

Willkommen in Dortmunds schönster Location

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch unsere mediterranen Köstlichkeiten.

Unsere saftigen Chuzos werden immer frisch auf unserem Lavasteingrill für Sie zubereitet. Die Vielfalt an Tapas verwöhnt Ihren Gaumen mit Einzigartigkeit.

Bei unseren Zutaten legen wir großen Wert auf Qualität und Frische und bieten Ihnen die Möglichkeit durch unsere Show-Küche, stets daran teilzuhaben.

Ein Highlight unseres Restaurants sind unsere Gewürzstationen, an denen Sie sich gerne bedienen dürfen. Lassen Sie sich auch von unserer breiten Auswahl an Weinen inspirieren und tauchen Sie ein in unsere Welt der Genüsse.

Fühlen Sie sich wie zu Hause und genießen Sie Ihre Zeit hier im Chuzo.

Liebe Gäste, gerne halten wir für Sie die Zusammenfassung
der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe sowie der Allergene bereit.

Gerne akzeptieren wir für Ihre EC-cash Karte, Master Card, VISA Card oder American Express.
Die Zahlung per Kreditkarte kann ab einem Rechnungsbetrag von 30,00 € vorgenommen werden.

Feiern im Chuzo

***Ideal zu jedem Anlass:
Ihre Veranstaltung bei uns wird ein Erfolg***

Im Restaurant können Sie mit bis zu 80 Personen feiern,
zusätzlich stehen bei gutem Wetter noch 70 Plätze
auf der Terrasse zur Verfügung

Chuzo Catering

Sie möchten zu Hause oder im Büro feiern?

Wir übernehmen gerne für Sie das Catering
mit Spezialitäten aus der Chuzo-Küche und unserem Team.
Sprechen Sie uns einfach an.

Tel. (0231) 330 28 666

Feliz cumpleaños

An Ihrem Geburtstag erhalten Sie für sich und ihre Gäste
1 Glas Sekt zum Essen aufs Haus und das "Geburtstagskind"
dazu noch das Dessert des Monats gratis.

(Gegen Vorlage des Personalausweises)

Tagesangebote

Ständig wechselnde Angebote und fangfrischer Fisch. Fragen
Sie unseren Service oder schauen Sie auf die Angebotstafeln.



www.chuzo.de

facebook.com/chuzodortmund

Salate

- 09 Kleiner gemischter Salat¹  4,50 €
À la saison
- 11 Minz-Cous Cous-Salat  5,90 €
mit Granatapfelkernen
- 12 Salat "Chuzo"²  3,90 €
mit Tomate, Gurke und Zwiebel
- 13 Salat "Chuzo" mit Pulpo² 5,90 €
Pulpo, Tomate, Gurke und Zwiebel

Suppen

- 20 Gazpacho²  4,50 €
Kalte, ungekochte Suppe mit Gurke, Knoblauch
und Brot (nur im Sommer)
- 21 Garnelensuppe² 5,90 €
- 22 Geröstete
Paprika-Tomaten-Suppe  4,90 €

 vegetarisch

 vegan

Hauptgerichte

- 35 "Chuzo" Burger² 15,90 €
180g Nebraska Rind, dazu Salat und spanische
Kartoffeln
- 30 Ausgelöste Kaninchenkeule 15,90 €
Mit Whiskey-Datteln-Sauce, geschmolzenen Rauch-
tomaten und Kartoffelkrapfen mit Manchego-Käse
- 31 Ibérico Bäckchen¹ 15,90 €
Im eigenen Sud mit Schmorgemüse
und Kartoffel-Trüffel-Stampf

Steaks vom Lavasteingrill:

- 33 Rumpsteak 200 g * 22,90 €
- 34 Rumpsteak 300 g * 32,90 €
- 36 Rinderfilet 200 g * 25,90 €
- 37 Rinderfilet 300 g * 36,90 €

Zu den Steaks servieren wir als Beilage Rosmarinkartoffeln,
Pfannengemüse und Mojo Rojo

Vegetarisch & Vegan

- 300 Tomatensteaks¹ ✓ 6,50 €
Mit Kartoffeltortilla und Salat
- 301 Gefüllte Zucchini ✓ 7,50 €
Mit eigener Mousse, Schafskäse und Salsa Brava gefüllt
- 302 Gefüllte Paprika¹ ✓ 7,90 €
Mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Spieß
- 303 Gemüselasagne ✓ 9,90 €
Mit Käse gratiniert und kleiner Salatvariation

Tagesangebote

Ständig wechselnde Angebote und fangfrischer Fisch. Fragen
Sie unseren Service oder schauen Sie auf die Angebotstafeln.

Chuzos

Eine spanische Spezialität im Chuzo sind Spieße vom Lavasteingrill, die wir in folgenden Varianten anbieten:

70	Gemischtes saisonales Gemüse 	5,90 €	78	Meeresfrüchte	9,90 €
72	Wild-Hähnchen	6,90 €		Muschelfleisch, Jakobsmuschel, Pulpo, Tintenfisch, Garnele	
73	Original spanische Chorizo ²	6,90 €	79	Lachsfilet	8,90 €
74	Entenbrust ²	6,90 €	80	Pulpo ²	6,90 €
75	Lamm ¹	9,90 €			
76	Ibéricofilet	8,90 €			
77	Rinderfilet ²	10,90 €			
			82	Chuzo España ¹	16,90 €
				Ein Spieß mit gegrilltem Rinderfilet, Lamm & Ibérico-Schweinefilet, dazu Riesengarnele, Lachs & Jakobsmuschel	

Kalte Tapas

89	Portion Brot ³	2,90 €		
90	All i oli ² ✓	1,50 €		
91	Salsa Brava 🍷	1,50 €		
92	Mojo Rojo ¹ 🍷	1,50 €		
93	Mojo Verde ¹ 🍷	1,50 €		
97	Grüne und schwarze Oliven ^{2,3} 🍷 Mariniert	3,90 €		
98	Artischockenherzen 🍷	3,50 €		
101	Eingelegte Paprika 🍷	3,90 €		
			✓ 103	Sweet Pepper & Champignonköpfe ^{2,3} ✓ Gefüllt mit Käse 6,90 €
			✓ 104	Eingelegte Feigen ^{1,2} ✓ mit Blauschimmelkäse und Akazienhonig 6,90 €
			105	Marinierte Sardellen ² 4,50 €
			107	Spanischer Käse ^{1,2} Manchego- und gereifter Ziegenschnittkäse 5,90 €
			108	Jamón Serrano ^{1,2,3} 5,90 €
			109	Manchego & Serrano ^{1,2,3} 6,90 €

Warme Tapas

200	Spanische Kartoffeltortilla ✓	4,50 €	208	Hackfleischbällchen In Tomatensauce	5,90 €
201	Spanische Kartoffeln ¹ ✓ Mit Mojo Rojo und Salsa Brava	3,90 €	209	Chorizo in Rotwein ^{1,2}	5,90 €
202	Kartoffeln mit Salzkruste ¹ ✓ Mit Mojo Verde	3,80 €	210	Piementos ✓ Kleine gebackene Paprika	4,90 €
203	Datteln im Speckmantel ²	4,90 €	211	Hähnchen in Sherry	5,90 €
204	Gebackener Schafskäse ¹ ✓	5,50 €	212	Muschelvariation Mit Weißwein und Koriander	7,50 €
205	Pfannengemüse ✓	3,90 €			
206	Champignons ✓ Mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl	3,90 €			

Warme Tapas

213	Calamares	4,50 €
214	Frittierte Sardellen	4,50 €
215	Pfannen Pulpo ¹ Auf Gemüsebrunoise	5,50 €
216	Gebratene Baby Calamari	7,90 €
218	Hühnerleber mit Sherryglasur	4,50 €
219	Garnelen im Speckmantel ^{2,16}	6,90 €
220	Gambas al all i oli mit Weißwein	7,90 €
221	Gambas à la plancha	9,90 €
222	Paella ²	8,50 €

Tapas-Variationen

223	Classic	16,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Oliven • Jamón Serrano • Manchego • Kartoffeltortilla• Datteln im Speckmantel • Calamares• Frittierte Sardellen • Pimientos de Padrón	
224	Mediterran	22,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Oliven • Jamón Serrano • Manchego• Gebackener Feta • Riesengarnele • Lachsfilet• Gebratene Chorizo • Kartoffeln mit Salzkruste	
225	Veggie ✓	16,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Minz-Cous Cous mit Granatapfelkernen• Kartoffeltortilla • Pimientos de Padrón • Oliven• Gebackener Feta • Pfannengemüse• Kartoffeln mit Salzkruste • Gemüselasagne	
226	Chuzo-Platte ✓	19,90 €
	<ul style="list-style-type: none">• Calamares • frittierte Sardellen • Jacobsmuschel• Riesengarnelen • Rucolasalat • Brot & Aioli	

Desserts

Spanischer Flan ² Mit frischen Früchten	4,90 €
Crema Catalana	5,50 €
Churros Mit Chili-Schokosauce	4,90 €
Pastel de Nata ² Süße Blätterteigpastete gefüllt mit Puddingcreme	4,90 €

Gebackenes Vanilleeis ^{1,2} Im Mandelmantel mit Veterano-Trauben	6,90 €
Variationen von Käsespezialitäten ^{1,2} Mit Trauben und hausgemachten Chutneys Manchego- und gereifter Ziegenkäse	7,90 €
Kugel Eis ^{1,2} Vanille, Erdbeere oder Schokolade	0,80 €

Dessert des Monats

Immer wieder neue, köstliche Kreationen der Saison.
Fragen Sie uns oder schauen Sie auf die Tafeln.

Aperitifs

Sangria à la „Chuzo“ ^{1,2}	0,2 l	5,50 €
Rotwein, Orangensaft, Soda,	0,5 l	11,90 €
Havana Club Añejo 3 Años,	1,0 l	21,90 €
Myers's Rum, Triple Sec, Zucker, Zimt		
Martini	5 cl	3,60 €
Bianco, Extra Dry		
Sandeman Sherry Dry	5 cl	3,60 €
Sandeman Sherry Medium	5 cl	3,60 €
Hugo		5,90 €
Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze, Limettensaft, Limette (auch alkoholfrei erhältlich)		
Aperol Spritz		5,90 €
Sekt, Aperol ^{1,8} , Sodawasser (auch alkoholfrei erhältlich)		

Sekt & Champagner

Sekt Hausmarke

Ein fruchtbetonter Schaumwein, spritzig und trotzdem eine moderate Säurestruktur, intensive langanhaltende Perlung
Glas 0,1 l 3,90 € Fl. 0,75 l 22,90 €

Moët & Chandon

Der Traditions-Champagner mit der spritzigen Intensität von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Eleganz von reifen Noten
Fl. 0,75 l 69,00 €

Moët & Chandon Rosé

Die romantische Variante mit einem strahlenden Rosé und dem intensiven Bouquet aus roten Früchten
Fl. 0,75 l 79,00 €

Weißweine

Verdejo Vegaval Plata DO

Valdepanas, Bodegas M. Calatayud, Spanien

Hellgelbe Farbe, grasige Aromen, verführerische Fruchtigkeit

Glas 0,2 l 4,90 € Fl. 0,75 l 16,90 €

Pinot Grigio Veneto IGP

Casa Defra, Veneto, Italien, trocken

Glasklare Frucht, Duft nach Honig und Mandeln

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 19,90 €

Airén Rioja Blanco Mesa Mayor DOC

Bodegas Covila, Spanien, Rioja

Elegant, tropisch frisch, ausgewogen, blumige Note

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 19,90 €

Grauburgunder QW Nußdorfer Bischofskreuz

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, trocken

Aprikose und Honigmelone, blumig, nussig

Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 23,90 €

Miolo Seleção Chardonnay Viognier

Miolo Family Vineyards, Brasilien, trocken

Strohgelb, florale Düfte, Klänge von Ananas und Aprikose

Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 23,90 €

Agora Lagrima Semi-Sec

Kastilien, Bodegas Arúspide, Spanien, halbtrocken

Dezente Süße, saftige Frucht, sehr süffig, frischer Charakter

Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 23,90 €

Perla del Garda Lugana DOP

Trebbiano, Casalin, S. Carlo, Italien, Lombardei

Frisch und blumig

Glas 0,2 l 7,90 € Fl. 0,75 l 28,90 €

Weißburgunder Oktav

VdP-Weingut Dr. Heger, Itringen, Baden, Deutschland

Kristallklar, Duft von hellen Birnen und kandierten Limetten

Glas 0,2 l 10,90 € Fl. 0,75 l 36,90 €

Rotweine

Garnacha Vegaval Plata DO

Valdepanas, Bodegas M. Calatayud, Spanien

Frucht von schwarzen und roten Beeren, reife Tannine

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 18,90 €

Merlot Villa Rocca

Campagnola, Marano di Valp., Venetien, Italien

Leicht, weich und fruchtig

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 19,90 €

Spätburgunder QbA

Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz, Deutschland, halbtrocken

Samtig, mild, harmonisch lange haftend

Glas 0,2 l 5,90 € Fl. 0,75 l 19,90 €

Rioja DOC Crianza

Marques de Tiron, La Rioja, Spanien

Kirsche und Brombeere, feines Holz, Vanille

Glas 0,2 l 6,50 € Fl. 0,75 l 20,90 €

Brazilwood Shiraz

Miolo Family Vineyards, Brasilien

Aromen von Frucht und Eiche, Backpflaumen, Schokolade

Glas 0,2 l 8,50 € Fl. 0,75 l 26,90 €

Baron de Ley Rioja Reserva DOCa

Baron de Lay, Rioja, Spanien, trocken

Intensives Rubinrot, Waldbeeren, Veilchen, Gewürznelken

Glas 0,2 l 11,90 € Fl. 0,75 l 38,90 €

Roséwein

Señorio de Sarria Garnache Rosado Navarra DO

Bodega de Sarria, Puente la Reine, Spanien

Glänzendes Himbeerrot, fruchtig, Aromen von Waldbeeren

Glas 0,2 l 6,90 € Fl. 0,75 l 23,90 €

Weinschorle

0,2 l

3,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Pepsi light ^{1,2,5,6,7}	2,90 €	3,80 €
Pepsi ^{1,7}	2,90 €	3,80 €
Mirinda ^{1,2,3}	2,90 €	3,80 €
Seven Up ²	2,90 €	3,80 €
Apfelschorle	2,90 €	3,80 €
Schweppes	2,90 €	3,80 €
Bitter Lemon ^{3,8} , Tonic Water ⁸ , Ginger Ale ¹		
Chuzo Limo	0,4 l	3,90 €
Wählen Sie eine unserer sechs leckeren Sorten: Maracuja, Limette, Minze, Mango, Cranberry oder Erdbeere		
Selters Leicht	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,60 €
Selters Naturell	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,60 €

Säfte & Schorlen

von Niehoff's Vaihinger

	0,3 l	0,4 l
Apfelsaft	3,20 €	4,20 €
Apfelsaft trüb	3,20 €	4,20 €
Orangensaft	3,20 €	4,20 €
Kirschnektar	3,20 €	4,20 €
Bananennektar	3,20 €	4,20 €
Ananassaft	3,20 €	4,20 €
Maracujanektar	3,20 €	4,20 €
Rhabarbernektar	3,20 €	4,20 €
Alle Säfte auch als Schorle	2,90 €	3,80 €

Heiße Getränke

Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,70 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	3,00 €
Flavour: Vanille, Karamell oder Haselnuss	+ 0,20 €
Café Marbella	4,90 €
Latte Macchiato mit Licor 43	
Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,90 €
Espresso Macchiato/Cortado	2,50 €
Carajillo	4,50 €
Espresso mit 2 cl Osborne Veterano	
Kakao	2,50 €
Mit Sahne	+ 0,20 €

Tee

Unsere frischen
„Chuzo Teekännchen“ je 5,90 €

Assam Schwarztee

Eine aromatische Mischung mit vielen Tips [Blattspitzen], kraftvoll und würzig im Geschmack

Rose des Orient

Grüner Tee mit gelben Rosenknospen, Ringelblüten, Kornblüten, Jasmin Tee, China Sencha, Gunpowder und Cystuskraut

Knuspertraum

Früchtetee mit gerösteten Mandeln, Apfelstücken, Cassiarinde, Ananasstücken, Papayastücken, Korinthen, Rote Beete und Popcorn

Kamillentee

Aus frischen Kamillenblüten

O-M-I Tee

Frisch aufgebrühter Tee mit Orange, Minze und Ingwer. Gerne können Sie die Sorten auch einzeln bestellen

Fassbiere

	0,3 l	0,5 l
Brinkhoff's No.1	2,90 €	4,50 €
Hövels	2,90 €	4,50 €
Schlösser Alt	2,90 €	4,50 €
Alster	2,90 €	4,50 €
Radler	2,90 €	4,50 €
Krefelder	2,90 €	4,50 €

Flaschenbiere

Schöffelhofer Weizen	0,5 l	4,50 €
Dunkel, Hell, Kristall, Alkoholfrei		
Schöffelhofer Grapefruit ³	0,33 l	2,90 €
Sol mexikanisches Bier ³	0,33 l	3,80 €
Clausthaler	0,33 l	2,90 €
Alkoholfrei, Clausthaler Radler alkoholfrei		
Vita Malz ¹	0,33 l	2,90 €
Estrella Damm	0,33 l	2,90 €

Longdrinks

Campari Orange Campari ¹ , Orangensaft	6,50 €	43er Milch Licor 43 ¹ , Milch	6,50 €
Campari Soda Campari ¹ , Sodawasser	6,50 €	43er Maracuja Licor 43 ¹ , Maracujanektar	6,50 €
Smirnoff Lemon Smirnoff Red Label Vodka, Bitter Lemon ^{5,6,8}	6,50 €	Cuba Libre Rum, Limettensaft, Cola ^{1,7}	6,50 €
Absolut Lemon Absolut Vodka 100, Bitter Lemon ^{5,6,8}	7,20 €	Jim Beam Cola Jim Beam Bourbon Whiskey, Cola ^{1,7}	6,50 €
Gin Tonic Tanqueray Gin, Tonic Water ^{5,6,8}	7,20 €	Jack Daniel's Cola Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Cola ^{1,7}	7,20 €

Cocktails

Mojito 6,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Sodawasser, frische Minzblätter, brauner Zucker, Lime Juice², Limette

Caipirinha 6,90 €

Limetten, Limettensirup², brauner Zucker, Cachaça

Planter's Punch 7,90 €

Havana Club Añejo 3 & 7 Años, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine^{1,2}, Zuckersirup

Frozen Daiquiri Erdbeere 7,90 €

Erdbeerpüree, Havana Club Añejo 3 Años, Zitronensaft, Zuckersirup

El Poco Loco 7,90 €

Rum, Amaretto, Mandelsirup², Maracujanektar, Zitronensaft

Mucho 7,90 €

Wodka, Galliano¹, Orangensaft

Mai Tai 7,90 €

Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Limettensirup², Mandelsirup², Limetten-, Ananas-, Orangensaft

Rey 7,90 €

Havana Club Añejo 3 Años, Licor 43¹, Sahne, Kokoscreme, Maracujanektar

Chuzo's Ice Tea 8,90 €

Wodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, José Cuervo Clasico, Zitronensaft, Cola^{1,7}

Alkoholfreie Cocktails

Fresa Tonic	5,90 €
Erdbeersirup, Tonic Water ^{5,6,8} , Zitronensaft	
Chuzo Flip	5,90 €
Vanillesirup ² , Sahne, Maracujanektar	
El Sol	5,90 €
Ginger Ale ^{5,6} , Grenadine ^{1,2} , Mandelsirup, Maracujanektar, Zitronensaft	

Pantera Rosa	5,90 €
Bitter Lemon ^{5,6,8} , Grenadine ^{1,2} , Kokossirup, Orangen-, Zitronensaft	
Ipanema	5,90 €
Ginger Ale ^{5,6} , Maracujanektar, brauner Zucker, Limettensirup ² , Limette	

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Túnel de Mallorca ¹	2,60 €	4,80 €	Amaretto di Saronno	2,40 €	4,40 €
Ramazotti Amaro	2,60 €	4,80 €	Baileys Irish Cream ¹	2,60 €	4,80 €
Averna Amaro	2,60 €	4,80 €	Licor 43 ¹	2,60 €	4,80 €
Fernet Branca	2,60 €	4,80 €	Carlos I ¹	2,60 €	4,80 €
Sambuca Molinari	2,60 €	4,80 €	Cardenal Mendoza	3,50 €	6,50 €
Ouzo	2,60 €	4,80 €	Remy Martin VSOP	4,60 €	8,60 €
Williams Birne	3,40 €	6,40 €	Havana Club Añejo 3 Años	2,60 €	4,80 €
Framboise Himbeere	3,40 €	6,40 €	Havana Club Añejo 7 Años ¹	3,20 €	5,90 €
Grappa Nonino	3,80 €	7,40 €	Havana Club Especial ¹	3,40 €	6,30 €
Chardonnay, Merlot			Myers's Rum ¹	2,60 €	4,80 €
Osborne Veterano ¹	2,40 €	4,20 €			
Osborne 103 ¹	2,60 €	4,80 €			

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Jim Beam	2,60 €	4,80 €	Linie Aquavit	2,70 €	4,90 €
Jack Daniel's	2,90 €	5,70 €	Jägermeister	2,40 €	4,40 €
Johnnie Walker Red Label ¹	2,70 €	4,90 €	Tequila José Clasico	2,60 €	4,80 €
Johnnie Walker Bl. Label ¹	3,40 €	6,30 €	Tequila José Especial	2,60 €	4,80 €
Chivas Regal 18 years ¹	4,60 €	8,60 €	Smirnoff Red Label Vodka	2,50 €	4,70 €
Lagavulin 16 years	7,90 €	14,50 €	Absolut Vodka 100	3,40 €	6,30 €

Wir sind stets offen für Ihre Bewerbung zur Verstärkung unseres Teams. Bitte sprechen Sie uns an.

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsmittel · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 geschwefelt · 5 mit Süßungsmittel(n) · 6 enthält eine Phenylalaninquelle · 7 koffeinhaltig
8 chininhaltig · 9 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen · 10 mit Phosphat · 12 geschwärzt · 13 gewachst · 14 mit Milcheiweiß · 16 mit Nitritpökelsalz
Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und inklusive Service.