



# COCINA CON SABOR



#joeslaperla



# ENTRADAS

## SOPAS Y GUISADO

### SOPA AZTECA / 7,90

Traditionelle mexikanische Tortillasuppe aus würziger Tomaten-Chili-Brühe mit Pasilla-Chili. Serviert mit knusprigen Maistortilla-Streifen, Avocado und Hirtenkäse. Dazu reichen wir Weißbrot.<sup>a,g</sup>

### CHILI CON CARNE / 11,90

Pikanter Rindfleisch-Eintopf nach Art der mexikanischen „Rancheros“. Dazu reichen wir Sauerrahm und Weißbrot <sup>a,g</sup>

## ENTRADAS CLASICAS

### CHIPS Y SALSA / 5,90

Hausgemachte warme Maistortilla-Chips mit Joe's Salsa Picante.

### CHIPS'N DIPS / 11,50

Warme Maistortilla-Chips mit Kräuterrahm, Cheddar Cheese Sauce, Joe's Salsa Picante und Erdnuss-Sauce.<sup>g,e,1</sup>

### NACHOS GRATINADOS / 11,50

Mit Käse überbackene Maistortilla-Chips, garniert mit Jalapeños. Dazu Pico de Gallo.<sup>a,g,f,i,j,1</sup>

### TAQUITOS / 9,90

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit würzig marinierten Hähnchenbrust-Streifen. Dazu Cheddar Cheese Sauce.<sup>a,g,1</sup>

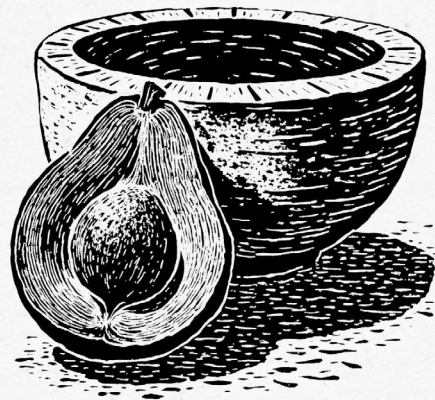
### CAMARONES AL AJILLO / 14,50

In Olivenöl gebratene Black Tiger Garnelen, mit Knoblauch, Chilischoten, Limette und Petersilie. Serviert im heißen Pfännchen, dazu Weißbrot.<sup>a,b</sup>

## PARA COMPARTIR - AB 2 PERSONEN

### ENTRADAS MIXTAS / 14,50 p.P.

Vorspeisenplatte „Estilo Joe's La Perla“ mit verschiedenen Leckereien von Huhn, Schwein und Garnelen. Serviert mit Guacamole-Dip, Salsa Picante, Cheddar Cheese Sauce, Quesadillas, Maiskolben und hausgemachten warme Maistortilla-Chips.<sup>a,b,g,1</sup>



### GUACAMOLE / 14,90

Frisch am Tisch zubereitete Avocado-Creme mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Jalapeños, Koriander und frischen Limetten. Dazu warme Maistortilla-Chips.<sup>a,g,f,i,j</sup>

### ALITAS DE POLLO / 14,90

Würzig marinierte Hähnchenflügel, karamellisiert mit Mango-Chili-Sauce. Serviert mit Coleslaw und frischem Weißbrot.<sup>a,1,8</sup>





# PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

## BURRITOS

Große, eingerollte Weizentortilla mit herzhafter Füllung je nach Wahl.  
Ein echter Klassiker der mexikanischen Küche.

### JOE'S BURRITO TRADITIONAL / 17,90

Gefüllt mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Zwiebeln, überzogen mit Joe's Chimayo-Sauce und Käse. Serviert mit Kidneybohnen, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur.<sup>a,c,g,e</sup>

### TEXAS PULLED PORK BURRITO / 17,90

Gefüllt mit Pulled Pork, Weißkaut und Bacon, überzogen mit unserer BBQ-Sauce. Serviert mit Pommes Frites, Coleslaw und Sauerrahm.<sup>a,c,g,f,i,j</sup>

### BURRITO VEGETARIANO / 15,90

Gefüllt mit Grillgemüse, schwarzen Bohnen und Reis. Serviert mit Joe's Salsa Picante, Pico de Gallo, Maiskolben und Salatgarnitur.<sup>a,f,i,j</sup>

## FAJITAS

Gebratene Paprika und Zwiebeln mit Fleisch oder Gemüse, heiß in der Gusseisenpfanne serviert. Dazu Guacamole, Sauerrahm, Pico de Gallo, Käse und Kidneybohnen.  
Warme Tortillas laden zum Selbstrollen ein.

### POLLO / 19,90

Hähnchenbruststreifen<sup>a,f,g,i,j</sup>

### POLLO & CAMARONES / 22,90

Hähnchenbrust und Black Tiger Garnelen<sup>a,b,f,g,i,j</sup>

### CARNE / 23,90

Rindersteak-Streifen<sup>a,f,g,i,j</sup>

### CAMARONES & CHORIZO / 23,90

Rinderstreifen und Spanische Salami<sup>a,f,g,i,j</sup>

### CARNE Y POLLO / 22,90

Rinderstreifen und Hähnchenbrust<sup>a,f,g,i,j</sup>

### SONORA / 15,90

Grillgemüse und Hirtenkäse<sup>a,f,g,i,j</sup>

### + CON TOFU / 3,50

geräucherter Tofu

## TACOS

Kleine, weiche und Mais-Tortillas mit einer Füllung nach Wahl. Das Herzstück des mexikanischen Streetfoods! Ab drei Stück bestellbar, beliebig kombinieren. Serviert mit Salsa Mexicana Roja, frischem Pico de Gallo und einem Maiskolben.

### DREI TACOS NACH WAHL / 17,90

Drei Tacos nach Wahl zum Teilen oder selbstgenießen.

### TACO DE CARNE / 6,10

Geschmortes Rindfleisch und eingelegte rote Zwiebeln.<sup>f,i,j</sup>

### TACO DE CERDO / 5,10

Pulled Pork, Coleslaw und BBQ-Sauce.<sup>f,i,j</sup>

### TACO DE POLLO DE TINGA / 5,10

Zart geschmortes Hähnchen in würziger Chipotle-Tomatensauce

### TACO DE TERNERA / 6,50

Rindersteak, Zwiebel, Jalapenos und Kräuter

### TACO DE CAMARONES / 5,50

Black Tiger Garnelen, Mango-Chutney und Avocado.<sup>b,n</sup>

### TACO VEGETARIANO / 4,90

Mit frischem Gemüse, Bohnen und Hirtenkäse.<sup>a,f,i</sup>

## QUESADA

Gegrillte Weizentortilla mit geschmolzene Käse und einer würzigen Füllung nach Wahl. Ein Lieblingsgericht aus Mexikos Hausküche.

### QUESADA DE POLLO / 17,90

Große Weizentortilla vom Grill, gefüllt mit Hähnchenbrust, Käse, Paprika, Tomaten, Champignons und Chipotle Chilies. Serviert mit Guacamole-Dip, Sauerrahm, Maiskolben und Salatgarnitur.<sup>a,g,f,i</sup>

### QUESADA VEGETARIANA / 16,90

Gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit Paprika, Champignons, Tomaten und Hirtenkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja Mexicana, Reis, Maiskolben und Salatgarnitur.<sup>a,f,g,i,j</sup>



# SABORES DE LA CASA

## HAMBURGESAS

Für unsere Burger verwenden wir ausschließlich Fleisch von deutschen Färsen und wofen frisch. Färsenfleisch hat eine kräftige Farbe, feine Fasern und eine reiche Marmorierung, die das Fleisch aromatisch, zart und saftig macht. Das Ergebniss ist ein ganz besonders schmackhafter Burger! Zu allen Burgern servieren wir Pommes Frites.

### HAMBURGESA DE CARNE DE RES / 15,90

Saftig gegrillter Beef-Burger 200g serviert im Brioche Bun, mit unserer Burgersauce, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke und Salat.<sup>a,c,j</sup>

### HAMBURGESA BBQ CON BACON / 17,90

Beef-Burger mit Cheddar-Käse, knusprigen Bacon und unserer BBQ-Sauce.<sup>a,f,g,i,j</sup>

### HAMBURGESA CON CHILI Y QUESO / 17,90

Beef-Burger mit Jalapeños, gegrillter Pfefferschote, Cheddar Cheese-Sauce und Chili-Mayonnaise.<sup>a,c,g,i,j</sup>

### HAMBURGESA MEXICANA / 17,90

Beef-Burger mit Chorizo, Guacamole und Cheddar-Käse serviert im Brioche Bun mit Tomate, roten Zwiebel, Essiggurke und Salat.<sup>a,g</sup>

### HAMBURGESA VEGETARIANA / 15,90

Veganes Gemüse Patty aus Paprika, Bohnen, Mais, Karotten, serviert im Brioche Bun mit Tomate, roten Zwiebel, Essiggurke, Avocado und Salat. Dazu Pommes Frites.<sup>a</sup>



**DIRECTO  
DE LA  
PARRILLA**

## ENSALADAS

### CAESAR'S / 12,90

Knackiger Romanasalat mit Ceasar-Dressing, Cherry-Tomaten, Croutons und Parmesanspäne.<sup>a,c,d,g</sup>

### ENSALADA DE HIERBAS FINAS / 15,90

Gegrilltes Gemüse, Hirtenkäse und frische Kräuter, serviert auf knackigen Blattsalaten und bunter Rohkost.<sup>a,c,i</sup>

### + POLLO ASADO / 6,90

Hähnchenstreifen

### + BLACK TIGER SHRIMPS / 7,90

Garnelen<sup>b</sup>

Zu unseren Salaten reichen wir Kräuterbaguette.



**DELICIOSAS  
GUARNICIONES**

Eine passende Auswahl an köstlichen **Beilagen** finden Sie auf der Seite „**Carne y Cortes**“.

## CAMARONES

### ZACCHARIA'S SKILLET / 22,90

In Knoblauchöl gebratene Black Tiger Garnelen und Shrimps auf Grillgemüse, serviert im heissen Gusspfännchen mit Salat und Weissbrot.<sup>a,c,d</sup>



# CARNE Y CORTES

## CARNE

### CARNE ASADA TRADICIONAL / 21,90

Gebratene Rinderstreifen in würziger Tomaten-Koriander-Salsa. Serviert mit Guacamole-Dip, Joe's Erdnuss-Mole-Sauce, Kidneybohnen, Quesadillas und Salatgarnitur.<sup>a,e,f,g,i,j</sup>

### TEXAS POLLO ASADA / 20,90

Gebratene Hähnchenbrust-Streifen in Erdnuss-Chipotle-Sauce. Serviert mit Guacamole-Dip, Joe's Erdnuss-Mole-Sauce, Kidneybohnen, Quesadillas und Salatgarnitur.<sup>a,g,e</sup>

### BABY BACK RIBS / 17,90

Saftige gegrillte Rippchen vom Jungschwein, glaciert mit unserer BBQ-Sauce. Serviert mit Pommes Frites.<sup>a,f,i,j</sup>

### JOE'S PHILLY CHEESESTEAK / 19,90

Dünne gegrillte Steakstreifen, Zwiebeln, Jalapeños, Gouda und Cheddar Cheese Sauce in einem luftigem Brioche. Serviert mit Pommes Frites.<sup>a,g</sup>

## CORTES DE CARNE - STEAKS

Wir bieten Ihnen besondere, von unserem Fleisch-Sommelier ausgewählte Steak-Cuts spezieller Rinderrassen, die für ihre hohe Qualität und intensive Aromen bekannt sind. Zu jedem Steak servieren wir einen Maiskolben und unsere hausgemachte Kräuterbutter.

### CORTE DE RIBEYE / 33,90

Ribeye Steak 300g - Grainfed, Black Angus.  
Die zarte Marmorierung und das typische Fettagge machen dieses Steak besonders saftig und reich an Geschmack.<sup>g</sup>

### BISTEC DE ARRACHERA / 32,90

Flanksteak 300g - Grainfed, Black Angus.  
Ein dünnes, mageres, aber sehr geschmacksintensives Steak aus dem hinteren Bauchbereich. Für den perfekten Genuss tranchieren wir diese langfasrige Stück für Sie.<sup>g</sup>

## GUARNICIONES

### BEILAGEN / 4,90

- +++ 2 Quesadillas - mit roten Zwiebeln & Käse gefüllte Weizentortillas vom Grill.<sup>a,g</sup>
- +++ Side Salad<sup>1</sup>
- +++ Cole Slaw<sup>g,n</sup>
- +++ Baked Potato mit Sauerrahm<sup>g</sup>
- +++ French Fries
- +++ In Butter gebratener Maiskolben<sup>g</sup>
- +++ Kräuterbaguette<sup>a,g</sup>
- +++ Trüffelstampf<sup>g</sup> / 5,90
- +++ Sweet Potatoe Fries / 5,90



### DIPS & SAUCEN / 3,90

Erdnuss-Dip<sup>g,e</sup>, Salsa Picante, Mojo, Kräuterbutter<sup>a</sup>, Aioli<sup>g</sup>, Cheddar-Cheese-Sauce<sup>a,1</sup>, BBQ Sauce<sup>a,f,i,j</sup>, Pfefferrahm-Sauce<sup>g</sup>, Salsa Roja Mexicana, Guacamole-Dip<sup>g</sup> / 4,90

### CORTE DE CUADRIL / 28,90

Hüft Steak 250g - Grainfed, Black Angus.  
Aus dem Kernstück der Hinterkeule, kernig im Geschmack und kaum Fett.<sup>g</sup>

### CORTE DE WAGYU A / 39,90

Hanging Tender 300g - U.S. Wagyu  
Dieser Premium Cut vom U.S. Wagyu Rind zeichnet sich durch seine starke Marmorierung, kurze Fleischfasern und einen intensiven Eigengeschmack aus. Die Zartheit dieses Stückes nimmt es locker mit jedem Filet auf!<sup>g</sup>

### BISTEC DE ARAÑA / 35,90

Spider Steak 250g - Grasfed, Irish Hereford.  
Die feine Fett-Marmorierung dieses Cuts durchzieht das Fleisch gleichmäßig verleiht im trotz langer Fasern besondere Saftigkeit und ist für die Namensgebung verantwortlich.

### CORTE DE FALDA „MOJITO“ / 35,90

Skirt Steak 250g - Grasfed, Irish Hereford.  
Aus dem Bauch-/Brustbereich, fest strukturiert und schön marmoriert. In Limettensaft, weißem Rum, Minze und Zucker mariniert - ein besonderes Geschmackserlebnis.<sup>g</sup>



# POSTRES Y DIGESTIVOS

## DULCE FINAL

### ORPHEO NEGRO / 6,90

Im Cornflakes-Mantel frittiertes Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne.<sup>g</sup>

### PASTEL DE CHOCOLATE

#### TIPOCONTANT / 9,00

Himmlicher Schokoladenkuchen mit warmem, schmelzendem Kern. Serviert mit Bourbon-Vanilleeis und Puderzucker.<sup>a,g</sup>

### CHURROS / 6,90

Frittiertes mexikanisches Spritzgebäck mit Nutella.<sup>a,g,h</sup>

### MOUSSE TRIPLE DE CHOCOLATE / 8,50

Samtige Mousse aus weißer und dunkler Schokolade, gekrönt von weißer Schoko-Sauce und Zartbitter-Raspeln.<sup>c,g</sup>

## CAFÉ Y MAS

### SABORES DE CAFÉ


- +++ Espresso / 2,90
- +++ Doppelter Espresso / 3,90
- +++ Caffé con leche / 3,10
- +++ Cappuccino / 3,90
- +++ Carajillos Espagnoles / 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



 vegetarisch

  vegan

1: mit Farbstoff - 2: koffeinhaltig - 3: chininhaltig - 4: mit Konservierungsstoffen- 5: mit Antioxidationsmittel - 6: mit Säuerungsmittel - 7: Sulfide - 8: Süßungsmittel 9: enthält eine Phentanylalaninquelle // a: Glutenhaltiges Getreide - b: Krebstier - c: Eier - d: Fisch und Fischerzeugnisse - e: Erdnüsse - f: Soja - g: Milch und Milcherzeugnisse - h: Schalenfrüchte - i: Sellerie und Sellerieerzeugnisse - j: Senf - K: Sesam - m: Lupinen - n: Schwefeloxid - Alle Preise verstehen sich in Euro Für die Ausweisung der Allergene fragen Sie gerne nach unserer separaten Allergenkarte.