

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 LECHE
- ▶ 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

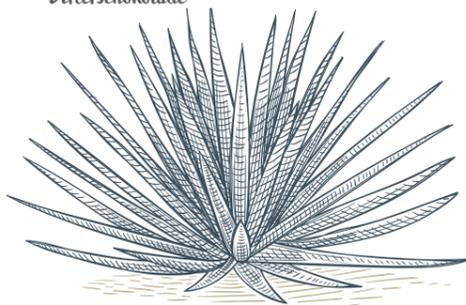
Espadin - die am häufigsten verwendeten Agaven, aus denen 90 % der Mezcal-Produktion besteht

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.

