

## SOAPAS I Suppen

Sopa de Tomate Pikante Tomatensuppe mit Tortillastreifen	€ 4.60
Sopa Tolteca Mexikanische Kaktussuppe	€ 4.70
Sopa de Queso Käse-Chillisuppe mit Tortillastreifen	€ 4.80

## Ensalada I Salate

Ensalada „Sierra Madre“ Mexikanische Salatvariation mit Hähnchenstreifen	€ 9.50
Ensalada „Fruta Tropical“ Salat mit Geflügelbruststreifen und frischen Früchten	€ 11.50
Steakhouse Salat Knackfrischer Ruccolasalat an feinem Sesam-Balsamicodressing, lauwarmen Streifen von der Steakhüfte und Parmesankäse umlegt, dazu Ofenbaguette	€ 18.50
Ensalada de buffet Frischer Salat vom Buffet	€ 3.50

## Vegetarianos con Pan de Bana I Vegetarisch

Caras de Papa Überbackene Kartoffelhälfte , gefüllt mit Mais, Bohnen und Salsa auf Chillicreme, mexikanischem Reis und Salat	€ 10.50
Tortillas rellenas Gefüllte Tortillas mit mexikanischem Gemüse, Tomatenragout und Salat	€ 11.50
Fajitas vegetales Frisches Gemüse und Zwiebeln	€ 12.50

## CARNES PESCADOS

### Fleisch & Fisch

<b>Chilli con carne</b> Mexikanischer Fleischeintopf mit Mais, Bohnen, Chillischoten, Schokolade, Zimt & verschiedenen Gewürzen - mit Baguette	€ 9.90
<b>Pavo al Castillo</b> Geflügelbrust auf Chillicreme mit Bohnen, Mais und Käse überbacken, dazu Gitterkartoffeln und Salat vom Buffet	€ 12.50
<b>Nachos de carne con salsa</b> Schweinelendchen mit Tortillasplitter überbacken, auf roter Salsa, dazu Rancher Potatoes und Salat vom Buffet	€ 12.90
<b>Pollo all Mexicana</b> Geflügelbruststeifen mit Mais, Bohnen und Paprika, an mexikanischer Käsesoße, dazu frittierte Gitterkartoffeln und Salat vom Buffet	€ 12.90
<b>Filete de pargo rojo a la parrilla</b> Gegrilltes Red Snapper Filet an feiner Limonensoße, dazu Reis und Salat vom Buffet	€ 14.80
<b>Puntas Castillo</b> Schweinelendchensteifen in Enchiladasoße, an frittierten Gitterkartoffeln und Salat vom Buffet	€ 13.50
<b>Penne a la Mexicana</b> Penne mit gegrillten Rinderstreifen, feuriger Salsa, Spanische Chorizo Salami mit Riccotakäse gratiniert	€ 13.50

## Specials

### El Castillo Burger

€ 11.90

**100 % DRY AGED Rinderhack-Paddy** im Briochebrötchen, herzhaft gebeeft im 800 Grad Grill, Zwiebeln, Speck, Tomaten & Edelschimmelkäse überbacken, dazu Rancher Potatoes

## FAJITAS

In Streifen geschnittenes Fleisch, mit Zwiebeln und Paprika gebraten, pikant gewürzt und in der Pfanne serviert. Dazu reichen wir Avocadocreme, pikante Salsa, Sauerrahm, geriebenen Käse, Mangosoße und 5 Tortillas.

<b>Fajitas vegetales</b> Frisches Gemüse und Zwiebeln	€ 12.50
<b>Fajitas de pavo</b> mit Geflügel, Zwiebeln und frischem Gemüse	€ 12.90
<b>Fajitas tropicanas</b> gegrilltes Geflügel, Zwiebeln und frischem Obst	€ 13.90
<b>Fajitas de combo</b> gegrilltes Geflügel und Rindfleisch, mit Zwiebeln und frischem Gemüse	€ 14.50
<b>Fajitas Castillo</b> Gegrilltes Geflügel, Krabben und Rind, mit Kaktus, Zwiebeln und frischem Gemüse	€ 15.50
<b>Fajitas de filete</b> Zart gegrillte Rinderhüftstreifen mit frischem Gemüse und Zwiebeln	€ 15.90

## POSTRES | Dessert

<b>Bolitas de coco</b> Knusprige Bällchen mit Cocoscremefüllung	€ 6.80
<b>Churros con salsa de chocolate</b> Brandteig mit Zimtucker, frischen Früchten und Schokoladensoße	€ 6.80
<b>Creme Brûlée</b> mit frischen Früchten garniert	€ 6.80
<b>Pastel de chocolate caliente con un núcleo líquido</b> Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf Rote Grütze Beet	€ 6.80

*Weitere Desserts in unserer Dessertkarte*

# Unser Prime Beef: Dry Aged aus unserem Reifeschrank

*Wir präsentieren Euch bestes Prime Beef aus unserem hauseigenem Dry Ager Reifeschrank.. Unsere Färsen werden mindestens 5 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift. Bei diesem Prozess verliert das Prime Beef weiter an Gewicht und der Geschmack konzentriert sich im Fleisch. Dieses riecht leicht nach luftgetrocknetem Schinken, ist innen zart und sehr saftig. Wir „dry agen“ nur hochwertige Färsen am Knochen, denn so erhält das Fleisch den letzten geschmacklichen Schliff. Schauen Sie doch kurz in unseren Reifeschrank ;-)*

## Unser Prime Beef - Dry Aged:

aus dem hauseigenen Reifeschrank !

### **Dry Aged Striploin / Rump -Steak**

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Roastbeef geschnitten und erhält so den charakteristischen Fettrand. Durch diesen Fettdeckel bleibt es unglaublich saftig

ca. 280 gr. € 28.50

### **Dry Aged Ribeye Steak**

Das kräftig marmorierte uns sehr saftige Steak wird aus der Hohen Rippe geschnitten. Das Steak ist aufgrund seiner Kernigkeit absolut beliebt

ca. 350 gr. € 33.50

**Beilagen:** Rosmarinkartoffeln € 2.50 / Gitterkartoffeln € 2.50 /  
Maiskolben € 2.50 / Speckbohnen € 2.50 / Salat v. Buffet € 3.50  
Ofenkartoffel mit Sourdip € 3.80 / Steakpommes € 2.50 |  
Ratatouillegemüse € 2.50  
Sc. Bernaise - Barbecuesoße - Pfefferrahmsoße je € 1.50

## Unser Specials:

### **El Castillo Burger**

€ 11.90

100 % DRY AGED Rinderhack-Paddy im Briochebrötchen, herzhaft gebeeft im 800 Grad Grill, Zwiebeln, Speck, Tomaten & Edelschimmelkäse überbacken, dazu Rancher Potatoes

### **Steakhouse Salat**

€ 17.80

Knackfrischer Ruccolasalat in feinem Sesam-Balsamicodressing mit Parmesansplitter und lauwarmen Streifen von der Rinderhüfte umlegt, dazu Ofen-Baguette

### **Grilled Beef**

€ 16.80

Zarte Rinderstreifen werden mit Teriyakisoße asiatisch abgeschmeckt und in der Pfanne mit Champignons, Lauch & Paprika serviert. Dazu Salat vom Buffet und Ofen-Baguette

# El Castillo Steaks

Mit dem Beefer Grill hat das El Castillo den heißesten Grill Bad Füssings: Bei über 800 Grad Celsius werden unsere argentinischen Fleischspezialitäten, wie Entrecôte, Roastbeef, T-Bone-Steak oder unsere Special Cuts gegrillt. Durch die enorm hohe Temperatur des Infrarot-Gasgrills können Steaks jeder Größe besonders zart, saftig, aromatisch und auf den Punkt gegart werden. Wir empfehlen Medium - Medium Rare.

**Das herzhafteste: Rumpsteak** ca. 250 gr. Rohgewicht € 23.90  
aus dem Rücken - saftige, kernige Steaks,  
intensiv im Geschmack durch den typischen Fettrand

**Das edle: Rinderfilet** ca. 250 gr. Rohgewicht € 26.90  
**Rinderfilet „Ladycut“** ca. 160 gr. Rohgewicht € 19.90  
auch Tenderloin genannt ist das zarteste Stück aus der Lenden-Innenmuskulatur.

**Das andere: U.S. Beef Flank Steak** ca. 280 gr. Rohgewicht € 24.80  
Es wird aus der Dünnung unterhalb des Rinderfilet abgetrennt. Der Flank-Cut stammt aus den U.S.A. und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist sehr flach und relativ mager und hat eine lange Faser.

**Das deftige: Argentinische Steakhüfte** ca. 230 gr. Rohgewicht € 16.80  
Das Fleisch stammt aus dem Herzen der Hüfte und hat ein intensives Aroma

**Das kräftige: Entrecote** ca. 280 gr. Rohgewicht € 25.50  
Argentinischer Rinderrücken -mit dem typischen Fettauge  
- für besonders saftige, aromatisch, kernige Steaks

**Kotelette vom Ibérico-Schwein** ca. 300 gr. Rohgewicht € 21.90  
Ibérico Fleisch von Pata Negra Schweinen zeichnet sich durch einen besonders intensiven und nussigen Geschmack aus

**Beilagen:** Rosmarinkartoffeln € 2.50 / Gitterkartoffeln € 2.50 /  
Maiskolben € 2.50 / Speckbohnen € 2.50 / Salat v. Buffet € 3.50  
Ofenkartoffel mit Sourdip € 3.80 / Steakpommes € 2.50 |

