HOLA!

Tacos & Cantina

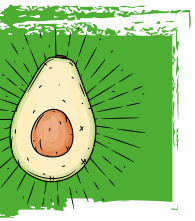
MENU

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

HOLA!
Tacos & Cantina

ALL-YOU-CAN-EAT

GUACAMOLE
nach Ihrem Wunsch



HOLA SIGNATURE - Tomate . Zwiebel . Limette . Koriander . Jalapeño

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 & SALSA

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

ENCHILADA

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

Nachos SMALL or LARGE

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

HUHN · RIND MIT CHILI

große Portion

kleine Portion

TOSTADA

knusprige frittierte Maistortilla, Bohnenpüree, Kopfsalat, schwarze Bohnensauce, 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

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

MEHLQUESADILLAS!!!

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

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

Cocktails &MORE

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 Aguamiel heißt. Der Aguamiel 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 Mezcals in Flaschen abgefüllt, andere hingegen werden in getoasteten Eichenfässern gereift.

MEZCAL-SORTEN

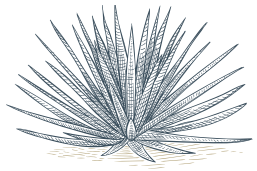
Espadin - die am häufigsten verwendeten Agaven, aus denen 90 % der Mezcal-Produktionbesteht

Tobala - diese als „König der Mezcals" bezeichnete, seltene Agavensorte wird hauptsächlich in der freien Natur geerntet

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

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

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



Tequila für Shots & Cocktails

1800/Añejo	Espolon/Blanco	Kah/Blanco
1800 Reposado	Olmeca/Blanco	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
Madrí
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!

Margarita oder Mezcalita
„AUF IHRE ART!“

On the Rocks serviert

Wählen Sie Ihren Tequila oder Mezcal
aus der Liste

Wählen Sie Ihren Geschmack
Passionsfrucht / Orange / Blaubeere / Mango / Pfirsich / Erdbeere

Wählen Sie Ihren Rand!
Limettensalz / Chili-Limetten-Salz / geräuchertes Chipotle-Salz / Limettenzucker / Wildbeerenzucker / Lavendelzucker

Peppen Sie Ihren Drink auf!
Jalapeño / Poblano / Habanero-Scheibe

1-Liter-Krug Margaritas zum Teilen

Frozen Margaritas

Hola Classic
Tequila Silver . Triple Sec . Limette

Mangorita
Tequila Gold . Cointreau . Mango . Limette

Passionrita
Tequila Reposado . Passionsfrucht . Cointreau . Limette

Strawberrita
Tequila Silver . Vanillelikör . Erdbeere . Zitrone

Pineapplerita
Tequila Gold . Kokosnuss-Rum . Ananas . Zitrone

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.
*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.
MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen.
Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Krustentieren oder Eiern, das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung erhöht. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden.
Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich.
Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.
Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

MSC

MSC PL 2025MED- DEU