

Finest Mexican Streetfood

Sabor a mí


Restaurant & Foodtruck

Öffnungszeiten / Opening Hours

Mi bis So / Miércoles a Domingo / Wednesday to Sunday

12h – 22h

www.saboramiberlin.com

saboramiberlin@gmail.com

 [saboramiberlin](#)  [saboramivazquez](#)

COMIDAS

TACOS (3x)

10€

Tacos mit Bohnenmus, Koriander, marinierten Zwiebeln, Limetten

Tacos with bean puree, coriander, marinated onions, limes

- *cochinita pibíl* - Pulled Pork mariniert in Achiote (3/4/5)
- *tinga* – Huhn / chicken in Chili Chipotle (5)
- *jamaica* - Hibiskusblüten mit Avocado/Hirtenkäse
Hibiscus flowers with avocado/shepherd's cheese (1/5)
- *lengua* – Rinderzunge mit Zwiebeln und Koriander
Beef tongue with onion and coriander (5)

SOPES (2x)

frisch gebackene, handgemachte Maisfladen

freshly baked, handmade corn fritters

- *Los simples* (Bohnen, Hirtenkäse, Zwiebel, Salsa, Salat) **6,50€**
beans, shepherd's cheese, onion, salsa (1/5)
- *Los compuestos* (Bohnen, Hirtenkäse, Avocado, Zwiebeln, Salsa, Salat) (1/5) **8€**
Beans, shepherd's cheese, avocado, onions, salsa
- *Los con carne* (Pulled Pork o. Huhn in Chile Chipotle o. Chorizo, Salat) (1/4/5) **10€**
Pulled Pork or Chicken in Chile Chipotle or Chorizo

Allergene: 1 Milchprodukte jeglicher Art / 2 Sellerie / 3 Sesam / 4 Erdnüsse / 5 Hülsenfrüchte

Alérgenos: 1 Productos lácteos de cualquier tipo / 2 Apio / 3 Sésamo / 4 Cacahuètes / 5 Legumbres

Allergens: 1 Dairy products of any kind / 2 Celery / 3 Sesame / 4 Peanuts / 5 Legumes

GUACAMOLE (Portion)

6,00€

- frische Avocadocreame mit Tomate, Zwiebel, Koriander, Mais-Chips
Fresh avocado cream with tomato, onion, coriander, corn chip

TOSTADAS (2x)

Frittierte Tortillas mit Topping/Salat

- *Las vegetales* (m. Avocado , Bohnen, Käse) **7€**
avocado, beans, cheese (1/5)
- *Las con carne* (wahlweise Pulled Pork o. Huhn in Chile Chipotle o. Chorizo) (1/3/4/5) **9€**
your choice: Pulled Pork or chicken in Chile Chipotle or Chorizo

QUESADILLA mit Bohnenmus, Salat

Große gefüllte Tortilla / Tortilla gigante / giant Tortilla

- Zweierlei Käse (Gouda/Hirtenkäse) (1/5) **7€**
Two kinds of cheese (Gouda/shepherd's cheese)
Dos quesos (Gouda, queso fresco)
- Zweierlei Käse und Spinat (1/5) **8€**
Two kinds of cheese and spinach
Dos quesos y espinacas
- Zweierlei Käse und Schinken (1/5) **8€**
Two kinds of cheese and ham
Dos quesos y jamón

- **Zweierlei Käse und Fleisch (1/4/5) 10€**
(Schwein/Huhn/Chorizo/Rinderzunge)
Two kinds of cheese and meat
(pork/chicken/chorizo/beef tongue)
Dos quesos y relleno de carne
(cochinita/tinga/chorizo/lengua)

Bitte beachten Sie unsere SPECIALS an der Theke
Tome nota de nuestros ESPECIALES en el bar
Please take note of our SPECIALS at the bar

Unser Fleisch beziehen wir von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (artgerechte Tierhaltung). Die Maisprodukte sind gentechnik- und glutenfrei.

Obtenemos nuestra carne de la Asociación de Productores Agrícolas de Schwäbisch Hall (cría de animales adaptada a la especie). Nuestros productos de maíz no contienen OMG ni gluten.

We obtain our meat from the Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (species-appropriate animal husbandry). Our corn products are GMO-free and gluten-free.

Allergene: 1 Milchprodukte jeglicher Art / 2 Sellerie / 3 Sesam / 4 Erdnüsse / 5 Hülsenfrüchte
Alérgenos: 1 Productos lácteos de cualquier tipo / 2 Apio / 3 Sésamo / 4 Cacahuetes / 5 Legumbres
Allergens: 1 Dairy products of any kind / 2 Celery / 3 Sesame / 4 Peanuts / 5 Legu

BEBIDAS
Sin alcohol / non alcoholic

Aguas frescas del día

- Selbstgemachte Limonaden nach Saison (0,35l) **3,50€**
Homemade lemonades by season
(p.e. Limón-Chia, Hibiskus, Tamarindo) (1 Liter) **12€**
- Selters mit und ohne (0,5l) **3€**
Mineral Water with or without gas / agua mineral
- Corona 0% (0,33l) **4€**

Con alcohol

Las Cervezas – Biere

- CORONA (0,33l v. Fass/barrel) **4€**
- Landbier FUERST WIACEK (0,3l / 0,5l) **3,50€/5€**
(v. Fass / barrel)
- After Hour Pale Ale FUERST WIACEK (0,5 Can) **6€**
- Michelada (0,35l) **5€**

Los Cocteles – Longdrinks (0,35l)

- Frozen Margarita **9,50€**
Tequila, Limón
- Paloma **9.50€**
5cl Tequila, Grapefruit
- Chicano de Mezcal **9,50€**
5cl Mezcal, Limón, Amargo d. Angustura, Ginger Ale
- Mezcal Mule de Sabores) **10€**
5cl Mezcal, Maracuyá, Limón, Ginger Beer
- Jamaica Tonic **9,50€**
5cl Gin (fusionado c. Jamaica/Hibiskus), Tonic

Shots (2cl)

- Tequila / Mezcal (wechselndes Angebot)
changing offer, please enquire **4€ / 5€**

Tequila y Mezcal = 100% Agave