
- PUERCO (Schwein)
- CHICKEN ONLY · CHICKEN & BEEF
- CHICKEN & BANANA & COCONUT
- CAMARONES & CHICKEN (Garnelen & Huhn)
- CAMARONES & CHORIZO  
 (Garnelen & pikante spanische Salami <sup>3</sup>)
- MARGARITA FAJITAS  
 (Hühnerbrust mariniert in Tequila,  
 Orangenlikör und Limetten)
- HUACHINANGO (Red Snapper)  
 15,90
- Vegetarian Fajita · 13,50

### CARNE DE BUEY TRES CHILES

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Sauce von dreierlei Chiles, serviert mit frischer Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse<sup>1</sup> gefüllten Weizentortillas vom Grill), Joe Peñas-Mole und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 15,90

### CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Gegrillte Streifen vom Angusrind in einer Salsa picante mit Guacamole, Kidney-Bohnen, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse<sup>1</sup> gefüllte Weizentortillas vom Grill), Joe Peñas-Mole und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 15,90

### ASADO DE PAVO

Marinierte Putenbrust vom Grill in hausgemachter Joe Peña's-Marinade auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle-Chilis u.v.m. Die Putenbrust wird mit frischen Gemüsestreifen in eine warme Weizentortilla gefaltet und mit Bohnenmus, Guacamole, Sauerrahm, Buttermaiskolben und mexikanischem Reis serviert · 14,90

### TEXAS CHICKEN ASADA

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce, dazu Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse<sup>1</sup> gefüllte Weizentortillas vom Grill), Kidney-Bohnen, Joe Peña's-Mole und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 14,10

### BURRITO TRADICIONAL DE POLLO

Stücke von der Hähnchenbrust und Kartoffeln werden in Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce gegart, in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Chimayo-Burrito-Sauce überbacken. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 12,90

### BURRITO DE CARNE

Mit Käse<sup>1</sup> überbackene Weizentortilla, gefüllt mit „Carne de Picadillo“ (nach Originalrezept zubereitetes reines Rinderhack, delikat gewürzt mit Oliven<sup>4</sup>, Rosinen, Äpfeln, Nüssen und Zwiebeln), serviert mit Kidney-Bohnen, Buttermaiskolben und Salatgarnitur<sup>1</sup>. Eine echte Delikatesse der mexikanischen Provinz Chiapas · 12,90

### CHIMICHANGA DE TAXCO

Große gefaltete Weizentortilla, knusprig frittiert und gefüllt mit feingewürztem Huhn, Spinat, Pico de Gallo und Chipotle Chilis auf einer Tequila-Mango-Sauce, verfeinert mit Crème fraîche. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 13,20

### QUESADA DE PAVO

Große Weizentortilla, gefüllt mit Käse<sup>1</sup>, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und gebratener Putenbrust. Dazu servieren wir Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischen Reis und Kidney-Bohnen · 13,10

### POLLO Y PLATANO <sup>1</sup>

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratener Banane und Joe Peña's Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Buttermaiskolben, Reis und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 14,40

### PUERCO A LA CREMA

Zwei Schweinerückensteaks in einer pikanten Sauce aus Sauerrahm, Senf, Tomaten, Paprika und Kräutern mit Quesadillas<sup>1</sup>, Salatgarnitur<sup>1</sup> und Baked Potato mit Kräuter-Sauerrahm · 14,40



### ENCHILADAS DE POLLO

Drei gerollte Maistortillas, gefüllt mit Huhn, Käse<sup>1</sup>, Sauerrahm und Enchilada-Sauce. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 12,10

### SOFT ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Drei weiche Weizentortillas, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Bohnenmus, Cheddar-Käse und Eisbergsalat. Serviert mit mexikanischem Reis, Kidney-Bohnen und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 12,10

The problem with Mexican food is that five or six days later you are hungry again. (Mark Twain)

## MEAT & STEAKS



Unsere Steaks stammen ausschließlich von Ochsen der Rassen Black Angus und Hereford. Die Weiderinder ‚erwandern‘ sich im Sinne des Wortes über zwei Jahre ihr Futter in der argentinischen Pampa.

Auf der Farm der Familie Solana, unseres Vertragspartners, gibt es keine Stallhaltung, keine Mastfütterung und keine Zugabe von Antibiotika.  
Garantiert!

Natürlicher und biologischer geht nicht.  
Zarter auch nicht.

Wenn sie mehr über unser Fleisch und Ihre Gesundheit wissen wollen, besuchen Sie uns bitte unter [www.joepenass.com](http://www.joepenass.com)



### JOE'S SURF & TURF

Filet (220 g) und drei Riesengarnelen vom Grill, serviert mit unserem hausgemachten Knoblauch-Dip<sup>1</sup>  
31,50

### PRIME BEEF STRIPLOIN

Lady Size · 180 g · 20,90 / Gentleman's Cut · 220 g · 22,90

### RIB EYE STEAK

Flavored our way, done to your liking! 300 g · 27,90

### RUMPSTEAK ESTILO JOE PEÑA

500 g für 2 Personen, mit bestem Olivenöl und Zitrusfrüchten unter Vakuum mariniert und am Tisch für Sie tranchiert · 23,90 pro Person

### FILETE ‚BUENOS AIRES‘

Für Kenner und Genießer, zubereitet wie in den besten Steakhäusern von Buenos Aires. Das zarteste Stück vom Rind wird mindestens drei Tage lang mit Limette, Ingwer und Knoblauch mariniert · 220 g · 28,50

### STEAK & ENCHILADAS

Zartes Schweinesteak à la Crema serviert mit einer Soft Enchilada Estilo Joe Peña's<sup>1,2</sup> und einer Enchilada de Pollo<sup>1</sup>. Dazu reichen wir Salatgarnitur<sup>1</sup> und mexikanischen Reis · 14,90

### CARNE DEL REY

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak (220 g) vom Lava-Steingrill, mit Rucola und Manchego-Käse in der heißen Gusspfanne serviert · 23,90

### COSTILLAS CUBANA

Rib Eye Steak (220 g) vom Lavasteingrill, überzogen mit Salsa Cubana, unserer hausgemachten Marinade aus Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, grünen Pfefferschoten, frischem Koriander und verschiedenen Gewürzen · 21,90

## FROM THE OCEAN

### HUACHINANGO À LA CAJUN

In einem Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch gegrillter Red Snapper, (pikant!) serviert mit mexikanischem Reis, pikantem Gemüse in Salsa Verde und Salatgarnitur<sup>1</sup> · 14,90

### OCEAN ASADA

Streifen vom Red Snapper, Seelachsfilet und Garnelen vom Grill, dazu frische Salate<sup>1</sup> der Saison, Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse<sup>1</sup> gefüllte Weizentortillas vom Grill), Reis und hausgemachte Guacamole · 14,90

Zu Steaks reichen wir unsere hausgemachte BBQ-Sauce, in Butter gebratenen Maiskolben und zwei Beilagen nach Wahl: Side Salad<sup>1</sup> · Baked Potato · Steakhouse Potatoes · Gegrilltes Gemüse



## JOE'S FINE SALADS

### ORIGINAL CAESAR'S SALAD

Nach der Original-Rezeptur von „Caesar's Place“ in Tijuana. Romanasalat wird in einem sämigen Dressing<sup>1</sup> von Parmesan, kalt gepresstem Olivenöl, fein pürierten Sardellenfilets und Knoblauch-Croûtons in einer ausgebackenen Weizen-Tortilla Schale serviert · 9,10

### CAESAR'S CHICKEN SALAD

Original Caesar's Salad<sup>1</sup>, dazu gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust · 11,10

### CAESAR'S SALAD HUACHINANGO

Original Caesar's Salad<sup>1</sup>, dazu Red Snapper Filet gebraten im Gewürzmantel von Cayenne, Thymian, Oregano und Knoblauch · 12,20



### ENSALADA DE PAVO ASADO

In hausgemachter Joe Peña's Marinade (auf der Basis von Balsamico-Essig, Sojaöl, Chipotle-Chilis u. v. m.) marinierte Putenbrust vom Grill. Serviert auf frischen Blattsalaten mit Hausdressing<sup>1</sup> und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 11,10

### ENSALADA DE YOLANDA OSUNA

Bunter Salatteller der Saison mit Blue-Cheese-Dressing (Blauschimmel-Edelpilz-Käse-Dressing<sup>1</sup>), in Kräuterbutter gebratenen Champignonscheiben, Rucola, Cherrytomate und Kräuter-Knoblauch-Baguette · 10,40

### ENSALADA DE FAJITA „GIGGLIN' MARIA“

Joe Peña's Fajitas von Rind und Huhn auf Blattsalaten der Saison mit Joe Peña's Hausdressing<sup>1</sup>. Dazu reichen wir zwei Quesadillas (mit roten Zwiebeln und Käse<sup>1</sup> gefüllte Weizentortilla vom Grill) · 11,10

### ENSALADA CON GAMBAS Y AGUACATE

Knackig frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Mais in einem pikanten Dressing<sup>1</sup> aus grünem Pfeffer. Angerichtet mit Avocadospalten, gegrillten Shrimps und Garnelen. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette · 11,80

### ESPECIALIDAD DE ENSALADA „GUITANA“ ESTILO JOE PEÑA'S

Feine Streifen von der Rinderhüfte und frische Ananas vom Grill. Serviert an marktfrischen Salaten der Saison mit einem hausgemachten, delikaten Curry-Bananen-Dressing<sup>1</sup>. Dazu reichen wir hausgemachtes Kräuter-Knoblauch-Baguette. Muy especial · 12,80

### PINA BAJIO

Eine halbe Ananas, gefüllt mit gebratener Putenbrust, Garnelen, Stücken von frischer Ananas, Eisbergsalat und Tomaten mit Hausdressing<sup>1</sup>. Serviert mit Baguette · 11,80



## VEGETARIAN DISHES

### BURRITO DE VERDURAS

Eine leicht pikante Füllung von Zucchini, Poblano-Chilis, Mais, Paprika, Tomatillos und Crème fraîche wird in eine warme Weizentortilla gerollt und mit Joe Peña's Salsa Verde und Käse<sup>1</sup> überbacken. Serviert mit Salatgarnitur<sup>1</sup>, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und mexikanischem Reis · 10,90

### BURRITO DE ESPINACA

Gerollte Weizentortilla, gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln, Käse und Ranchero-Sauce. Pikant gewürzt mit frischen Chilis, dazu Salatgarnitur<sup>1</sup>, Buttermaiskolben, Guacamole, Sauerrahm und mexikanischer Reis · 10,80

### QUESADA GRANDE CON QUESO DE OVEJA

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Käse<sup>1</sup>, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen und Schafskäse. Serviert mit Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, mexikanischem Reis und Buttermaiskolben · 13,10



## JOE PEÑA - FRAGMENTS OF A MYSTERY

They say he was a quiet man, with a strong subtle confidence – both charming and poetically astute. That his poetry was neither his words nor music, but the artistry of his exploration; he, the fabric of many legends had a powerful mystique and stature. Some say he was the first Mexican Major League baseball player, or even that he was a runaway kid from Mexico who made his money in California with oil during the 40s; and later lost it again in Nevada. Nobody really knows for sure.



It is rumored that he got into some trouble during a short stay in Cozumel, got married in Acapulco to a Swedish actress, and eventually divorced shortly after. That he went deep sea fishing with Octavio Paz, and almost got killed in a bar fight with John Houston in

Puerto Vallarta on the set of "Night of the Iguana."

Now, being the fourth time he's concluded his world travels in Mexico, he always finds recluses in the tiny coastal clubs with a gentle ocean breeze. Drinking his nights away sipping fine Mexican brandy and telling intriguing stories of some exotic destinations...

Joe Peña, a legend and that soft voice of intuition within.  
Knew what he always wanted, and imagined the possibilities  
of this endless road we may seek but never reach.  
(Rodney Bowles, Los Angeles)

Franchise Information: [mail@joepenas-franchise.de](mailto:mail@joepenas-franchise.de)

## CROSSING BORDERS SINCE '87



More about Joe's: [www.joepenas.com](http://www.joepenas.com) · [facebook.com/joe.penas.schorndorf](https://facebook.com/joe.penas.schorndorf)