



HERZLICH WILLKOMMEN

im Delirio

*Dein Ort für viva la vida, música mexicana,
entspannte Stunden, leckere Cocktails und
das echte Mexico am Teller*

VORSPEISE / ENTRADA

Guacamole

Genieße unsere hausgemachte, frische und köstliche Guacamole - hergestellt aus reifen Avocados, frischen Tomaten, gehackter roter Zwiebel, Koriander und einem Spritzer Limettensaft für einen lebendigen und authentischen Geschmack. Serviert mit selbstgemachten Totopos (Tortilla Chips)

Disfruta de nuestro Guacamole artesanal, fresco y delicioso. Elaborado con aguacates maduros, tomates frescos, cebolla roja picada, cilantro y un toque de jugo de limón para un sabor vibrante y auténtico. Se sirve con Totopos

klein € 9,50
groß € 12,50

SALATE / ENSALADAS

Ensalada Delirio



Grüner Salat mit Quinoa, Artischockenherzen, Tomaten, Mango, Paprika, roten Zwiebeln & gemischten gerösteten Kernen / Hausdressing und Balsamico Creme

Ensalada de quinoa, corazones de alcachofa, tomates, mango, pimientos, cebolla roja y una variedad de semillas tostadas. Acompañado de nuestro aderezo casero y crema balsámica

€ 11,50

Ensalada Delirio Baby



Grüner Salat, Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln & gemischte, geröstete Kerne / Dressing und Balsamicocreme

Ensalda de pimientos, tomate, cebolla roja y una variedad de semillas tostadas. Acompañado de nuestro aderezo casero y crema balsámica.

€ 8,90

Vegetarisch, gerne auf Wunsch vegan möglich!

T A C O S

Je 3 Tacos in Maismehl-Tortilla, dazu Sauce nach Art des Hauses, Pico de Gallo & schwarze Bohnen

3 Tacos en tortilla de maíz acompañados con salsa casera, pico de gallo y frijoles refritos.

De la Milpa 

Gegrillter Gemüsemix aus Champignons, Nopales (Kaktusblättern), Zwiebeln und Paprika

Sofrito con una mezcla de champiñones, nopales, cebolla y pimiento

€ 10,50

Tinga de Pollo

Leckerer Hühner-Eintopf, Zwiebeln, Chipotle-Chili & mexikanische Gewürze

Guiso de pollo, cebolla, chile chipotle y especias mexicanas

€ 11,50

Suadero

Traditionelles Pulled Beef aus Mexicos Hauptstadt

Suave carne de ternera tradicional de la capital mexicana

€ 13,50

Cochinita Pibil

Pulled Pork der yucatekischen Küche, mariniert mit traditionellen Gewürzen, Achiote und Zitrusfrüchten, langsam gekocht

Guiso de carne de cerdo, típico de la cocina Yucateca marinada en especias tradicionales, achiote y cítricos en una cocción lenta

€ 13,50

Taco Mix

3 Tacos nach Wahl zusammengestellt - probiere dich durch die mexikanische Vielfalt

3 Tacos preparados según su elección - pruebe la variedad mexicana

€ 14,50

TACOS ENSENADA

2 Tacos, Weizentortillas, serviert mit Salsa, Pico de Gallo, Chipotle-Mayonnaise und einem köstlichen Haussalat

2 Tacos en tortilla de harina, con pico de gallo, mayonesa de chipotle y una deliciosa ensalada de la casa

Pescado tipo ensenada

Ein Küstenklassiker: Fischfilets in knusprig-goldenem Teig. Die Essenz von Baja California in jedem Bissen

Un clásico costero, filetes de pescado rebozados de un dorado crujiente. La esencia de baja California en cada bocado

€ 16,50

Q U E S A D I L L A S

2 Weizentortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse & unten stehenden Auswahlmöglichkeiten, dazu Salat, Sauce und Sour Cream

2 Tortillas de harina rellenas con nuestra mezcla de quesos fundidos y una proteína (a su elección) acompañadas con una guarnición de ensalada, salsa roja y Sour Cream

De la Milpa

Gegrillter Gemüsemix aus Champignons, Nopales (Kaktusblättern), Zwiebeln und Paprika

Sofrito en una mezcla de champiñones, nopales, cebolla y pimienta

€ 11,50

Tinga de Pollo

Leckerer Hühner-Eintopf mit Zwiebeln, Chipotle-Chili & mexikanischen Gewürzen

Guiso de pollo, cebolla, chile chipotle y especias mexicanas

€ 11,90

Suadero

Traditionelles Pulled Beef aus Mexicos Hauptstadt

Suave carne de ternera tradicional de la capital mexicana

€ 13,90

Cochinita Pibil

Pulled Pork der yucatekischen Küche, mariniert mit traditionellen Gewürzen, Achiote und Zitrusfrüchten, langsam gekocht

Guiso de carne de cerdo, típico de la cocina Yucateca marinada en especias tradicionales, achiote y cítricos en una cocción lenta

€ 13,90

Quesadilla Mix

*2 Quesadillas nach Wahl zusammengestellt
Probiere dich durch die mexikanische Vielfalt*

2 Quesadillas - preparados a su elección

€ 14,90

CEVICHE S

Ceviche de Hongos



*Champignons in hausgemachter Limettensaftmarinade.
Passionsfrucht, Koriander und Chili, serviert mit
Mango, Paprika und roten Zwiebeln (kalt)*

*Champiñones en adobo casero y zumo de limón.
Maracuyá, cilantro y chile servido con mango,
pimientos y cebollas rojas (servido frío)*

€ 13,70

Ceviche de Pescado

*Roher Fisch in einer hausgemachten Marinade aus
Limettensaft, Passionsfrucht, Koriander & Chili mit
Mango, Paprika & roten Zwiebeln (kalt)*

*Pescado cocido en jugo de limón y maracuyá, cilantro,
chile, mango, pimientos y cebolla roja (servido frío)*

€ 18,50

C A R N E

Rumpsteak

*300g gegrilltes Rumpsteak, serviert mit Kartoffelecken,
hausgemachter Mayonnaise,
Mango-Chimichurri und frischem Salat*

*300gr filete de ternera a la parrilla, servido con gajos
de papa, mayonesa casera,
chimichurri de mango y ensalada fresca*

€ 26,00

Entrecôte

*300gr gegrilltes Entrecôte, serviert mit Kartoffelecken,
hausgemachter Mayonnaise, Mango-Chimichurri und
frischem Salat*

*300gr entrecôte de ternera a la parrilla, servido con
gajos en papa, mayonesa casera, chimichurri de mango
y ensalada fresca*

€ 31,00

DESSERTS

Churros

*Traditionelle Churros mit Zimt & Zucker
sowie Schokolade oder Milchkaramell*

*Churros tradicionales con canela y azúcar,
acompañados con chocolate o cajeta*

€ 8,50

BEBIDAS

Wasser

<i>Mondariz Agua Mineral</i>	0,33l	€ 3,30
<i>Mondariz Agua Mineral</i>	0,75l	€ 5,60

Hausgemachte Limonade

<i>Tamarinde, Maulbeere, Hibiskus, Agave, Holunder-Minze oder Limette</i>	0,4l	€ 4,50
---	------	--------

Softdrinks

<i>Coca Cola, Coca Cola zero</i>	0,2l	€ 3,20
<i>Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	0,2l	€ 3,20
<i>Tonic Water</i>	0,2l	€ 3,20

Säfte

<i>Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Mango, Pfirsich</i>	0,2l	€ 3,50
	0,4l	€ 5,90

Soft-Schorlen

<i>Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Mango, Pfirsich</i>	0,2l	€ 3,00
	0,4l	€ 4,70

BEBIDAS

Heissgetränke

<i>Kaffee</i>	€ 2,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,80
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,80
<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Espresso doppio</i>	€ 3,50
<i>Tee div. Sorten</i>	€ 3,50
<i>Sirup</i>	+ € 0,60

Bier

<i>Dos Equis Especial hell</i>	0,355l	€ 6,70
<i>Indio hell</i>	0,355l	€ 6,50
<i>Modelo Especial hell</i>	0,355l	€ 6,80
<i>Tecate Original</i>	0,325l	€ 6,70
<i>Corona extra hell</i>	0,355l	€ 4,90
<i>Modelo negra dunkel</i>	0,355l	€ 6,80
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,330l	€ 3,50
<i>Benediktiner Hell (Fass)</i>	0,5l	€ 3,80
<i>Benediktiner Weißbier (Flasche)</i>	0,5l	€ 4,20
<i>Michelada (original mexikanisch)</i>	0,4l	€ 6,50

Wein / Prosecco

<i>Rot, Hauswein</i>	0,2l	€ 5,60
<i>Weiß, Hauswein</i>	0,2l	€ 5,60
<i>Prosecco, Hausmarke</i>	0,1l	€ 5,20

BEBIDAS

Cocktails & Longdrinks

Margarita Especial	€ 8,20
<i>Limette, Orangenliquör, Tequila, Especial-Salzrand</i>	
Matador	€ 8,20
<i>Zitrone, Ananas, Tequila, Mineralwasser, Pfirsich</i>	
Whiskey Sour	€ 7,40
<i>Whiskey, Zitrone, Zuckersirup</i>	
Side By	€ 7,40
<i>Whiskey, Limette, Pfirsich</i>	
Aperol Spritz	€ 6,80
<i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	
Hugo	€ 6,80
<i>Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze</i>	
Cuba Libre	€ 6,80
<i>Rum, Limette, br. Zucker, Cola</i>	
Gin Tonic	€ 6,80
<i>Gin, Limette, Tonic Water</i>	
Wodka Lemon	€ 6,80
<i>Wodka, Bitter Lemon, Zitrone</i>	

Shots

<i>Tequila especial silver</i>	0,02l	€ 3,80
<i>Tequila especial gold</i>	0,02l	€ 4,20

WIR FREUEN UNS!

*Wir freuen uns wirklich, dass du hier bist.
Denn wir brennen dafür, ein wenig mexikanisches
Flair über Berlin zu streuen!*

*Dabei ist uns eines wichtig: Deine Meinung!
Wenn wir dich hier bei uns im Delirio glücklich
machen konnten, dann schenke uns doch bitte
eine Minute deiner Zeit und sag es weiter.
Wo? Ganz einfach:*



  @delirioberlin

Gracias!



UNSERE MISSION

*Ganz einfach in einem Satz:
Echte, ehrliche & authentische
mexikanische Küche!*

*Unser Küchenchef Juan ist gebürtiger
Kolumbianer und brennt für leckeres,
mexikanisches Essen.*

*Wenn du jemanden aus der offenen Küche zur
Hintergrundmusik mitsingen hörst, wirst du
wissen, wer Juan ist.*