



AMOR AMARGO ... 8,9

Eine mexikanische Interpretation des Negroni, mit Mezcal & Ancho Chili
A Mexican interpretation of the Negroni, with mezcal & ancho chilli



PIÑA COLADA ... 11

El Dorado 15, Smith & Cross, Clement Agricole, frische Ananas, Kokosnuss
El Dorado 15, Smith & Cross, Clement Agricole, fresh pineapple, coconut



BEER RECOMMENDATION: BERLINER KINDL ZWICKEL (0,3) ... 3,5

Super erfrischendes naturtrübes Pilsener vom Fass
Super refreshing unfiltered pilsner on tap



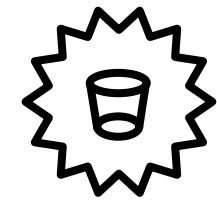
VINO DE LA CASA (0,5L) ... 11,5

Unsere roten & weißen Hausweine sind köstlich & leicht zu trinken
Our red & white house wines are delicious & super easy drinking



NATURAL WINE RECOMMENDATION: BELLOTTI BIANCO (0,75L) ... 27

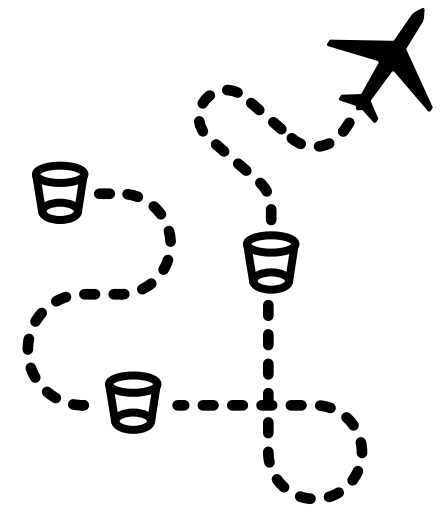
Italienischer Naturwein, der perfekt den reichhaltigen Geschmack unseres Essens ergänzt
An Italian natural wine that we think pairs perfectly with the bold flavors of our food



DISCOVER REAL TEQUILA

TEQUILA DISCOVERY FLIGHT ... 7,9

Probieren Sie 2cl unserer Blanco, Reposado & Añejo Haus-Tequilas (3x2cl)
Try 2cl measures of our house blanco, reposado & añejo tequilas (3x2cl)



MEZCAL DISCOVERY FLIGHT ... 11,9

Der perfekte Beginner-Flight zur Entdeckung der verschiedenen Arten von Espadín Mezcal
The perfect beginner flight to discover different expressions of Espadín mezcal

SEE OUR DRINKS MENU FOR A FULL LIST OF COCKTAILS, TEQUILAS & MEZCAL, WINES, BEERS & SOFT DRINKS

LALUCHABERLIN.COM

FREE TEQUILA SHOT WITH YOUR NEXT MEAL

BOTANAS



SNACKS

Guacamole (Vegan) ... 9,5

Frische Guacamole serviert mit hausgemachten Mais-Chips
Fresh guacamole served with homemade corn chips

Frijoles Refritos (V or Vegan) ... 4,5

Hausgemachter Bohnenmus mit Mais-Chips
House recipe refried beans served with homemade corn chips

Totopos con Salsa (Vegan) ... 3,5

Selbstgemachte Mais-Chips mit Salsa Verde
Homemade corn chips with salsa verde

CEVICHEs



Ostras Frescas ... 14,9

6 Fine de Claire Austern mit Tamarinde & Ingwer-Salsa
6 Fines de Claire oysters with tamarind & ginger salsa

Coctel de Camarón ... 14,5

Mexikanischer Krabbencocktail nach klassischer Art, in scharfer Tomatenketchupsauce
Classic style Mexican prawn cocktail, in a spicy tomato ketchup sauce

Ceviche de Palmitos (Vegan) ... 7,9

Palmenherzen, Shimeji-Pilze & Avocado in scharfer Limetten- & Serrano-Chili-Marinade
Palm heart, shimeji mushroom & avocado in a spicy lime & chile serrano marinade

Ceviche Negro ... 11,9

Dorada, Kohlrabi, Gurke & Avocado Ceviche, serviert nach Sinaloa-Art mit Tintenfisch-Tinte
Sea Bream, kohlrabi, cucumber & avocado ceviche, served Sinaloa style with squid ink

LA LUCHA

modern mexican

ANTOJITOS



KLEINE MEXIKANISCHE GERICHTE / MEXICAN SMALL PLATES

Burrata ... 9,5

Burrata aus Büffelmilch mit Salsa Macha & in Hibiskus eingelegter Rote Bete, serviert mit Tostadas
Buffalo milk burrata with salsa macha & hibiscus pickled beets, served with tostadas

Timbal de Lengua ... 7,5

Langsam gegarte Rinderzunge in Mandel-Mole-Sauce, grüne Oliven, kandierte Erdnüsse & Chile Güero, dazu knusprige Tostadas
Slow cooked beef tongue in almond mole sauce, green olives, candied peanuts & chile güero, served with crispy tostadas

Flores Fritas (V or Vegan) ... 6,5

Chrysanthemblüten in knusprigem Teigmantel mit mexikanischem Frischkäse, dazu eine Tomaten-Zimt-Salsa
Crispy battered chrysanthemum flowers with queso fresco, served with a tomato & cinnamon salsa

Quesadilla Azul (V) ... 6,5

Blauer Mais-Tortilla mit geräuchertem Ricotta, geschmolzenem Gouda, knusprigem Parmesan & Feigen
Blue corn tortilla with smoked ricotta, melted gouda, crispy parmesan & figs

BEILAGEN / SIDES

Lime Plate ... 0,50
Nopal Cactus ... 3,5
Tortillas ... 2,5
Totopos ... 2,5

SALSAS

Chipotle ... 1
Jalapeño Ginger Aioli ... 1
Salsa Verde ... 1
Pineapple Habanero ... 1
Chiles Torreados (HOTTEST!) ... 1

TACOS



3 PRO BESTELLUNG / 3 PER ORDER

Unsere Tortillas werden aus regionalem Bio-Mais hergestellt / *Our tortillas are made from locally sourced organic corn*

Carnitas ... 7,9

Langsam gegartes Schweinefleisch, Salsa Verde & Limette
Slow cooked pork, salsa verde & lime

Pescado Frito ... 7,9

Knusprig frittiertes Fisch, Jalapeño-Ingwer-Aioli & in Limetten mariniertes Kohl
Crispy fried fish, jalapeño ginger aioli & lime marinated cabbage

Coliflor (Vegan) ... 7,5

Gerösteter Blumenkohl, frittierte Mandeln & Chile de Árbol, Salsa Taquera
Roasted cauliflower, fried almonds & chile de árbol, salsa taquera

Bistec ... 8,5

Dünn geschnittenes, Hereford Spider Steak mit marinierten Frühling-zwiebeln
Thinly sliced Hereford spider steak with marinated spring onions

Pollo al Pastor ... 7,5

Hähnchenkeule in Pastor Marinade, Ananas Habanero Salsa & Chipotle Salsa
Chicken thighs in Pastor marinade, pineapple habanero salsa & chipotle salsa

BIGGER PLATES



PERFEKT ZUM TEILEN / PERFECT FOR SHARING

Pescado a la Talla ... 14,9

Ganze Dorade mit cremiger Árbol-Chilisauce
Whole sea bream with creamy chile de árbol sauce

Barbacoa de Cordero ... 15,9

Langsam gegarte Lammhaxe mit Salsa Borracha, Nopal-Kaktus & sautierte Kartoffeln, serviert mit frischen Tortillas
Slow cooked lamb shank, served on the bone with salsa borracha, nopal cactus & sauteed potatoes, served with fresh tortillas

Tlayuda Poblana (Vegan) ... 12,9

Großer frischer Mais-Tortilla mit Babymais, Zucchini, Shimeji Pilzen und Chile Poblano
Large fresh corn tortilla with baby corn, zucchini, shimeji mushrooms & chile poblano

Ensalada "La Lucha" (V) ... 9,5

gemischter Salat mit gegrilltem Büffelricotta, grüner Apfel, karamellisierte Walnüsse & Brombeer-Chipotle-Dressing
Mixed leaves with grilled buffalo ricotta, green apple, caramelised walnuts & blackberry chipotle dressing

ARRACHERA STEAK

250GR ... 25,9

400GR ... 38,9

Mariniertes & gegrilltes USDA Black Angus Arrachera Steak, serviert mit Matador-Chili-Sauce & frittierten Kartoffeln
Marinated & grilled USDA Black Angus Arrachera steak, served with matador chilli sauce & fried potatoes

LA LUCHA FIESTA

2cl Mezcal Vida or Agua Fresca ...

Guacamole, Frijoles & Totopos ...

Ceviche de Palmitos, Flores Fritas, Barbacoa de Cordero & Fish Tacos ...

Mousse de Tuna

... 24,5 p.p. (min. of 2)

... 27 p.p. + Auster/oyster

Nur für den gesamten Tisch / *Only for the whole table*

POSTRES



DESSERTS

Churros (Vegan) ... 4,9

Knusprig frittierte Süßkartoffel Churros, serviert mit Chili-Mulato-Schokoladen-Sauce
Crispy fried sweet potato churros served with chile mulato chocolate dipping sauce

Flan de Queso (V) ... 5,5

Frischer Käse-Flan mit Passionsfrucht & Mezcal-Sauce
Fresh cheese flan with a passionfruit & mezcal sauce

Mousse de Tuna ... 5,9

Kaktusfeigenmousse mit Matcha, Erdbeeren und Erdnüsse
Prickly pear mousse with matcha, strawberries & peanuts