



COCINA CON SABOR



#joeslaperla

ENTRADAS

SOPAS Y GUISADO

MINGUICHI / 6,90 vegetarisch

Würzige Tomaten-Chili-Käse-Suppe mit Mais, Chili Poblano und Manchegokäse. Dazu servieren wir Weißbrot.

CHILI CON CARNE / 12,90

Der pikante Eintopf der mexikanischen „Rancheros“ nach dem Originalrezept von „Abuela's Mexican Restaurant“ in El Paso.

ENTRANTES CLASSICOS

CHIPS Y SALSA / 5,90

Hausgemachte Maistortilla-Chips^m Joe's Salsa Picante.

CHIPS'N DIPS / 11,50 vegetarisch

Chips von Maistortillas mit Joe's Salsa Picante, Kräuterrahm^g, Erdnuss-Sauce^g und Cheddar-Käse-Dip^{1,g}.

NACHOS TRADICIONAL / 11,50 vegetarisch

Mit Käse^{1,g} überbackene Tortilla-Chips, pikant gewürzt mit Jalapeños und Pico de Gallo.

NACHITOS CON CARNE / 9,50

Kleine Portion mit gratinierten Tortilla-Chips, garniert mit pikanter Salsiccia, gewürzt mit Jalapeños und Pico de Gallo.

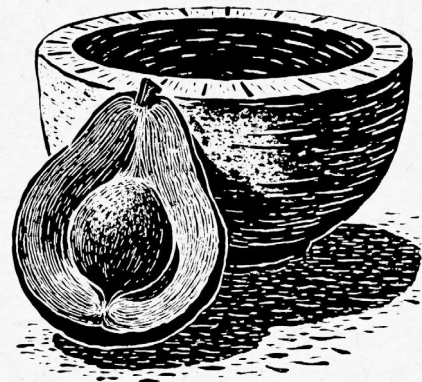
TAQUITOS / 9,50

Ausgebackene Tortilla-Röllchen^a, gefüllt mit fein gewürzten Stücken von der Hähnchenbrust. Dazu reichen wir Cheddar-Käse-Dip^{1,g}.

COMPARTIR - PARA 2 PERSONAS

ENTRADAS MIXTAS / 13,90 p.P.

Vorspeisenplatte „Estilo Joe's La Perla“ mit kalten und warmen Leckereien vom Huhn mit Speck³ und Garnelen. Serviert mit Guacamole,^{4,g} Salsa Picante, Cheddar-Käse-Dip^{1,g} und hausgemachten Tortilla-Chips.



GUACAMOLE / 14,90 vegetarisch

Am Tisch frisch zubereitete Avocado-Creme mit Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Limettensaft, Sauerrahm^g und Jalapeños, dazu Mais-Tortilla-Chips.

CAMARONES AL AJILLO / 14,50

Garnelen, zubereitet mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Petersilie und Zitrone, serviert im heißen Pfännchen mit Baguette.

ALITAS DE POLLO / 14,90

Würzige Hähnchenflügel vom Grill, karamellisiert mit Honig-Chili-Sauce⁸, serviert mit Coleslaw¹ und ofenfrischem Baguette^a.



PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

BURRITOS

Große, warme Tortillas, gefüllt mit Fleisch oder Gemüse, Bohnen und Reis, eingerollt zu einem herzhaften Klassiker - reichhaltig, sättigend und voller Geschmack.

BURRITO TRADICIONAL / 17,90

Gegarte Stücke von der Hähnchenbrust, Zwiebeln und Kartoffeln, werden in eine warme Weizentortilla^a gerollt und mit Joe's Chimayo-Burrito-Sauce (enthält Erdnüsse) und Käse überzogen. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Guacamole^{4,g}, Sauerrahm und Salatgarnitur¹.

TEXAS BURRITO / 17,90

Große gerollte Weizentortilla^a, gefüllt mit Carne de Picadillo, Speck, Paprika, Mais, Zwiebeln und BBQ-Sauce⁴, gereicht mit Kidney-Bohnen, Sauerrahm^g, Maiskolben und Salat¹.

PULLED PORK BURRITO / 17,90

Große, gerollte Weizentortilla^a, gefüllt mit Schwein, Bacon, BBQ Soße und Weißkraut, serviert mit French Fries, Sauerrahm^g und Coleslaw¹.

FAJITAS

Ursprünglich von den Vaqueros, den mexikanischen Cowboys, am offenen Feuer zubereitet: heiß gebratene Paprika, Zwiebeln und Fleisch oder Gemüse nach Wahl, serviert mit Pico de Gallo, Guacamole, Käse, Sauerrahm und Bohnenmus. Frische Weizentortillas laden ein, die Fajitas direkt am Tisch selbst zu rollen.

POLLO / 19,90

POLLO & CAMARONES^d / 21,90

CARNE / 22,90

CAMARONES^d & CHORIZO / 23,90

SONORA / 15,90 vegetarisch mit Fetakäse

CON TOFU / 3,50 +

TACOS

Kleine, frisch gegrillte Tortillas, gefüllt mit Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchten und begleitet von würzigen Salsas und frischen Beilagen - das Herzstück, des mexikanischen Streetfoods.

DREI TACOS NACH WAHL / 16,90

Drei Tacos nach Wahl zum Teilen oder selbstgenießen.

TACO DE CARNE / 6,10

Mit zartem Rindfleisch und frischer Salsa.

TACO DE CERDO / 5,10

Mit würzigem Schweinefleisch und pikanten Gewürzen.

TACO DE POLLO / 5,10

Mit saftigem Huhn und frischem Gemüse.

TACO DE TERNERA / 6,50

Mit gegrilltem Rindersteak und würziger Salsa.

TACO DE CAMARONES / 5,50

Mit gegrillten Garnelen und Avocado.

TACO VEGETARIANO / 4,90 vegetarisch

Mit frischem Gemüse und Käse.

**DIRECTO
DE LA
PARRILLA**



QUESADA DE POLLO / 17,90

Unsere Quesada^a mit Hähnchenbrust vom Grill ist mit Käse, Tomaten, Champignons, Paprika und Chipotle Chilis gefüllt. Dazu servieren wir Guacamole-Dip^{4,g}, Sauerrahm^g, Maiskolben und Salat.

CARNE Y FILETES

CARNE

CARNE ASADA TRADICIONAL / 20,90

Gegrillte Streifen vom Rind in würziger Tomaten-Koriander-Salsa. Serviert mit Guacamole-Dip^{4,g}, Kidney-Bohnen, Joe's Erdnuss-Mole, Quesadillas^{1,a,g} und Salat¹.

TEXAS POLLO ASADA / 20,90

Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Joe's Erdnuss-Chipotle-Sauce, dazu Guacamole-Dip^{4,g}, Kidney-Bohnen, Joe's Erdnuss-Mole, Quesadillas^a und Salat¹.

BABY BACK RIBS / 15,90

Spare Ribs vom Jungschwein, glasiert mit unserer hausgemachten Rib-Sauce⁴.

FILETES

RIB - LOMO FINO / 30,90

Von Fleischliebhabern besonders geschätzt. Die zarte Marmorierung und das typische Fettauge machen das Steak besonders zart, saftig und reich an Geschmack. 300g.

RIB - FILETE DE COSTILLA ASADO A FUEGO LENTO / 32,50

Fleischkenner lieben dieses zarte und geschmackvolle Steak von der Hochrippe mit seiner feinen Marmorierung 300g.

CARNE DEL REY / 32,90

In aromatisiertem Olivenöl mariniertes Rumpsteak vom Lavastein-grill. Mit Rucola und Manchego-Käse^g, serviert in einer heißen Gusspfanne. Dazu reichen wir einen Maiskolben 280g.

FILETE DE SOLOMILLO / 25,00

Saftiges Fleisch aus dem Herzstück der Hinterkeule vom argentinischen Grain-Fed Rind. Serviert mit Maiskolben. 250g.

FALDA DE TERNERA / 30,50

Saftiges Rinderstück aus dem Bauchlappen, aromatisch mariniert, besonders zart und voll im Geschmack. Gramm?

GUARNICIONES

BEILAGEN / 4,90

- +++ 2 Quesadillas - mit roten Zwiebeln & Käse^g gefüllte Weizentortilla^a vom Grill
- +++ Side Salad¹
- +++ Cole Slaw
- +++ Baked Potato mit Sauerrahm^g
- +++ Trüffelstampf
- +++ Sweet Potatoe Fries / 5,90
- +++ French Fries
- +++ Potato Wedges
- +++ In Butter gebratener Maiskolben
- +++ Kräuterbaguette^{a,g}

DIPS & SAUCEN / 3,90

Erdnuss-Dip, Salsa Picante, Mojo, Kräuterbutter, Aioli, Cheddar-Cheese-Sauce, BBQ Sauce, Pfeffersauce, Café-de-Paris-Butter, Guacamole-Dip / 4,10

FILETE DE FALDA «MOJITO» / 33,50

Das Flanksteak des Rindes zwischen Brust und Bauch hat feste Struktur und Fasern und ist dadurch besonders lange saftig und aromatisch. Eine Marinade aus Limette, Rum, Minze und Zucker macht es zart und sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. 250 g.

CARNE DE WAGYU DE ESTADOS UNIDOS DE CALIDAD EXCEPCIONAL / 38,90

Dieser Premium-Cut zeichnet sich durch starke Marmorierung, kurze Fleischfasern und intensiven Eigengeschmack aus. Die Zartheit dieses Stücks kann es locker mit jedem Filet aufnehmen. 300g.

ASADO A FUEGO LENTO / 35,90

Rindernacken von deutschen Färsen. Mit einer Kräuter-Senf-Mischung bestrichen und bei Niedrigtemperatur perfekt gegart. Ideal für 2 Personen. 500g.

FILETE DE ARAÑA / 35,90

Die feine Marmorierung dieses Cuts vom Irish Hereford-Rind durchzieht das Fleisch gleichmäßig und verleiht ihm trotz der langen Fasern besondere Saftigkeit und Zartheit.

SABORES DE LA CASA

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

Zu allen Burgern & Sandwiches reichen wir mit French Fries.

HAMBURGUESA DE CARNE DE RES / 14,90

Saftig gegrillter Burger aus 200g reinem Rinderhack, serviert im luftigen Brioche Bun mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und BBQ-Sauce⁴.

HAMBURGUESA BBQ CON BACON / 15,00

Unser Beef Burger, verfeinert mit frischem Cheddar-Käse, knusprigem Bacon und würziger BBQ-Sauce.

HAMBURGUESA CON CHILI Y QUESO / 15,00

Unser Beef Burger mit gegrillten Pfefferschoten, Jalapeños, scharfer Chili-Mayonnaise und cremiger Cheddar-Cheese-Sauce.

SÁNDWICH DE FILETÓN CON QUESO DE PHILADELPHIA / 18,50

Hauchdünn geschnittene Steakstreifen, serviert in einem frischen, luftigen Brioche. Verfeinert mit würzigem Cheddar, saftigen Zwiebeln, Jalapeños und geschmortem Emmentaler.

ENSALADAS

Alle unsere Salate servieren wir mit Kräuterbaguette^{a,g}.

CAESAR'S / 12,90

Knackiger Romanasalat mit Croutons^a und Parmesan^g-Olivenöl-Sardellen^d-Dressing, serviert in einer knusprigen Weizentortilla-Schale^a (abweichend vom Originalrezept verwenden wir kein Rohei)

+++ Joe's Pollo Asado / 6,90

+++ Joe's Fine Shrimps^d / 7,90

ENSALADA DE HIERBAS FINAS / 15,90

Scharf angebratenes mediterranes Gemüse und Feta, serviert auf knackig frischen Blattsalaten und bunter Rohkost.

GAMBAS Y CAMARONES

CALAMARES CON ESPINACA / 17,90

Gegrillte Tintenfisch-Tuben^d gefüllt mit Spinat, Feta-Käse^g, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit Grillgemüse, Reis und Salat¹.

ZACCHARIA'S SKILLET / 22,90

Gebratene Garnelen^d und Black Tiger Shrimps^d auf marktfrischem Gemüse, serviert in der heißen Gusspfanne mit Salat¹ und Weißbrot^a.



GUARNICIONES

Eine passende Auswahl an Beilagen finden Sie auf der Seite „Carne y Filetes“.

PLATOS VEGETARIANOS

DON PABLO BURRITO / 18,90 vegan & glutenfrei

Große, gerollte glutenfreie Tortilla (Reis), gefüllt mit gebratenem Soja-Geschnetzeltem, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Paprika in Joe's Chimayo-Erdnuss-Sauce. Mit veganem Käse überzogen. Dazu servieren wir Kidney-Bohnen, Reis und Salat.

QUESADA GRANDE / 16,90 vegetarisch

Gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit Feta-Käse^g, Käse^g, Tomaten, Champignons und Paprika. Serviert mit Guacamole^{d,g}, Pico de Gallo, Reis, Salat¹ und Maiskolben.

POSTRES Y DIGESTIVOS

DULCE FINAL

ORPHEO NEGRO / 6,90

Im Cornflakes-Mantel^a frittiertes Vanilleeis^g mit Schokoladensauce und Sahne^g.

PASTEL DE CHOCOLATE

TIPOCONTANT / 9,00

Himmlischer Schokoladenkuchen mit warmem, schmelzendem Kern, serviert mit Bourbon-Vanilleeis und Puderzucker.

CHURROS / 6,90

Frittiertes, mexikanisches Spritzgebäck^a mit Nutella^g

TARTA DE QUESO AMERICANA / 6,90

Joe's hausgemachter Käsekuchen^{a,g}, serviert mit Erdbeersauce, Vanilleeis^g und Sahne^g.

MOUSSE TRIPLE DE CHOCOLATE / 8,50

Samtige Mousse aus weißer- und dunkler Schokolade, gekrönt mit süßer, weißer Schokoladensauce und feinen Zartbitter-Raspeln.

CAFÉ Y MAS

SABORES DE CAFÉ

- +++ Espresso / 2,90
- +++ Doppelter Espresso / 3,90
- +++ Caffè con leche / 3,10
- +++ Cappuccino / 3,90
- +++ Carajillos Españoles / 4,20

CARAJILLOS ESPAÑOLES / 4,20

Carajillo, der kleine Kaffee mit "Karacho", aus Spanien. Wählen Sie zu Ihrem frisch gebrühten Espresso:

- +++ Amaretto
- +++ Bailey's
- +++ Cointreau
- +++ Cognac
- +++ Grappa
- +++ Havanna
- +++ Rum
- +++ Scotch
- +++ Whisky

