

Willkommen zurück in Dortmunds schönster Location

Wenn Sie nun sagen „Chuzo, das kommt mir aber spanisch vor“, haben Sie völlig recht. Chuzo heißt auf Spanisch „Spieß“. Die Mehrzahl unserer Speisen wird an solchen gegrillt und serviert. Doch damit hat es sich auch mit unserer Spießigkeit.

Uns ist wichtig, alles selbst zu kochen und Ihnen die Möglichkeit zu geben, daran teilzuhaben. Wir benutzen frische Zutaten, bereiten alle Speisen, Dips und Saucen hier in der offenen Küche zu und verwenden natürlich keine Fertigprodukte oder Geschmacksverstärker. Sie können bei der Zubereitung Ihres Essens zuschauen, sich frischen Fisch aus den Vitrinen oder frische Kräuter und Gewürze aus unserem Zimmergarten aussuchen.

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
-  10 Spanischer Tomatensalat¹ 4,90 €
Dazu Brotchips
-  11 Grüner Taboulé² 5,90 €
Couscous-Salat mit Tomate, Gurke, Lauchzwiebel,
Petersilie und Minze
-  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
- 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 Rauchtomaten und Kartoffelkrapfen mit Manchego-Käse
- 31 Ibérico Bäckchen¹ 15,90 €
Im eigenen Sud mit Schmorgemüse und Kartoffel-Trüffel-Stampf

-
- 32 4er Lammkrone * 19,90 €
Vom neuseeländischen Lamm

Steaks vom Lavasteingrill:

- 33 Rumpsteak 180 g * 18,90 €
- 34 Rumpsteak 250 g * 24,90 €
- 36 Irisches Rinderfilet 180 g * 22,90 €
- 37 Irisches Rinderfilet 250 g * 29,90 €

Bitte wählen Sie als Beilage zu Gerichten mit Stern "*" eine Kartoffel- sowie eine Gemüse-Tapa aus unseren Warmen Tapas.

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	3,90 €	78	Meeresfrüchte	8,90 €
72	Hähnchenbrustfilet ²	5,90 €		Muschelfleisch, Jakobsmuschel, Pulpo, Tintenfisch, Garnele	
73	Original spanische Chorizo ²	5,90 €	79	Lachsfilet	7,90 €
74	Entenbrust ²	6,90 €	80	Pulpo ²	6,90 €
75	Neuseeländisches Lamm ¹	7,90 €	81	Riesengarnele	9,90 €
76	Ibérisches Schweinefilet	7,90 €			
77	Rinderfilet ²	10,90 €			
			82	Chuzo España ¹	15,90 €
				Ein Spieß mit gegrilltem Rinderfilet, Lamm & Ibérico-Schweinefilet, dazu Riesengarnele, Lachs & Jakobsmuschel	

Kalte Tapas

89	Portion Brot ³	2,90 €	✓ 103	Sweet Pepper & Champignonköpfe ^{2,3} Gefüllt mit Käse	6,90 €
✓ 90	All i oli ²	1,50 €	✓ 104	Eingelegte Feigen ^{1,2} mit Blauschimmelkäse und Akazienhonig	6,90 €
✓ 91	Salsa Brava	1,20 €	105	Marinierte Sardellen ²	3,90 €
✓ 92	Mojo Rojo ¹	1,20 €	106	Gefüllte Oliven im Sardellenmantel ^{2,3}	4,50 €
✓ 93	Mojo Verde ¹	1,20 €	107	Spanischer Käse ^{1,2} Manchego- und gereifter Ziegenschnittkäse	5,90 €
✓ 97	Grüne und schwarze Oliven ^{2,3} Mariniert	3,90 €	108	Jamón Serrano ^{1,2,3}	5,90 €
✓ 98	Artischockenherzen	3,50 €	109	Jamón Pata Negra ^{1,2,3}	13,50 €
✓ 101	Eingelegte Paprika	3,90 €			
102	Brot mit Tomaten & Anchovis ^{1,2}	5,50 €			

Warme Tapas

✓ 200	Spanische Kartoffeltortilla	3,90 €	207	Iberischer Bohneneintopf ^{f1,2}	4,90 €
✓ 201	Spanische Kartoffeln ¹ Mit Mojo Rojo und Salsa Brava	3,90 €		Weißer Bohnen und Chorizo in Salsa Brava	
✓ 202	Kartoffeln mit Salzkruste ¹ Mit Mojo Verde	3,80 €	208	Hackfleischbällchen	5,50 €
203	Datteln im Speckmantel ²	4,90 €		In Tomatensauce	
✓ 204	Gebackener Schafkäse ¹	4,90 €	209	Chorizo in Rotwein ^{1,2}	4,90 €
✓ 205	Pfannengemüse	3,90 €	✓ 210	Piementos	4,90 €
✓ 206	Champignons Mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl	3,90 €		Kleine gebackene Paprika	
			211	Hähnchen in Sherry	4,90 €
			212	Muschelvariation	7,50 €
				Mit Weißwein und Koriander	

Warme Tapas

213	Gebackener Tintenfisch	4,50 €
214	Frittierte Sardellen	3,90 €
215	Pfannen Pulpo ¹ Auf Gemüsebrunoise	5,50 €
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 €

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)

223 Tapas-Variation „Chuzo“ pro Person 14,90 €

Unser Küchenteam stellt Ihnen eine Variation
mit diesen Tapas zusammen:

Kalt: Oliven, eingelegte Paprika, Serrano, Manchego^{1,2,3}

Warm: Tintenfischringe, Hackfleischbällchen in Salsa,
Chorizo in Rotwein^{1,2}, Datteln im Speckmantel

Kids

400 „Pollo“¹ 6,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Butterreis
und frischem Salat

402 „Cochino“ 7,90 €
Schweinefilet an Rahmsauce mit Möhrengemüse
und Kartoffelecken

401 „Pescador“ 7,90 €
Gebratenes Fischfilet an Tomatensauce mit Gemüse
und Kartoffelecken



Kinder sind herzlich willkommen!

Wir haben für Euch Malvorlagen, Stifte, Kinderhochstühle und Kinderbesteck.
Für Fragen oder Wünsche stehen wir jederzeit zur Verfügung!



Desserts

Spanischer Flan² 4,90 €
Mit frischen Früchten

Crema Catalana 5,50 €

Churros 4,50 €
Mit Chili-Schokosauce

Pastel de Nata² 4,90 €
Süße Blätterteigpastete gefüllt mit Puddingcreme

Gebackenes Vanilleeis^{1,2} 6,90 €
Im Mandelmantel mit Veterano-Trauben

Variationen von Käsespezialitäten^{1,2} 7,90 €
Mit Trauben und hausgemachten Chutneys
Manchego- und gereifter Ziegenkäse

Kugel Eis^{1,2} 0,80 €
Vanille, Erdbeere oder Schokolade

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	11,50 €
Havana Club Añejo 3 Años,	1,0 l	21,00 €
Myers's Rum, Triple Sec, Zucker, Zimt		
Martini Bianco	5 cl	3,60 €
Bianco, Rosato, D'Oro, Rosso		
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 €

Lugana DOC Superiore "San Biagio"

Azienda Agricola Cattani, Italien, Lombardei

Strohgelb, Aromen von Äpfeln und Birne, saftig und

ausgewogen mit schöner Mineralität, rundum harmonisch

Glas 0,2 l 7,90 € Fl. 0,75 l 28,90 €

Weißburgunder Oktav

VdP-Weingut Dr. Heger, Ihringen, 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 Colli Euganei DOC

La Scala, Venezien, Italien

Johannis- und dunkle Waldbeere, Schwarzkirsche, Brombeere

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 €	Arizona Iced Tea ³	0,473 l	4,20 €
Pepsi ^{1,7}	2,90 €	3,80 €	Peach, Pomegranate, Lemon, Blueberry White Tea		
Mirinda ^{1,2,3}	2,90 €	3,80 €	Chuzo Limo	0,4 l	4,50 €
Seven Up ²	2,90 €	3,80 €	Wählen Sie eine unserer vier leckeren Sorten: Maracuja, Limette, Minze oder Erdbeere		
Punica Apfelschorle	2,90 €	3,80 €	Selters Leicht	0,25 l	2,40 €
Schweppes	2,90 €	3,80 €		0,75 l	5,60 €
Bitter Lemon ^{3,8} , Tonic Water ⁸ , Ginger Ale ¹			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 €
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	2,20 €
Pfefferminze, Kamille, Früchte, Rooibos Vanille, Earl Grey, Classic Green	

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.