



Seit 2004

www.eldomex.de

Tapas, Fajitas, Burrito, ein guter Wein ... und gemütliches Tafeln ...

In Mexiko gehören Genuss und Geselligkeit einfach zusammen. Hol Dir bei uns ein Stück mexikanische Tischkultur, damit Du auch in Bad Homburg Deine Lieblings-Urlaubsgerichte stilecht genießen kannst. Bereits seit 2004 kochen wir für Dich stets frisch und authentisch, daher sind wir auch in der Lage im Falle einer Lebensmittelunverträglichkeit Gerichte für Dich abzuändern. Deswegen möchten wir um Dein Verständnis bitten, dass es bei vollem Haus auch mal etwas länger dauern kann. Folgende Symbole in der Speisekarte weisen auf glutenfreies Essen , vegetarisches Essen  und Schärfegrad  hin.

Wem der Weg nach El Dorado zu lang ist, aber nicht auf die hausgemachte mexikanische Küche für seine Veranstaltung verzichten möchte, kann natürlich auf das Catering-Angebot zurückgreifen. Des Weiteren richten wir auch gerne Deine Privat- oder Firmenfeier bis zu 70 Personen in unserem gemütlichen Lokal aus. Genieße den Kurzurlaub bei uns und - falls Du noch Fragen hast - sprich uns an, wir beraten Dich gerne.

Familie Bartos und das Team vom El Dorado

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Trinkgeld nicht inklusive - Tip is not included.

www.eldomex.de

Aperitivos

Hugo / Aperol ^{2,3} Spritz	0,25 l	5,50
Gorilla Prosecco Frizzante D.O.C	0,1 l	4,00
Margarita Classic Tequila, Orangenlikör und Limettensaft	15 cl	7,50

Alkoholfreie Getränke

 pepsi ^{1,2,9} /  pepsi MAX ^{1,2,8,10}	0,3 l	2,90
 7UP /  Fanta ^{2,10}	0,3 l	2,90
Ginger Ale ²	0,3 l	2,90
 SELTERS Classic	0,25 l	2,30
 SELTERS Classic	0,75 l	5,20
 SELTERS Naturell	0,75 l	5,20
Vittel Tafelwasser	0,3 l	2,20

Hausgemacht:
Lemon Squash Schorle 0,3 l 2,80
Hausgemachter Eistee 0,3 l 2,80

Fruchtiges von *Rapp's*

Orangensaft	0,3 l	3,20
Maracujanektar	0,3 l	3,20
Ananassaft	0,3 l	3,20
Kirschnektar	0,3 l	3,20
Bananennektar	0,3 l	3,20
Cranberrynektar	0,3 l	3,20
Apfelsaft	0,3 l	3,20
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3 l	3,00



Gervezas Biere

Frisch gezapft ...

 Premium Pils

0,3 l 0,5 l

2,90 4,20

 Allgäuer Buble Bayrisch Hell

2,90 4,20

 Allgäuer Buble Edelweißbier

2,90 4,20

Bananenweizen

2,90 4,20

Aus der Flasche ...

 Das Bier aus Mexiko

0,33 l 3,90

 Allgäuer Buble Edelweißbier Alkoholfrei

0,5 l 4,00

Schöffhofer Grapefruit

0,33 l 3,00

Clausthaler Extra Herb Alkoholfrei



0,33 l 3,00



0,355 l 4,00

Chelada Coronita Corona mit frischer Limette und Salzrand

0,355 l 4,50

 **SALITOS**  TEQUILA BEER

0,33 l 4,00

★ Estrella Damm - Das Bier aus Barcelona
BARCELONA, 1876

0,33 l 3,20

Der alte
Hochstädter *ROSE*

0,33 l 2,70

FREITAGS & SAMSTAGS
Give me Five:
Du zahlst 4 Corona, Salitos, Sol oder Estrella
und bekommst 5 Flaschen im Eimer



Tequilas

Jose Cuervo Classic / Especial	2 cl	3,00	Don Julio Añejo / Reposado	2 cl	4,50
Jose Cuervo Tradicional Silver / Reposado	2 cl	4,00	Tequila Zimtler	2 cl	3,00
Jose Cuervo 1800 Añejo / Blanco	2 cl	4,50	Sauza Blanco Hornitos	2 cl	4,00
Sauza Blanco / Gold	2 cl	3,00	Patron Añejo/Silver	2 cl	5,00
Herradura de Plata Silver / Reposado / Añejo			Mezcal Wurmschnaps	2 cl	3,00
				2 cl	5,00

Spirituosen

Baileys ² on Ice	4 cl	3,00	Ramazzotti / Aversa	4 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,50	43-er Likör ²	2 cl	2,00
El Dorado Rum	2 cl	3,00	Cardenal Mendosa	2 cl	3,50
Brugal Rum	2 cl	3,50	Hausgemachter Erdbeerlimes	2 cl	2,00
Williams Birne	2 cl	3,50	Malteserkreuz	2 cl	2,50

KING SIZE GESCHMACK

**5% JE FLASCHE FÜR DEN
ARTENSCHUTZ ZUM ERHALT
DER LETZTEN BERGGORILLAS.**

Absolut authentisch und regional aus den Rebsorten Süditaliens und Siziliens und absolut sympathisch durch den Charity-Aspekt. Denn der von Dian Fossey gegründeten Berggorilla-Stiftung „The Gorilla Organization“, die sich für den Erhalt der letzten 650 Berggorillas in freier Wildbahn stark macht, gehen 5% Prozent der Umsätze zu. Prominente Paten der Stiftung sind u.a. Prof. Richard Dawkins, Leonardo DiCaprio, Daryl Hannah und Dr. Nathan Myhrvold.



stolewine[®] by N&H

WEISSWEIN: Gorilla Grillo⁵

Sizilien / Italien

Trocken, mit Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten und wunderbarem Fruchtspiel.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	0,75 l	17,90

ROSÉWEIN: Gorilla Salento Pink IGT⁵

Apulien / Italien

Der rosafarbene Verführer, mit herrlichem Fruchtaroma nach Erdbeeren und Himbeeren.

Glas	0,2 l	5,00
Flasche	0,75 l	17,90

ROTWEIN: Gorilla Primitivo IGP⁵

Apulien / Italien

Tiefe Brombeer- und Kirschnoten treiben einem zum Wahnsinn.

Glas	0,2 l	5,50
Flasche	0,75 l	18,90

PROSECCO: Gorilla Prosecco Frizzante DOC⁵

Grüner Apfel gepaart mit Zitrusnoten.

Fruchtig, prickelnd und frisch.

Ein Prosecco für jeden Tag.

Flasche	0,75 l	
---------	--------	--

		25,00
--	--	-------





Vino Blanco Weißwein

Glas 0,2 l
Flasche 0,75 l

Hotspot Vinho Verde D.O.C⁵ aus Portugal Leichte Apfelaromen, spritzig, trocken

4,60 15,90

Bodegas Reina de Castilla Sauvignon Blanc D.O.⁵ – Rueda / Spanien

5,90 20,90

Betörende Aromen von reifen Stachelbeeren, grüner Paprika und exotischen Früchten, mit einem Hauch von frischen Kräutern. Kann mit hochwertigen Sancerre-Weinen aus Frankreich spielend mithalten.

Bodegas Nekeas Chardonnay D.O.⁵ – Navarra / Spanien Ausbau 6 Monate in Barriques aus Allier Eiche.

29,90

Opulente Aromen von reifen Äpfeln, Limonen, Orangenschale, Honig und frischer Butter. Konzentriert, kräftig, weich und vollmundig, sanft wie ein Burgunder.

Vino Rosado Roséwein

Hotspot Vinho Pink D.O.C⁵ – Portugal Leichte Himbeeraromen, spritzig, trocken

4,60 15,90

Hill&Dale Dry Rosé Merlot, Südafrika

5,90 20,90

Knackig, frisch und belebend mit einem Hauch Säure, die dem Wein eine fruchtige Fülle verleiht.

Vino Tinto Rotwein

Bodegas Verema Joven Tempranillo D.O.⁵ – Rioja / Spanien Intensive Aromen nach reifen, roten Beeren und schwarzen Brombeeren, mit einem Hauch von Schokolade und Kakao. Weich, samtig und rund. Schönes Finale. Ausgebaut 3 Monate im Barrique Faß.

5,20 17,90

Bodegas Volver Wrongo Dongo D.O.⁵ – Jumilla / Spanien Aus der Monastrell Traube. Opulente Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen und Cassis, mit einem zarten Hauch von exotischen Früchten. Samtig, Weich mit einem saftigen und kräftigen Finale.

25,00

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten.

Für Allergiker-Informationen sprich uns an.





Unsere Salsas ...

- 7 **Guacamole** aus frischen Avocados, Tomaten, Zwiebeln, Korianderblättern, mit Salz, weißem Pfeffer und Limettensaft abgeschmeckt  3,20
- 8 **Salsa Roja** gewürfelte Tomaten, Jalapeños, Zwiebeln und Korianderblätter, mit Salz und weißem Pfeffer abgeschmeckt   1,80
- 9 **Crema de la Casa** aus Quark und saurer Sahne mit Salz, Knoblauch, weißem Pfeffer und Zitronensaft cremig gerührt  1,80
- 10 **Frijoles Negros** pürierte Bohnen mit Salz, Knoblauch und weißem Pfeffer  2,00
- 11 **Jalapeños-Cheddarcheese** gekochter Cheddarkäse^{2,10}, mit mexikanischen Gewürzen, Jalapeños und Weißwein verfeinert   2,50
- 150 **Chipotle Adobo** in Tomaten eingelegte und geräucherte Chilis, mit Zwiebeln, Koriander und Crema de la Casa püriert    2,00
- 25 **Salsa del Jefe** verschiedene Chilisorten mit Gemüsebrühe und Fruchtsäften zu einem scharfen Dip eingekocht    1,00

Zu unseren Salsas empfehlen wir: **Nachos** - knusprige Maistortilla-Chips 3,00
und hausgemachte **Natur-Nachos** mit Limette und Salz gewürzt  3,50

Wir packen Dir gerne für 0,50 € pro Packung Dein Essen zum Mitnehmen ein!



Entradas Vorspeisen

- 5 **Totopos con Carne**   kl. / gr. 8,90/11,90
hausgemachte Nachos mit Rindfleisch und Bohnen, mit Käse^{2,10} überbacken, dazu Crema de la Casa und Bohnenmus
- 6 **Nachos con Queso**  kl./ gr. 6,50/9,50
Nachos mit Käse^{2,10} überbacken, dazu Crema de la Casa, Salsa und Guacamole
- 12 **Batatas Fritas Süßkartoffelfritten²**   5,70
mit Guacamole
- 13 **Papa con Gambas**  Garnelen² im Kartoffelmantel mit Sweet Chili Sauce 6,50
- 15 **Choriqueso**  6,90
spanische Grillwurstscheiben¹⁰ in geriebenem Käse^{2,10} mit Jalapeños und Cheddar-Käse^{2,10} gratiniert, dazu 2 Tortillas
- 16 **Chimichangas** 2 frittierte Mini-Burritos 7,70
mit Chili con Carne und Hähnchen sowie Käse^{2,10} gefüllt, serviert mit Salsa Roja und Crema de la Casa
- 17 **Cebollas Fritas**  6,00
gebackene Zwiebelringe² mit Salsa
- 18 **Chipirones a la Hermano**  7,50
Babycalamaris mit Gemüse gebraten, dazu Tortilla und scharfe Aioli
- 19 **Mozzarella Sticks**  6,30
panierte Käseröllchen mit Crema de la Casa
- 20 **Buffalo Wings** würzige Hähnchen Flügel mit BBQ Dip 6,30
- 21 **Jalapeños Poppers**   6,30
panierte Jalapeños mit Käsefüllung^{2,10}, dazu Crema de la Casa
- 22 **Wrap con Ensalada** Weizentortilla mit  Salat und Käse^{2,10} gefüllt, dazu Guacamole 6,70
- 23 **Wrap con Pollo** Weizentortilla mit Salat, Hähnchen und Käse^{2,10} gefüllt, dazu Salsa 7,70
- 27 **Quesadilla**  6,30
gebratene Tortilla mit Käse^{2,10} gefüllt, serviert mit Crema de la Casa und Guacamole
- 28 **Chipotle BBQ Rips**   7,70
1/2 hausgemachte Schweinerippe vom Lavasteingrill
- 29 **Taco Pastor**   7,70
eine gebackene Maistortilla gefüllt mit Pulled Pork, überbacken mit Käse, serviert mit Chipotle Adobo Dip
- 30 **Plato Combinado** ab 2 Pers. p. P. 7,20
mit 2 Chicken Wings, 2 Jalapeño Poppers², gebackenen Zwiebelringen², 2 Mozzarella Sticks und hausgemachten Nachos, dazu Crema de la Casa und Salsa Roja



Happy Days

MONTAGS

**Spare Ribs "All You Can Eat" 15,90
pro Person 18 – 21.30 Uhr**

Rib's „All you“ einmalig Papas Fritas + BBQ,
mit Beilagensalat + 2,00 Euro, solange Vorrat reicht

DIENSTAGS

Caipi Day: Alle Caipis nur 5,50

MITTWOCHS

**Burrito Day:
Jeder Burrito von der Hauptkarte nur 9,90
(King Size nur 12,00 Euro)**

DONNERSTAGS

**After Work Hour 18–22h
Alle Cocktails 5,50 Alle alkoholfreien Cocktails 5,00**

FREITAGS & SAMSTAGS

**Give me Five: Du zahlst 4 Corona, Salitos, Sol
oder Estrella und bekommst 5 Flaschen im Eimer**





Soppas Suppen

- | | | | | |
|---|---|------|----------------|------|
| 2 | Sopa De Jalapeño scharfe Jalapeño-Tomatensuppe    | 4,00 | als Cappuccino | 3,00 |
| 3 | Chili con Carne gewürfeltes Rindfleisch  
mit Bohnen, Chili und Gemüse gekocht | 6,90 | als Cappuccino | 4,90 |

Unsere beliebte süß-sauer-scharfe
Bananencremesuppe 4,70
als Cappuccino 3,50   

Ensaladas Salate

Bunter Salat in Joghurt-Dressing mit Bohnen-Maisgemüse

Wahlweise auch mit Nachos gemischt oder in einer essbaren Tacoschale serviert, gegen 1,00 € Aufpreis

Du kannst auch geriebenen Käse^{2,10} dazu bestellen für 1,00 €.

- | | | |
|----|--|-------|
| 31 | mit Chili con Carne und Crema de la Casa  | 11,70 |
| 32 | mit würzig panierten Hähnchenbrustfiletstücken ² | 11,70 |
| 33 | mit argentinischen Rindersteakstreifen | 13,70 |
| 34 | mit gebratenem mexikanischen Gemüse  | 10,20 |





Tacos

sind knusprig gebackene und gefüllte Maistortilla-Schalen.

Bei uns werden diese dann mit Käse^{2.10} überbacken und mit einem gemischten Salat, Salsa Roja und Crema de la Casa serviert.

Enchiladas

sind 2 gefüllte Maistortilla-Rollen in einer hausgemachten pikanten Paprika-Tomatensauce mit Käse^{2.10} im Ofen gebacken.

Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Salsa Roja und Crema de la Casa.



Tostadas

sind knusprig gebackene Spinattortilla, belegt mit Crema de la Casa, Salat und Belag Deiner Wahl, anschließend mit Käse^{2.10} überbacken, dazu Cheddar Cheese Sauce





Tacos

- 35 **Taco Vegetariano**   10,30 mit gebratenem mexikanischen Gemüse
- 36 **Soft Tacos**   12,90 Reis, Hähnchenbrust und Gemüse in scharfer Chipotle-Adobo-Sauce zum Selberfüllen in weichen Maistortillas, dazu Salat, Limette und Guacamole
- 37 **Taco John Wayne**  14,20 mit gebratenen argentinischen Steakstreifen und Gemüse
- 38 **Taco de Pollo**  11,30 mit gebratener Hähnchenbrust und Gemüse

Enchiladas

- 39 **Enchiladas de Carne** gefüllt mit Rindfleisch und Bohnen   12,50
- 40 **Enchiladas vegetarianas** gefüllt mit gebratenem Gemüse    10,90
- 41 **Enchiladas de Pollo** gefüllt mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse   11,90

Tostadas

- 48 **Tostada Pulled Pork** belegt mit Pulled Pork, Paprika und Tomaten  12,90
- 49 **Tostada con Carne** belegt mit Rindfleisch und Bohnen  13,50
- 158 **Tostada con Pollo** belegt mit Hähnchenbrust und Gemüse  12,50





Burritos

sind gefüllte Weizentortillas mit mexikanischem Reis, geriebenem Käse^{2.10} und Deiner Füllung. Dazu reichen wir Crema de la Casa, Salsa Roja und einen gemischten Salat.

Quesadillas

sind gebratene Weizentortillas mit Käse^{2.10} und Deiner Füllung, dazu servieren wir gemischten Salat, Crema de la Casa und Salsa Roja.

Du kannst auch „King Size“ Portionen bestellen, dann braten wir 2 Tortillas übereinander mit derselben Füllung, aber ohne Salat.



DONNERSTAGS
After Work Hour 18-22h:
Alle Cocktails 5,50
Alle alkoholfreien Cocktails 5,00





Burritos & Quesadillas

Wähle Deine Größe und Füllung!

Burrito

	Normal	Als King Size
42 Burrito de Pollo gefüllt mit Hähnchenbrust und Gemüse	11,20	14,00
43 Burrito de Carne gefüllt mit Rindfleisch, Bohnen und Gemüse 	11,70	14,50
44 Burrito Vegetariano gefüllt mit gebratenem Gemüse und Bohnenmus 	10,70	13,50
45 Burrito Pulled Pork zart gegartes Schweinefleisch in Paprikasud	11,70	14,50

Quesadillas

	Normal	Als King Size
46 Quesadilla Vegetariana mit Gemüse und Käse ^{2,10} gefüllt 	11,70	13,70
47 Quesadilla con Pollo mit gebratener Hähnchenbrust, Gemüse und Käse ^{2,10}	12,20	14,20
57 Quesadilla con Chorizo mit gegrillten Wurstscheiben ¹⁰ , Paprika und Käse ^{2,10}	12,50	14,50
58 Quesadilla de Carne gefüllt mit Rindfleisch, Bohnen, Gemüse und Käse ^{2,10} 	12,70	14,70
59 Quesadilla Pulled Pork zart gegartes Schweinefleisch, Paprika und Käse ^{2,10}	12,70	14,70

Extra Topping-Saucen

Guacamole / Cheddar Cheese  / Chipotle Adobo   1,00

Falls Du es gerne schärfer magst, sag uns Bescheid.



Fajitas

Das Gericht stammt ursprünglich aus der texanisch-mexikanischen Grenzregion am Rio Grande und wurde von den Cowboys gegessen. Das Kronfleisch der Rinder gehörte zu den Schlachtresten, die die Viehtreiber an einem Schlachttag kostenlos erhielten.



Wenn ihr Euch zu zweit unsere Fajitas teilen möchtet, bieten wir euch für nur 5,00 € zusätzlich an, die Saucen und die Käseportion^{2.10} zu verdoppeln. Außerdem erhaltet ihr so viele Extra-Weizentortillas wie ihr wünscht.

Fajitas sind marinierte Fleischstreifen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln in Limetten-Weißweinsud gebraten, dazu reichen wir 5 Weizentortillas, geriebenen Käse^{2.10}, Guacamole, Salsa und Crema de la Casa.

**Immer montags: Spare Ribs All you can eat!
15,90**

Solange der Vorrat reicht. Der Preis ist pro Person und beinhaltet:
Spare Ribs, 1x Papas Fritas, BBQ
Beilagensalat + 2,00 Euro





Fajitas

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Fajitas de Pollo aus zartem Hähnchenbrustfilet | 14,90 |
| 51 | Fajita de Gambas aus geschälten Garnelen ² | 17,50 |
| 52 | Fajitas John Wayne aus der argentinischen Rindersteakhälfte | 16,90 |
| 53 | Fajitas de Chorizo y Gambas mit spanischen Grillwurstscheiben und geschälten Gambas ² | 17,00 |

Du kannst auch glutenfreie Tortillas bestellen! 

Steaks & More

- | | | |
|----|---|-------|
| 54 | Rumpsteak „El Jefe“ zartes arg. Rumpsteak (ca. 250g) mit Papas Fritas,   Kräuterbutter, serviert auf Salsa Roja, mit Beilagensalat | 18,90 |
| 55 | Spare Ribs „Texas“ ca. halbes Kilo Schweinerippen mit BBQ gegrillt,  dazu Papas Fritas und Beilagensalat | 14,50 |
| 56 | Steak Mexicano saftige Schweinerückenmedaillons auf Jalapeño-Cheddarkäse ^{2,10} -Sauce   mit Papas Fritas, dazu Beilagensalat | 13,50 |
| 60 | Taco Bowl Carne knusprige Tortillaschale gefüllt mit Bohnenmus, Reis, Salat, Salsa Roja, Crema de la Casa, Guacamole und Streifen von gegrilltem argentinischen Rumpsteak | 18,90 |
| 61 | Taco Bowl Cerdo knusprige Tortillaschale gefüllt mit Bohnenmus, Reis, Salat, Salsa Roja, Crema de la Casa, Guacamole und Streifen von gegrilltem Schweinerückenmedaillons | 13,50 |

Unsere Steaks werden auf einem Lavasteingrill frisch zubereitet.

Das Rumpsteak wird - wenn nicht anders gewünscht - medium gegrillt und in Scheiben geschnitten auf Salsa Roja mit Kräuterbutter serviert.





Para los Niños Kinderkarte (bis 14 Jahre)

Flipper's Leibgericht 4 Fischstäbchen mit Pommes	5,20
Dinos 3 Hähnchen-Nuggets mit Pommes	5,20
Quesadilla Speedy Gonzales 2 kleine Tortillas mit Hähnchenbrust, Gemüse und Käse ^{2,10} gebraten, dazu Crema de la Casa	7,70
Pommes mit Ketchup	3,00
Wrap Pollo Loco gefüllte Weizentortillasche mit Salat, Käse und Hähnchenbrust, dazu Crema de la Casa	7,70
Kindereis 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	3,50
1 Kugel Vanilleiscreme	1,50
Schokoladensauce	1,00
Hausgemachte Sahne	0,50
Portion Ketchup	0,30
1 Kinderglas Softgetränk	0,1 l 1,50



Postres Dessert

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 62 | Buñuelos Mexicanos gebackene Weizentortilla-Streifen im Zimt-Kakao-Mantel
serviert mit Vanilleiscreme, hausgemachter Sahne und Schokoladensauce | 4,50 |
| 63 | Churros frittiertes Brandteig mit Zimt-Kakaopulver,
serviert mit Vanilleiscreme, hausgemachter Sahne und Schokoladensauce | 4,90 |
| 64 | Vanilleiscreme in Maracujanektar mit hausgemachter Sahne | 4,90 |
| 65 | Plátano Loco gegrillte Banane mit Schokoladenfüllung,
serviert mit Vanilleiscreme und hausgemachter Sahne | 4,90 |
| 66 | Knusperreis a la Paulo in Schokoladencornflakes panierte Eisbällchen mit Honig | 4,90 |

Espresso 2,00

Cappuccino 3,00

Latte Macchiato 3,50

Glas Tee 2,00

Frischer Minztee 2,50

Doppelter Espresso 3,50

Milchkaffee 3,50

Café Mexicano 4,90

Kahlúa¹, Tequila, Sahne



ZET-KAFFEE
Gastronomie-Service

...immer ein besonderer Genuß!



Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)



TASTE THE MEXICAN SPIRIT

Espíritu Libre
DESDE 1899

El Dorado

Inhaber: Peter Bartos
Kirdorfer Straße 16
61350 Bad Homburg vor der Höhe
Telefon 06172 - 918711
info@eldomex | www.eldomex.de

Besucht uns auch auf Facebook:



[facebook.com/eldomex](https://www.facebook.com/eldomex)

Öffnungszeiten:

MO - DO, 18 - 23 Uhr,
Küche bis 22 Uhr

FR + SA, 18 - 24 Uhr,
Küche bis 22:30 Uhr



ENJOY SOL RESPONSIBLY