



# El Sombrero

Restaurant & Cocktailbar



**Ensalada**

## ENSALADAS / SALATE

alle Salate sind wahlweise mit Hausdressing<sup>G</sup>, Essig und Öl und Brot<sup>A</sup>

### Ensalada Tomates Pepinos

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen,  
hausgemachtes Dressing und gebackenem Schafskäse<sup>G</sup>

14,50€

### Ensalada con Pollo

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Kidneybohnen,  
gebratene Zwiebeln, hausgemachtes Dressing,<sup>G</sup>  
und Hähnchenbruststreifen

16,90€

### Ensalada Tenero

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen,  
Paprika, gebratene Zwiebeln, hausgemachtes Dressing<sup>G</sup>  
und Rindfleischstreifen

18,90€

### Ensalada El Sombrero

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen,  
Jalapeños,<sup>10</sup> Avocado, hausgemachtes Dressing,<sup>G</sup> Rinderhackfleisch,  
Käse<sup>G</sup> und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>

17,90€

### Ensalada Gambas

grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen, Paprika,  
hausgemachtes Dressing<sup>G</sup> und Garnelen<sup>B</sup>

19,90€



**Entradas**

## ENTRADAS / VORSPEISEN

<b>Nachos</b> <sup>A,G</sup>	5,50€
<b>Nachos</b> <sup>A,G</sup> mit 2 Dips nach Wahl	8,50€
<b>Aioli</b> <sup>C</sup> mit Baguette <sup>A</sup>	6,90€
<b>Kroketta de Atún</b> <sup>A,C</sup> Thunfischkroketten mit homemade Dip	7,90€
<b>Albondigas</b> Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce und Tortillas <sup>A</sup>	8,90€
<b>Gambas al Agillo</b> <sup>B</sup> Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl und Baguette <sup>A</sup>	14,50€
<b>Chicken Fingers</b> mit Salsa Dip	12,90€
<b>Mozzarella Sticks</b> <sup>A,C</sup> knusprige Mozzarella Stangen mit Honig Senf Dip <sup>J</sup>	11,90€
<b>Pimientos Padron</b> frittierte kleine Bratpaprika mit Meersalz	8,50€
<b>Onion Rings</b> <sup>A</sup> Zwiebelringe in Bierteig <sup>A</sup> gebacken mit Sour Cream <sup>C,G,J</sup>	11,60€



**Vegetariano Combination**

## FINGERFOOD SPECIALS

### Vegetariano Combination

18,90€

3 Mozzarella Sticks<sup>A,G</sup>, 3 Onion Rings<sup>A</sup>, Pimientos Padron,  
mediterranes Gemüse, Salsa und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>, dazu Schafskäse<sup>G</sup>

### Sombrero Combination

22,90€

3 Chicken Fingers, 2 El Pollo Schenkel, 3 Mozzarella Sticks,  
3 Chicken Wings, Wedges, Salsa und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>

## QUESADILLA

3 typische mexikanische Speise, bei der die Füllung in die  
Mitte einer Tortilla<sup>A</sup> gelegt und anschließend gebraten wird

### Quesadilla Vegeteriano

13,90€

gefüllt mit Zucchini, Auberginen, Mais, Bohnen, Paprika,  
Zwiebeln und Knoblauch

### Quesadilla con Pollo

15,90€

gefüllt mit Hähnchen, Paprika, roten Zwiebeln und Käse<sup>G</sup>

### Quesadilla con Carne

16,90€

gefüllt mit Rinderhackfleisch, roten Zwiebeln und Käse<sup>G</sup>



**Mexican Bowls**

## MEXICAN BOWLS

### Amor Verde

Reis, Avocado, Kichererbsen, Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln, Aubergine, Mango dazu Vinaigrette Dressing

14,90€

### Fuego Picante

Reis, Grillpaprika, Kidneybohnen, Zucchini, rote Zwiebeln, Aubergine, Koriander, Jalapeños<sup>10</sup> dazu hausgemachte Salsa

14,90€

### Queso Fiesta

Reis, Avocado, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Aubergine, Zucchini, geriebener Käse,<sup>G</sup> Garnelen<sup>D</sup> dazu hausgemachte Salsa und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>

19,90€

### El Dorado

Reis, Chili con Carne, Grillpaprika, Aubergine, Zucchini, Jalapeños<sup>10</sup> dazu hausgemachte Salsa und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>

17,90€

### Pollo Loco

Reis, Avocado, Kichererbsen, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Aubergine, Zucchini, gegrilltes Hähnchen dazu hausgemachte Salsa und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>

16,90€

#### Zusatzstoffe:

1.koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. chininhaltig, 4. mit Taurin, 5. mit Schwefeldioxid & Sulfite, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Süßungsmitteln, 9. mit Antioxidationsmittel, 10. mit Konservierungsstoffen, 1. enthält eine Phenylalaninquelle, 12. mit Geschmacksverstärkern, 13. mit Milcheiweiß, 14. gewachst, 15. mit Säuerungsmitteln, 16. mit Stabilisator, 17. erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml),

#### Allergene:

a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste usw.), b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Soja, g. Milch/Laktose, h. Schalenfrüchte (Mandel, Walnüsse usw.), i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen, l. Lupinen, n. Weichtiere

Bei weiteren Fragen zu den Zusatzstoffen & Allergenen fragen Sie gerne unser Personal !

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung  
Tippfehler, Irrtümer, Preisänderungen vorbehalten !



**Wrap**

## BEILAGEN

Portion Reis 4,50€

Pommes Frites<sup>A,C,G</sup> 4,90€

Süßkartoffel Pommes<sup>A,C,G</sup> 5,90€

Wedges 5,50€

Beilagensalat 5,90€

Maiskolben 7,90€

Diablosauce **scharf** 3,50€

## DIPS

Mexican Salsa **scharf** 3,50€

Avocadomousse Guacamole 3,50€

Sour Cream<sup>C,G,J</sup> 3,50€

Honig Senf Sauce<sup>J</sup> 3,50€

BBQ Sauce 3,50€

Sweet Chili Sauce 3,50€

Aioli<sup>C</sup> 3,50€

Cheddar Cheese<sup>G</sup> 3,50€

## WRAPS

*Typisch lateinamerikanische Speise serviert mit Sour Cream<sup>C,G,J</sup>*

**Vegeteriano Wrap** 14,90€

*mit Zucchini, Auberginen, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch*

**Pulled Chicken Wrap** 17,90€

*mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce<sup>G</sup>*

**Crunchy Chicken Wrap** 16,90€

*mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce<sup>G</sup>*

**Pulled Beef Wrap vom Black Angus** 18,90€

*mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce<sup>G</sup>*



**Nachos**

## MEXICAN KLASSIKER

serviert in einer gusseisernen Pfanne

### Chili con Carne

der Klassiker mit Rinderhackfleisch, Sour Cream, Jalapeños und Baguette<sup>A</sup>  
C, G, J 10

18,90€

### Nachos Vegeteriano Gratinados

Nachos<sup>A</sup> mit hausgemachter Sauce,<sup>G</sup> überbacken mit Käse,<sup>G</sup> dazu Guacamole

14,50€

### Nachos con Chili

Nachos<sup>A</sup> Chili con Carne (Rinderhackfleisch) und hausgemachter Sauce,<sup>G</sup>  
überbacken mit Käse,<sup>G</sup> dazu Guacamole

15,90€

### Nachos con Pollo

Nachos<sup>A</sup> mit Pulled Chicken und hausgemachter Sauce,<sup>G</sup> überbacken  
mit Käse,<sup>G</sup> dazu Guacamole

16,90€

### Nachos con Carne

Nachos<sup>A</sup> mit Pulled Beef vom Black Angus und hausgemachter Sauce,<sup>G</sup>  
überbacken mit Käse,<sup>G</sup> dazu Guacamole

17,90€

## BURRITO

gefaltete Tortillas<sup>A</sup> überbacken mit Sour Cream,<sup>C, G, J</sup> Guacamole und Käse,<sup>G</sup> dazu Reis

### Burrito Vegeteriano

mit Zucchini, Auberginen, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

15,90€

### Burrito Pulled Chicken

mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce<sup>G</sup>

18,90€

### Burrito Pulled Beef vom Black Angus

mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce<sup>G</sup>

19,90€



Taco

## TACOS

zu allen Tacos <sup>A</sup> servieren wir Reis

### Tacos Vegeteriano

mit Zucchini, Auberginen, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

15,90€

### Tacos Pulled Chicken

mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce <sup>G</sup>

18,90€

### Tacos Pulled Beef vom Black Angus

mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce <sup>G</sup>

19,90€

### Tacos con Gambas <sup>B</sup>

mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce <sup>G</sup>

19,90€

## ENCHILADAS

2 gerollte Tortillas <sup>A</sup> überbacken mit Sour Cream <sup>C,G,J</sup> und Käse, <sup>G</sup>  
dazu Reis und hausgemachte Sauce <sup>G</sup>

### Enchiladas Vegeteriano

gebratene Gemüsefüllung mit Zucchini, Auberginen, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und hausgemachte Sauce <sup>G</sup>

15,90€

### Enchiladas con Pollo

Pulled Chicken Füllung mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce <sup>G</sup>

18,90€

### Enchiladas con Carne

Pulled Beef vom Black Angus Füllung mit Mais, Bohnen, Salat und hausgemachter Sauce <sup>G</sup>

19,90€



**Fajita**

## FAJITAS

*in Zitronensaft marinierte Fleischstreifen mit Paprika und Zwiebeln serviert  
in einer heißen gusseisernen Pfanne, dazu Reis und 2 Dips nach Wahl*

### **Vegeteriano Fajita**

*mit verschiedenen Gemüse*

**20,90€**

### **Chicken Fajita**

*mit Hähnchenbruststreifen*

**23,90€**

### **Beef Fajita**

*mit Rinderhackfleischstreifen*

**25,90€**

### **Chicken Beef Fajita**

*mit Hähnchenbruststreifen und Rindfleischstreifen*

**27,90€**

### **Chicken Gamba Fajita**

*mit Hähnchenbruststreifen und Garnelen<sup>B</sup>*

**28,90€**

### **Beef Gamba Fajita**

*mit Rindfleischstreifen und Garnelen<sup>B</sup>*

**29,90€**



**Pulled Beef Burger**

## LA PATATA

Riesenkartoffel mit hausgemachter Sauce <sup>G</sup>

### Vegeteriano Patata

mit gebratenem Gemüse, Mais, Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

15,90€

### Chili Patata

mit Chili con Carne, Sour Cream und Käse <sup>C,G,J</sup> überbacken <sup>G</sup>

16,90€

### Chicken Patata

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Sour Cream und Käse <sup>C,G,J</sup> überbacken <sup>G</sup>

17,90€

### Beef Patata

mit gegrillten Rindfleischstreifen, Mais, Paprika, Zwiebeln, Sour Cream <sup>C,G,J</sup> und Käse <sup>G</sup> überbacken

18,90€

## BURGER

alle Burger werden mit Pommes serviert <sup>A,C,G</sup>

### Cheeseburger

mit Käse <sup>G</sup>, Zwiebeln, Gewürzgurken <sup>J</sup> und Salat

16,50€

### Mexican Burger (scharf)

mit BBQ Sauce, roten Zwiebeln und Jalapeños <sup>10</sup>

16,90€

### Pulled Chicken Burger

mit El Sombrero Sauce und Salat

17,90€

### Pulled Beef vom Black Angus Burger

mit El Sombrero Sauce und Salat

18,90€



**Rumpsteak**

# FLEISCHGERICHTE

## vom Huhn

### Chicken Wings

mit Pommes und BBQ Sauce

6 Stück

16,50€

10 Stück

20,50€

### El Pollo Schenkel

4 marinierte Hähnchenschenkel mit hausgemachtem Pollo Dip (*pikant*), dazu Pommes<sup>A,C,G</sup>

18,90€

### El Pollo Spieße

2 marinierte Hähnchenspieße, gegrilltes Gemüse, dazu Wedges und hausgemachte Sauce<sup>G</sup>

21,50€

## vom Rind

### Asado carne de res

2 Rinderspieße aus argentinischer Rinderhüfte, gegrilltes Gemüse, dazu Wedges und Sour Cream<sup>C,G,J</sup>

24,50€

### El Sombrero Platte für 2 Personen

2 marinierte Hähnchenspieße, 2 Rinderspieße, 2 Hähnchenschenkel, 4 Thunfischkroketten<sup>A,C</sup>, dazu Wedges und Pimientos Padron

55,90€

### Fleisch auf Lavastein

Jeder Gast bereitet sich sein Fleisch nach belieben selbst zu.

### Rumpsteak

200 g

300 g

24,90€

31,90€

Zu den Steaks servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Kräuterbutter<sup>G</sup> und Steaksauce, wahlweise Pommes<sup>A,C,G</sup> oder Wedges



**Churros**

## DESSERT

### Wrapped Bananas

knusprig gebackene Banane, eingewickelt in einer Weizentortilla <sup>A</sup>  
mit Vanilleeis <sup>G</sup> und Schokosauce <sup>G</sup>

9,90€

### Churros

Spritzgebäck <sup>A</sup> mit Zimt, Zucker und Schokosauce <sup>G</sup>

9,90€

### Nutella Burrito

Nutella in einer panierten Weizentortilla <sup>A</sup>, mit Vanilleeis <sup>G</sup>  
und Schokosauce <sup>G</sup>

9,90€

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee 3,10 €

Tasse Kaffee *entkoffiniert* 2,80 €

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 4,50 €

Espresso Macchiato <sup>G</sup> 3,20 €

Cappuccino <sup>G</sup> 4,20 €

Cappuccino *mit Sahne* <sup>G</sup> 4,50 €

Milchkaffee <sup>G</sup> 4,20 €

Latte Macchiato <sup>G</sup> 4,20 €

Latte Macchiato <sup>G</sup> *mit Sirup* 4,50 €

*Mandel, Kokos, Karamel*

Heiße Schokolade <sup>G</sup> 3,40 €

Heiße Schokolade <sup>G</sup> *mit Sahne* 3,60 €

Tee ( *Kännchen* ) 5,50 €

*Kamille, Darjeeling, Grüner Tee,  
Pfefferminze*

## SOFTDRINKS

Stilles Wasser  
Mineralwasser

0,25 l 0,75 l  
3,20 € 7,80 €  
3,20 € 7,80 €

Coca-Cola<sup>2</sup> <sup>2,8,11</sup> <sup>2,8,11</sup>  
Coca-Cola<sup>light</sup> Coca-Cola<sup>zero</sup>

0,2 l 0,4 l  
3,60 € 4,80 €

Sprite<sup>2,9</sup> Fanta<sup>2,9</sup>

3,60 € 4,80 €

Schweppes  
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water<sup>8,10</sup>



0,2 l 3,60 €

Homemade Ice Tea  
Zitrone, Himbeere

0,3 l 3,80 €  
0,5 l 4,90 €

Red Bull<sup>1,2,15</sup>



0,25 l 4,00 €

## SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft

0,2 l 0,4 l  
4,20 € 5,50 €

Kirschsaff, Bananensaft

4,20 € 5,50 €

KiBa

4,20 € 5,50 €

Traubensaft, Johannisbeersaft

4,20 € 5,50 €

Cranberry Nektar

4,20 € 5,50 €

Maracuja Nektar

4,20 € 5,50 €

Mango Nektar

4,20 € 5,50 €

Saftschorle

4,20 € 5,50 €

# BIER

## Faßbier :

Beck's <sup>A</sup>

Krombacher <sup>A</sup>

Spaten Helles <sup>A</sup>

Franziskaner Hefeweizen Hell <sup>A</sup>

Radler <sup>A</sup>

## Flaschenbier:

Krombacher Alkoholfrei

Corona

Desperados

Salitos Tequila

Franziskaner Kristall, Dunkel, Alkoholfrei



	0,3l	0,5l
Beck's	4,30 €	5,30 €
Krombacher	4,30 €	5,30 €
Spaten Helles	4,30 €	5,30 €
Franziskaner Hefeweizen Hell		5,30 €
Radler	4,00 €	5,30 €

Krombacher Alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Corona	0,355l	4,50 €
Desperados	0,33l	4,50 €
Salitos Tequila	0,33l	4,50 €
Franziskaner Kristall, Dunkel, Alkoholfrei	0,5l	5,50 €

# SPIRITUOSEN

Tequila Jose Cuervo Silver / Gold <sup>2</sup>

Tequila Sierra Silver / Reposado <sup>5</sup>

Tequila Salitos Silver / Gold <sup>2</sup>

Grappa <sup>2</sup>

Molinari Sambuca <sup>5</sup>

Il Santo Sambuca

Jägermeister <sup>5</sup>

Averna

Ramazotti

Absolut Vodka

Williamsbirne

Baileys on Ice <sup>5,G</sup>



Tequila Jose Cuervo Silver / Gold	2 cl	3,50 €
Tequila Sierra Silver / Reposado	2 cl	3,50 €
Tequila Salitos Silver / Gold	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Molinari Sambuca	2 cl	3,50 €
Il Santo Sambuca	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
Williamsbirne	2 cl	3,50 €
Baileys on Ice	4 cl	4,50 €

## WHISKEY

Chivas Regal <sup>2</sup>	4 cl	7,50 €
Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
Jim Beam	4 cl	6,50 €
Johnnie Walker <sup>2</sup> Red Label	4 cl	6,50 €
Johnnie Walker <sup>2</sup> Black Label	4 cl	7,50 €
Dimple <sup>5</sup>	4 cl	6,50 €

## BRANDY

Osborne Veterano <sup>5</sup>	4 cl	5,50 €
Carlos I <sup>2,8</sup>	4 cl	6,50 €

## APERITIF

Aperol Spritz	0,2 l	8,80 €
Aperol, <sup>5</sup> Sekt, <sup>5</sup> Soda		
Hugo	0,2 l	8,80 €
Sekt, <sup>5</sup> Holundersirup, <sup>2</sup> Limette, frische Minze		
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,80 €
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, frische Himbeeren		

## LONGDRINKS

<b>Gordon's Gin Tonic</b> <sup>8,10</sup>	<b>9,00 €</b>
<b>Tanqueray London Tonic</b> <sup>8,10</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Hendrick's Gin Tonic</b> <sup>8,10</sup>	<b>12,00 €</b>
<b>Monkey 47 Tonic</b> <sup>8,10</sup>	<b>13,00 €</b>
<b>Mave Gin Tonic</b> <sup>8,10</sup>	<b>13,00 €</b>
<b>No. 3 London Gin Tonic</b> <sup>8,10</sup>	<b>13,00 €</b>
<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>2</sup>	<b>10,50 €</b>
<b>Jim Beam Cola</b> <sup>2</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Bacardi Cola</b> <sup>2</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Vodka Red Bull</b> <sup>1,12,15</sup>	<b>10,50 €</b>
<b>Vodka Lemon</b>	<b>9,50 €</b>

## SHOTS

<b>Kamikaze Vodka, Limettensaft, Triple Sec</b>	<b>4,50 €</b>
<b>B 52 Baileys<sup>5,G</sup>, Kaffeelikör, Grand Marnier<sup>5</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>B 53 Baileys<sup>5,G</sup>, Vodka, Kaffeelikör<sup>2</sup></b>	<b>4,50 €</b>
<b>El Sombrero Tequila<sup>5</sup>, Baileys<sup>5,G</sup>, Kaffeelikör<sup>2</sup></b>	<b>4,50 €</b>



## WEINE

### Weißwein

#### Pinot Grigio<sup>5</sup>

Angenehm zarter Duft mit Erinnerungen an reife Zitronen und Grapefruit, vermischt mit feinen Kräuternoten. frisch, fruchtig, und herrlich voll stolziert er über die Zunge mit belebender Säure und reifer Frucht.

0,2 l 0,75 l  
7,50 € 30,50 €

#### Lugana<sup>5</sup>

Zartgelbe Farbe, charmanter, blumiger Duft, am Gaumen eine feine Säure, trockener und gut strukturierter Geschmack.

8,50 € 32,50 €

#### Apfelwein<sup>5</sup>

pur, süß, sauer

0,25 l 0,50 l  
3,50 € 4,50 €

### Rotwein

#### Primitivo<sup>5</sup>

In der Nase entfaltet dieser italienischer Rotwein aus Apulien ein harmonisches und fruchtbetontes Bouquet mit intensiven Noten von Pflaumen und dunklen Kirschen, sowie feinen Rosmarin Wein sehr harmonisch und ausgewogen mit schönen Körper und Vanillenuancen. Am Gaumen wirkt der ansprechendem Trinkfluss.

7,50 € 32,50 €

#### Merlot<sup>5</sup>

In der Nase steigt der köstliche Duft von Johannisbeeren und Veilchen. Er ist weich und schmeckt leicht nach Pflaumen. Mit seiner eleganten Struktur umhüllt der Merlot den Gaumen auf ausgeglichene und delikate Weise.

7,50 € 30,50 €

## Montepulciano<sup>5</sup>

Kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, im Bouquet dunkle Kirschen und Waldbeeren, feine Vanillenote, weiche unterstützende Tannine, kraftvoll und langanhaltend.

0,2l 0,75l  
7,50 € 30,50 €

## Rosé

### Cerasuolo<sup>5</sup>

Der Cerasuolo ist im Glas intensiv, dunkel rosé und hat angenehme Erdbeer Kirschnoten im Bouquet. Am Gaumen ist der italienische Rosé aus den Abruzzen fruchtig, frisch und vollmundig.

7,50 € 30,50 €

## Sekt

Prosecco<sup>5</sup>

SCAVI & RAY  
PROSECCO



0,1l 0,75l  
6,40 € 31,00 €

## Champagner

Moët & Chandon<sup>5</sup> Brut Rosé Imperial  
Moët & Chandon<sup>5</sup> Brut Imperial

FONDE  EN 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE  
★

0,75l  
120,00 €  
120,00 €



# El Sombrero

Restaurant & Cocktailbar

 FACEBOOK



 TikTok



 INSTAGRAM



