

# HOLA!

*Tacos & Cantina*

## MENU

DAS MENÜ DIENT NUR ALS REFERENZ.  
DIE MENÜS KÖNNEN ÄNDERUNGEN UNTERLIEGEN  
UND WERDEN AN BORD ERNEUT BESTÄTIGT

# HOLA!

## Tacos & Cantina

ALL-YOU-CAN-EAT  
DIE OPTION "ALL YOU CAN EAT"  
IST IM DINING EXPERIENCE-PAKET ENTHALTEN.



**HOLA SIGNATURE** - Tomate . Zwiebel . Limette . Koriander . Jalapeño  
**EIGENE MISCHUNG** - Zutaten + Ihre Kreativität + Mischen



### HAUSGEMACHTE SALSAS *unglaublich lecker*

- Habanero Fuego
- Jalapeño Verde
- Salsa Taquera
- Cremige Poblano-Salsa
- Roja de Arbol
- Geröstete Molcajete-Salsa
- Geräucherte Chipotle-Salsa
- Salsa mit schwarzen Bohnen
- Pico de Gallo



**CHIPS & SALSAS**

## Suppen, Salate & Beilagen

**TORTILLA-SUPPE** - Limettencreme . Koriander . mit Huhn oder Rind

**QUESO FUNDIDO** - geschmolzener Oaxaca-Käse . Chorizo .  
Frühlingszwiebeln

**EL CHAPO** - Bohnenpaste- & Käse-Dip mit Tortilla-Chips

**TIJUANA-SALAT** - Blattsalat . schwarze Bohnen . Tomaten . Zwiebel  
. Koriander . Avocado . Mais . Jalapeño . knusprige Tortilla . geräuchertes  
Chipotle-Dressing

## WEICHE TORTILLA AUS WEISSEM MAIS



IM FAMILIENSTIL SERVIERT

### CHIPOTLE CARNITAS

langsam gegartes Pulled Pork · Chipotle · schwarze Bohnensauce ·  
Koriander

### AL PASTOR

mariniertes geschmortes Schweinefleisch · Ananas · Zwiebel · Koriander

### BARBACOA

langsam gegartes Ancho-Chili-Rindfleisch · Chipotle · roter Krautsalat

### CARNE ASADA

mariniertes Tequila-Chili-Grillsteak · Guacamole · Cotija-Käse ·  
in Essig eingelegte rote Zwiebel

### ANCHO TINGA

langsam gegartes zerkleinertes Hühnerfleisch · Poblano ·  
Pico de Gallo Sauce

### CHILI PESCADO

gebratener Fang des Tages · Guacamole · Rotkohlsalat

### CHILI CON CARNE

(in knuspriger Maistortilla)  
gewürztes Rinderhackfleisch · Crema · Avocado · Cheddar-Käse ·  
Pico de Gallo

## MEHLQUESADILLAS!!!

Guacamole . Limettencreme . Pico de Gallo Salsa .  
Tajin-Gewürz



## ENCHI LADA

zwei gefüllte Maistortillas, bedeckt  
mit unserer charakteristischen  
Sauce, geschmolzener Oaxaca-Käse  
und eine Auswahl an Salsas

**HUHN ODER RIND MIT GRÜNER  
SAUCE · SCHWEIN MIT  
WÜRZIGER MOLE-SAUCE**

## »BURRITO«

Mehltortilla, mexikanischer Reis,  
Salsa mit schwarzen Bohnen,  
Cheddar und Limettencreme mit  
Guacamole und Pico de Gallo Sauce

**HUHN · RIND · SCHWEIN**



knusprig frittierte Mais-Chips,  
Oaxaca- & Cheddar-Käse,  
schwarze Bohnen, Pico de Gallo,  
Jalapeño, Limettencreme und  
Guacamole

**HUHN · RIND MIT CHILI**

## TOSTADA

knusprige frittierte Maistortilla,  
Bohnenpüree, Kopfsalat, schwarze  
Bohnenauce, Pico de Gallo,  
Guacamole, mexikanischer Käse

**HUHN ANCHO TINGA · CHILI  
CON CARNE MIT RIND**

## TAMALES

Dieses bereits 8000 bis 5000 v. Chr. im Gebiet  
Mesoamerikas entstandene, beliebte Gericht besteht  
aus Masa (Maismehl), das mit Chipotle-Pulled Pork  
gefüllt und dann in Maisblättern gedünstet wird.

**HUHN · SCHWEIN**

## PASTELERIA

- ▶ ARROZ CON LECHE
- ▶ MEXIKANISCHER FLAN
- ▶ TRES LECHEs
- ▶ DULCE DE LECHE

## WÄHLEN SIE IHRE EISSORTE

**Wählen sie Ihre Eissorte**  
Vanille / Schokolade / Erdbeere / Kaffee /  
Stracciatella / Kokosnuss

**Wählen sie Ihre Sauce**  
Schokolade / gesalzenes Karamell / Nutella

**Wählen Sie Ihre Streusel!**  
Aus unserer Auswahl







## Wussten Sie schon?

Sowohl Mezcal als auch Tequila werden aus Agave hergestellt. Was ist also der Unterschied zwischen den beiden?

### TEQUILA

wird durch Destillation der Fermentation von 100 % blauen Agaven hergestellt. Tequila kann nur in Jalisco hergestellt werden – einem Zentralstaat in Mexiko. Zur Herstellung von Tequila werden die Agavenherze (Piñas genannt) gebacken und zerkleinert, um so einen Saft zu erhalten, der Agamiel heißt. Der Agamiel wird dann mit Zuckerrohr und Hefe gemischt und mehrere Tage fermentiert. Anschließend wird der Saft zweimal in Kupfertöpfen destilliert.



Ein Glas Gracias!

### TEQUILA-SORTEN

**Blanco** - wird nach der Destillation abgefüllt, einige sind gereift

**Reposado** - zwischen 2 und 12 Monaten in getoasteten Eichenfässern gereift

**Joven** - eine Mischung aus Tequila Blanco & Reposado

**Añejo** - 1 bis 3 Jahre in getoasteten Eichenfässern gereift

**Xtra Añejo** - mindestens 3 Jahre in getoasteten Eichenfässern gereift

### MEZCAL

wird aus verschiedenen Agavensorten gebrannt, für Tequila hingegen werden nur blaue Agaven verwendet. Der Unterschied besteht darin, dass für Mezcal die Agavenherzen in Tonöfen über mehrere Tage hinweg geröstet werden, um ihm den rauchigen Geschmack zu verleihen. Die gerösteten Agavenherzen werden dann zerkleinert, mit Rohrzucker fermentiert, und doppelt und dreifach destilliert. Nach der Destillation werden einige Mezcal in Flaschen abgefüllt, andere hingegen werden in getoasteten Eichenfässern gereift.

### MEZCAL-SORTEN

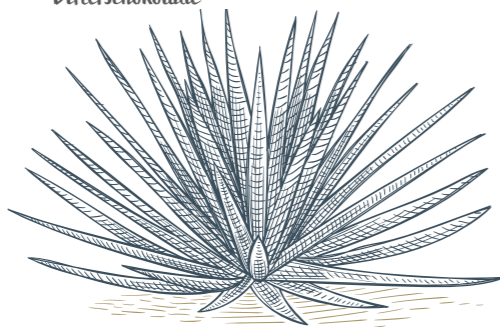
**Espadin** - die am häufigsten verwendeten Agaven, aus denen 90 % der Mezcal-Produktion besteht

**Tobala** - diese als „König der Mezcal“ bezeichnete, seltene Agavensorte wird hauptsächlich in der freien Natur geerntet

**Tobaziche** - wird oft in der freien Natur geerntet und ergibt einen würzigen Mezcal

**Tepexstate** - eine wild wachsende Agave, die erst nach 30 Jahren geerntet werden kann

**Arroqueño** - eine wild wachsende Agave, mit blumigen Geschmack und Noten von Bitterschokolade



## Margarita oder Mezcalita

„AUF IHRE ART!“

Wählen Sie Ihren Tequila oder Mezcal aus der Liste

Wählen Sie Ihren Geschmack

Passionsfrucht / Orange / Blaubeere / Mango / Pfirsich / Erdbeere / Blutorange / Lavendel

Wählen Sie Ihren Rand!

Limettensalz / Chili-Limetten-Salz / geräuchertes Chipotle-Salz / Limettenzucker / Wildbeerenzucker / Lavendelzucker

Peppen Sie Ihren Drink auf!

Jalapeño / Poblano / Habanero-Scheibe

On the Rocks serviert

1-Liter-Krug Margaritas zum Teilen

## Frozen Margaritas

Hola Classic

Jose Cuervo Silver . Triple Sec . Limette

Mangorita

Jose Cuervo Gold . Cointreau . Mango . Limette

Passionrita

1800 Reposado . Passionsfrucht . Cointreau . Limette

Strawberrita

Jose Cuervo Silver . Vanillelikör . Erdbeere . Zitrone

Pineapplerita

Jose Cuervo Gold . Kokosnuss-Rum . Ananas . Zitrone

## Tequila für Shots & Cocktails

1800/Añejo

Jose Cuervo/Gold

Kah/Blanco

1800/Reposado

Jose Cuervo/Silver

Kah/Reposado

1800/Silver

## Tequila für Shots / Cocktails & zum Nippen

Casamigos/Blanco

Cenote/Reposado

Patrón/Reposado

Cazadores/Reposado

Don Julio/Añejo

Patrón/Silver

Cenote/Añejo

Kah/Añejo

Volcan de mi Tierra/Reposado

Cenote/Blanco

## Tequila nur zum Nippen bitte!

Jose Cuervo de la Familia

Fortaleza/Blanco

Fortaleza/Reposado



MEZCAL

Cocktails zum Nippen

Se Busca - Artesanal Joven

Premium Cocktails zum Nippen

Contraluz - Cristalino

Se Busca - Añejo

Se Busca - Reposado

Nur zum Nippen, por favor!

Del Maguey - Premium Tobala

Nucano - Tobala

Nuestra Soledad - Artesanal Espadin

Vago - Espadin

## CERVEZA-ME!

FLASCHE

Corona

Dos Equis

Madri

San Miguel

Sol

### Chelada!

Das Bier Ihrer Wahl, mit frischem Limettensaft, Limettenschale, Eiswürfel und Salzrand!

### Michelada!

Das Bier Ihrer Wahl, mit scharfer Cholula-Sauce, Tomatensaft, frischem Limettensaft und Chili-Limetten-Salzrand!

### Cervezarita!

Das Bier Ihrer Wahl, mit 1800 Reposado, frischem Limettensaft, Eiswürfel und Salzrand!

## Aguas Frescas

Frische Fruchtsäfte

Erdmandelmilch

## Sonstige Getränke

Espresso

Kaffee

Milchkaffee

Cappuccino

Stilles Wasser

Wasser mit Kohlensäure

Coca-Cola / Sprite / Fanta

## Don Pedro

Signature alkoholische Milchshakes mit Kahlúa, Rum und Eis

Vanille / Schokolade / Kaffee



MSC Kreuzfahrten trägt zum Schutz der Ozeane bei, indem die Verwendung von Plastik eingeschränkt wird.

Helfen auch Sie uns dabei, unseren Planeten für zukünftige Generationen zu erhalten und

fragen Sie nach biologisch abbaubaren Strohhalmen.

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben,

ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

