

TABLA N° 27

ESTUDIO DE LA INGREDIENTES
ESENCIALES PARA CÓCTELES

19°26'N / 199°08'O
Alt. 2240 m.



10.
Herramientas de coctelería
shaker, medidor,
mortero, frasco



11. *Capas de coctel.*
martini, old fashioned, coupe, highball



12.
Axolotl mexicana
ajolote
salamandra acuática



Citrus sinensis
naranja
fragante y dulce
jugoso vibrante



2.
Capsicum annuum
chile seco
picante y aromático



3.
Citrus aurantifolia
limón
ácido y fresco



4.
Citrus reticulata
mandarina
dulce y jugoso



5.
Syzygium
aromaticum
cálido y especiado



7.
Illicium verum
anis
estrellado,
dulce y aromático



9.
Vanilla planifolia
vainilla
dulce y terrosa



8.
Piper nigrum
pimienta
picante y robando



RUTA DE SABORES

RUTA DE SABORES

Eine Reise durch Aromen,
Handwerk und Genuss.

Nicht jeder Cocktail stammt aus Mexiko.
Doch jeder Drink dieser Karte wurde mit
Sorgfalt ausgewählt - inspiriert von der
Vielfalt guter Spirituosen,
besonderer Zutaten und der Leidenschaft,
Genuss erlebbar zu machen.

Lass dich inspirieren, entdecke
Neues und genieße jeden Schluck.

Willkommen auf deiner Reise.

¡Salud!



Die Perle

Die Essenz des Besonderen.

Negroni

9,50 €

1919 in Florenz erfunden, zählt der Negroni heute zu den bekanntesten Aperitif-Cocktails der Welt.

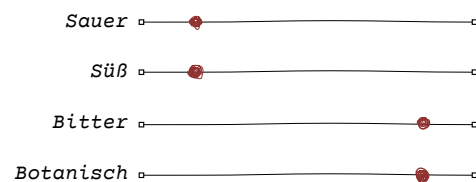


Kräftig, bittersüß und zeitlos - ein italienischer Klassiker mit markanten Kräuternoten und unverwechselbarem Charakter.

Rezept

- 3 cl Gin
- 3 cl Campari Bitter
- 3 cl Martini Rosso
- Garnitur 1 Orangenzeste
- Glas Old Fashioned
- Eis Großer Eiswürfel

Charakter



APERITIFS

Dry Martin

Gin, Martini Dry

9,50 €

Americano

Campari, Martini Rosso, Soda

9,50 €

Bronx

Gin, Martini Dry, Martini Rosso, Orangensaft

9,50 €

Manhattan

Canadian Club, Martini Rosso, Martini Dry, Angostura

9,50 €

Aperol Sour

Aperol, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft, Lime Juice

9,50 €

Caipiról

Aperol, Limette, Rohrzucker, Lime Juice

9,50 €

Pick me up

Brandy, Zitronensaft, Angostura, Grenadine, Prosecco

9,50 €

French 75

Gin, Zitronensaft, Grenadine, Prosecco

9,50 €

Kir Royal

Cremè de Cassissée, Prosecco

9,50 €

Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

8,00 €

Hugo

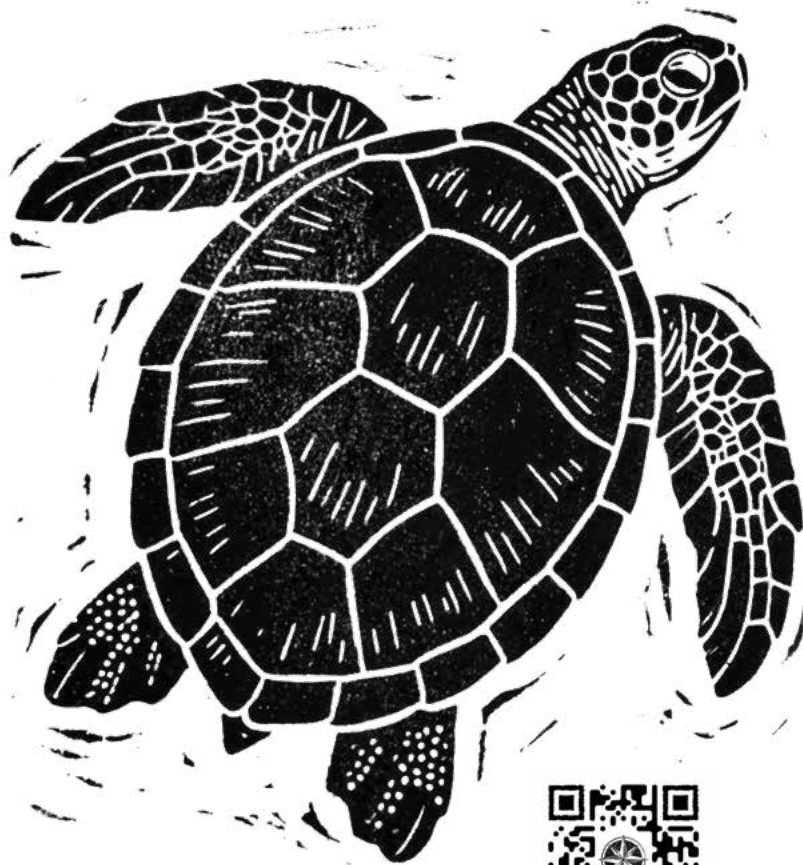
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Soda

8,00 €



La tortuga marina

Entlang der Pazifikküste
Mexikos kehren Meeresschildkröten jedes
Jahr an jene Strände zurück, an denen sie
einst geschlüpft sind - eine der
beeindruckendsten Naturreisen der Welt.



JOE'S MARGARITAS

Joe's Margarita

Unser berühmtes Geheimrezept. No preguntes, haz tu pedido!

10,90 €

New York Margarita

Joe's Margarita mit Blue Curacao

9,50 €

Golden Margarita

Kräftig, weich und leicht orangig.

Tequila Gold, Grand Marnier, Zitronensaft

10,90 €

Tommy's Margarita

Frisch, klar und mit feiner Agavensüße.

Tequila Blanco, Agavensirup, Lime Juice

10,90 €

Strawberry Margarita

Joe's Margarita mit Erdbeere

9,50 €

Pineapple Margarita

Joe's Margarita mit Ananas

9,50 €

Banana Margarita

Joe's Margarita mit Banane

9,50 €

Mango Margarita

Joe's Margarita mit Mango

9,50 €

Melon Margarita

Joe's Margarita mit Melone

9,50 €

Ein Liter pures Urlaubsgefühl

Alle Pitcher

31,90 €

Happy Hour

24,00 €

+++ Strawberry

+++ Pineapple

+++ Banana

+++ Mango

+++ Melon



TEQUILA



MEZCAL

Aus 100 % Blauer Weber-Agave.
Vor allem aus Jalisco.

1. Anbau

6-8 Jahre Reife in den
Vulkanböden Mexikos.

2. Ernte

Der Jimador erntet die reifen
Agavenherzen (Piñas).

3. Garen

Steinofen oder Autoklav lösen
die natürlichen Zucker.

4. Zerkleinern

Die Piñas werden gepresst,
um den Agavensaft zu gewinnen.

5. Gärung

Natürliche Gärung in
offenen Tanks.

6. Destillation

Zweifache Destillation in
Kupferbrennblasen.

7. Lagerung

Reifung im Eichenfass -
je nach Sorte.

Aus über 30 Agavenarten.
Vor allem aus Oaxaca.

1. Anbau

Wilde oder kultivierte Agaven
wachsen in trockenen Regionen.

2. Ernte

Der Jimador erntet
die reifen Piñas.

3. Rösten

Röstung in Erdgruben mit heißen
Lavasteinen - für das Raucharoma.

4. Zermahlen

Traditionell mit Tahona
(Steinrad) oder Mühle.

5. Gärung

Natürliche Gärung in Holzfässern
oder Bottichen.

6. Destillation

Meist doppelt in Kupfer-
oder Tonbrennblasen.

7. Abfüllung

Meist unfiltriert - für einen
ursprünglichen Charakter.

Jeder Tequila ist
ein Mezcal - aber nicht
jeder Mezcal
ist ein Tequila.

Die Reifegerade von Tequila



Blanco (Plata)

Bis zu 2 Monate
gelagert. Frisch, klar
und agavenbetont.



Reposado

2-12 Monate im
Eichenfass. Weicher
mit feinen Holznoten.



Añejo

1-3 Jahre im Eichen-
fass. Komplex, rund
und ausgewogen.



Extra Añejo

Über 3 Jahre im
Eichenfass. Besonders
weich, intensiv
und edel.



Joven (Espadín)

Ungelagert oder nur
kurz im Edelstahl-
tank. Frisch, klar
und rauchig.



Reposado

2-12 Monate im
Eichenfass. Weicher,
mit feinen Holz- und
Rauchnoten.



Añejo

Über 1 Jahr im
Eichenfass. Komplex,
dunkel und tief.



Pechuga

Traditionelle
Spezialität: Mezcal
wird mit Früchten,
Gewürzen und -
je nach Tradition -
manchmal auch Fleisch
in Glasballons
destilliert.
Ein seltenes Ritual
für besondere Anlässe.



TEQUILA & MEZCAL COCKTAILS



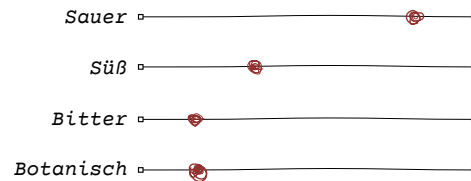
Tequila Gimlet • 9,50 €

Frisch, klar und angenehm herb - ein puristischer Klassiker mit dem Charakter der Agave.

Rezept

- 5 cl Tequila Blanco
- 2 cl Lime Juice
- 1 cl frischer Zitronensaft
- Garnitur 1 Limettenzeste
- Glas Cocktailschale
- Auf Eis geschüttelt

Charakter



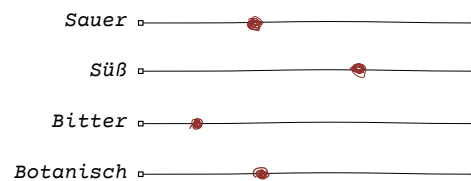
Latin Lover • 9,50 €

Exotisch, frisch und ausgewogen - tropische Fruchtnoten treffen auf die Würze von Tequila und Cachaça.

Rezept

- 3 cl Tequila Blanco
- 2 cl Cachaça
- 1 cl Triple Sec
- 2 cl Lime Juice
- 2 cl Ananassaft
- 1 cl frischer Zitronensaft

Charakter



¡SALUD!



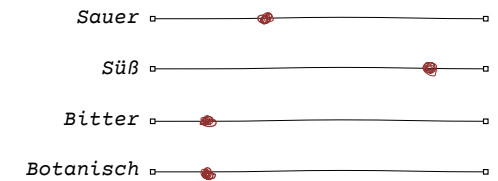
Tequila Sunrise • 9,50 €

Fruchtig, mild und sonnig - der Farbverlauf erinnert an einen Sonnenaufgang über Mexiko und macht diesen Cocktail zu einem zeitlosen Klassiker.

Rezept

- 5 cl Tequila Blanco
- 2 cl Grenadine
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 10 cl Orangensaft
- Glas Hurricane-Glas
- Auf Eis geschüttelt

Charakter



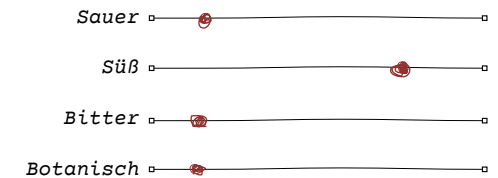
Mexican Colada • 9,50 €

Cremig, exotisch und vollmundig - eine mexikanische Interpretation der klassischen Piña Colada mit feinen Kaffee- und Agavennoten.

Rezept

- 4 cl Tequila Blanco
- 2 cl Kahlúa
- 4 cl Kokoscreme
- 8 cl Ananassaft
- Glas Hurricane-Glas
- Auf Eis geschüttelt

Charakter



TEQUILA & MEZCAL COCKTAILS



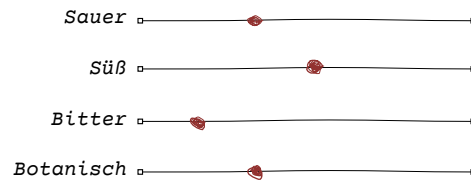
Caracas • 10,90 €

Fruchtig, elegant und vielschichtig - tropische Aromen treffen auf die feine Würze von Tequila und Pisco.

Rezept

- 3 cl Tequila Blanco
- 2 cl Pisco
- 2 cl Zitronensaft
- 4 cl Ananassaft
- 2 cl Orangensaft
- je 1 cl Mandel- & Maracujasirup

Charakter



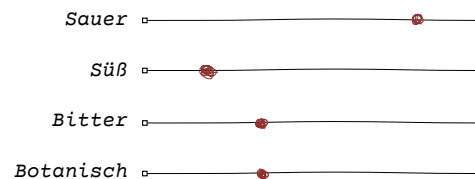
Mezcalita • 10,90 €

Rauchig, frisch und charakterstark - der intensive Geschmack des Mezcal trifft auf feine Zitrusnoten.

Rezept

- 5 cl Mezcal
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl frischer Zitronensaft
- Garnitur 1 Orangenzeste
- Glas Cocktailschale
- Auf Eis geschüttelt

Charakter



¡BRINDEMOS!



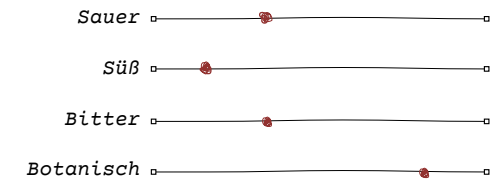
Bloody Maria • 9,50 €

Rauchig, frisch und charakterstark - der intensive der intensive Charakter des Tequilas trifft auf feine Zitrusnoten.

Rezept

- 5 cl Tequila Blanco
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 10 cl Tomatensaft
- 2 Spritzer Worcestershiresauce
- Prise Salz, Pfeffer, Tabasco
- Garnitur 1 Selleriestange

Charakter



Schwarzer Pfeffer

Piperin verstärkt die Wahrnehmung anderer Aromen. Deshalb harmonisiert schwarzer Pfeffer besonders gut mit Tomate, Zitrus und Gewürzen.





Axolotl

Der Axolotl gilt in Mexiko als Symbol für Wandel, Widerstandskraft und Erneuerung.

*Atl = Wasser

*Xolotl = der aztekische Gott Xólotl
(Gott der Blitze, des Feuers und des Wandels)

RUM COCKTAILS

Daiquiri Weißer Rum, Zitronensaft, Zucker	10,90 €
Mint Daiquiri Weißer Rum, Zitronensaft, Zucker, frische Minze	10,90 €
Pineapple Daiquiri Weißer Rum, Zitronensaft, Zucker, Ananas	10,90 €
Banana Daiquiri Weißer Rum, Zitronensaft, Zucker, Banane	10,90 €
Strawberry Daiquiri Weißer Rum, Zitronensaft, Zucker, Erdbeere	10,90 €
Mojito Weißer Rum, Lime Juice, Zucker, frische Minze, Soda	10,50 €
Piña Colada Weißer und Brauner Rum, Kokossahne, Ananassaft, Orangensaft	9,50 €
Strawberry Colada Weißer und Brauner Rum, Erdbeeren, Kokossahne, Ananassaft	9,50 €
French Lemonade Weißer Rum, frische Minze, Zitronensaft, Zucker, Limonade	9,50 €
Jamaica Fever Brauner Rum, Brandy, Mangosirup, Zitronensaft, Ananassaft	10,50 €
Strawberry Bahia Weißer Rum, Erdbeeren, Kokossahne, Ananassaft	9,50 €
Cuba Libre Weißer Rum, Limette, Cola	9,50 €
Cuba Libre Havana Especial Havana Especial Rum, Limette, Cola	10,50 €
Cuba Libre Havana 7 years Havana 7 years, Limette, Cola	11,90 €
Mai Tai Brauner Rum, Rum 73%, Lime Juice, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft	11,90 €
Our Mai Tai Brauner und Weißer Rum, Dry Orange, Maraschino, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine	11,90 €

RUM COCKTAILS

Planter's Punch

Brauner Rum, Rum 73%, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft

Acapulco

Weißer Rum, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Zucker, Ananassaft

Scorpion

Weißer Rum, Brandy, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft

Honolulu Juicer

Brauner Rum, Southern Comfort, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft

Ernest Hemingway Special

Weißer Rum, Maraschino, Zitronensaft, Grapefruitsaft

Rum Runner

Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Zucker, Angostura

Caribbean Lover

Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Lime Juice, Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft

West Indian Punch

Brauner und weißer Rum, Bananensirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Muskat

Swimming Pool

Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossahne, Ananassaft

Zombie

Weißer und brauner Rum, Rum 73%, Triple Sec, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft

Raspberry Mojito

Weißer Rum, Limette, Zucker, Lime Juice, frischer Minze, Himbeeren, Soda

11,90 €

9,50 €

10,50 €

10,50 €

9,50 €

11,90 €

10,50 €

9,50 €

9,50 €

10,90 €

10,90 €

Kanäle von Mexico-Stadt



Singapore Sling

10,50 €

Der Singapore Sling wurde 1915 im legendären Raffles Hotel in Singapur erfunden und zählt bis heute zu den bekanntesten Gin-Cocktails der Welt.

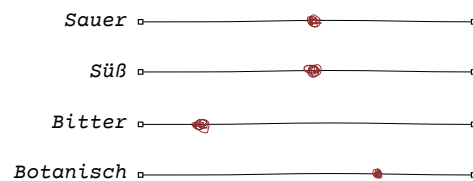


Fruchtig, elegant und vielschichtig - ein weltberühmter Gin-Klassiker mit tropischem Charakter und feiner Kräuterwürze.

Rezept

- 4 cl Gin
- 1 cl Triple Sec
- 1 cl Cherry Liqueur
- 1 cl Bénédictine
- 1 cl Grenadine
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 4 cl Ananassaft
- 2 Spritzer Angostura Bitters

Charakter



GIN COCKTAILS

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker

9,50 €

White Lady

Gin, Zitronensaft, Triple Sec, Zucker

9,50 €

Gin Gimlet

Gin, Zitronensaft, Lime Juice (shaken or stirred)

9,50 €

Blue Lagoon

Gin, Wodka, Blue Curacao, Grapefruitsaft

9,50 €

Paradiso

Gin, Apricot Brandy, Orangensaft

9,50 €

Mizner's Dream

Gin, Pepino Peach, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

9,50 €

Long Island Iced Tea

Gin, weißer Rum, Wodka, Tequila, Triple Sex, Zucker, Zitronensaft, Cola (seperates the boys from the men)

12,90 €

Sex on the Beach

Gin, Pepino Peach, Grenadine, Zitronensaft, Maracujanektar

9,50 €

Gin Tai

Gin, Lime Juice, Mandelsirup, Zitronensaft

9,50 €

Wacholder

Ohne Wacholder dürfte sich ein Destillat nicht Gin nennen.



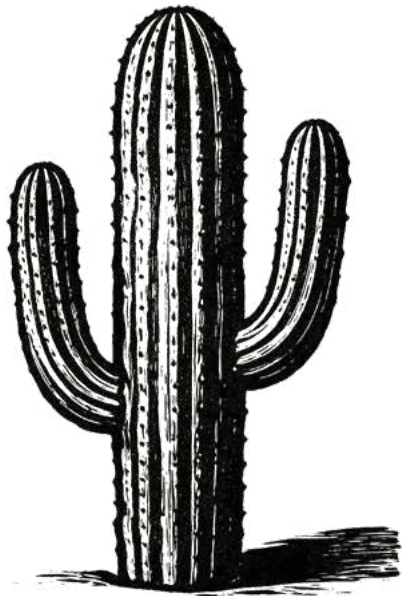
HORA FELIZ HAPPY HOUR

¡Atención!

Jeden Tag 17 - 20 Uhr,
und jeden Mittwoch die ganze Nacht!

Cocktails 7,90 €

Mocktails 6,90 €



WODKA COCKTAILS

Bloody Mary

Wodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Worcestershiresauce, Gewürze

9,50 €

White Cloud

Wodka, Creme de Cacao, Kokossahne, Ananassaft

9,50 €

Touch Down

Wodka, Zitronensaft, Grenadine, Apricot Brandy, Grasovka, Maracujanektar

10,50 €

Russian Lover

Wodka, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft

10,50 €

Wodka Gimlet

Wodka, Lime Juice, Zitronensaft

9,50 €

Kamikaze

Wodka, Triple Sec, Zitronensaft

9,50 €

Amorgos

Wodka, Galliano, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft

10,50 €

Wodka Tai

Wodka, Lime Juice, Mandelsirup, Zitronensaft

9,50 €

Harvey Wallbanger

Wodka, Galliano, Orangensaft

9,50 €



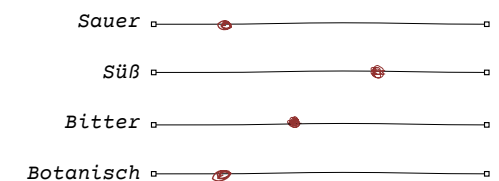
White Russian • 9,50 €

Cremig, weich und vollmundig - feine Kaffeenoten treffen auf Wodka und sorgen für einen zeitlosen Cocktailklassiker.

Rezept

- 4 cl Wodka
- 2 cl Kahlúa (Kaffeelikör)
- 2 cl Sahne
- Garnitur 1 Kakaopulver
- Glas Old Fashioned Tumbler
- Mit großen Eiskwürfeln serviert

Charakter





Der gepanzerte Wanderer

Das Gürteltier ist das einzige Säugetier der Welt mit einem natürlichen Knochenpanzer.



WHISKEY COCKTAILS

Whiskey Sour

Bourbon, Zitronensaft, Zucker

10,50 €

Maker's Mark Sour

Maker's Mark, Zitronensaft, Zucker

10,90 €

Old Fashioned

Canadian Club, Zucker, Soda, Angostura

9,50 €

New Yorker

Bourbon, Grenadine, Lime Juice, Limette

9,50 €

Mint Julep

Bourbon, Brandy, Zucker, frische Minze

10,50 €

Hector Lorenzo

Bourbon, Southern Comfort, Lime Juice, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

10,50 €

Alabama

Bourbon, Southern Comfort, Gin, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft

10,50 €

Red Moon

Bourbon, Zitronensaft, Erdbeeren, Zucker, Lime Juice, Orangensaft

9,50 €

¡muy especial!



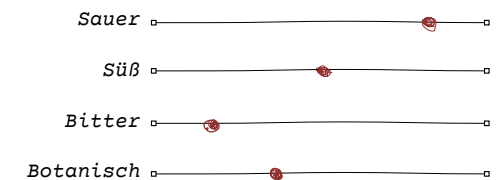
Joe's Southern Sour • 11,90 €

Fruchtig, würzig und harmonisch – Southern Comfort verbindet sanfte Whiskeynoten mit frischen Zitrusaromen.

Rezept

- 4 cl Southern Comfort
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Lime Juice
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Orangensaft
- 2 Spritzer Angostura Bitters

Charakter



BRANDY COCKTAILS

Öcelotl

Jedes Fellmuster eines Ozelots ist
einzigartig - wie ein menschlicher
Fingerabdruck.



Between the Sheets

Brandy, Weißer Rum, Triple Sec, Zitronensaft

9,50 €

Sidecar

Brandy, Triple Sec, Zitronensaft

9,50 €

Brandy Sour

Brandy, Zitronensaft, Zucker

9,50 €

Pisco Sour

Pisco, Zucker, Lime Juice, Zitronensaft, Angostura

10,50 €

¡Muy cremoso!



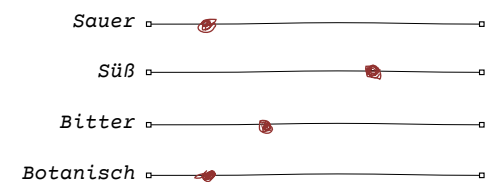
Brandy Alexander • 9,50 €

Cremig, weich und elegant - feine Kakaonoten treffen
auf den warmen Charakter eines gereiften Brandys.

Rezept

- 3 cl Brandy
- 3 cl Crème de Cacao (braun)
- 3 cl Sahne
- Garnitur 1 frische Muskatnuss
- Glas Martiniglas
- Auf Eis geschüttelt

Charakter



ESPECIAS Y HIERBAS DE MÉXICO

EN ECADA SABOR



Chile Seco
Capsicum annum



Chile Chipotle
Capsicum annum



Chile Seco
Capsicum annum



Chile Ancho
Capsicum annum



Vainilla
Vanilla
pianifolia



Cacao
Theobroma cacao



Canela Mexicana
Cinnamomum
graveolens



Jengibre
Zingiber officinale



Pimienta Negra
Piper nigrum



Pimeinta de Jamaica
Pimienta dioica



Comino
Cuminum cyminum



Oregano
Origanum vulgare



Tamarindo
Tamarindus indica



Flor de Hibisco
Hibiscus
sabdariffa



Cascara de Naranja
Citrus sinensis



Cascara de Limon
Citrus limon



Hoja de Laurel
Laurus nobilis



Tomillo
Thymus vulgaris



Mejorana
Origanum majorana



Epazote
Dysphania
ambrosioides



Hierbabuena
Mentha spicata



Menta
Mentha piperita



Albahaca
Ocimum basilicum



Romero
Rosmarinus
officinalis



Canela
(Cinnamomum verum)



Clavo de olor
Syzygium
aromaticum



Nuez Moscada
Myristica
fragrans



Anis Estrellado
Illicium verum



Agave
Agave tequilana



Pepino
Cucumis sativus



Chile Árbol
Capsicum annum



Pimienta Rosa
Schinus
terebinthifolius

Caipiraia

9,50 €

Aus Brasilien in die Welt - und bei La Perla mit Tequila zu einem Cocktail mit unverwechselbar mexikanischem Charakter weiterentwickelt.



Frisch, spritzig und belebend - die mexikanische Interpretation des Caipirinha-Klassikers mit dem unverwechselbaren Charakter von Tequila.

Rezept

- 5 cl Tequila
- 2 cl Lime Juice
- 2 tl Rohrzucker
- 4 Limettenspalten
- Garnitur 1 Limettenspalte
- Glas Tumbler (Old Fashioned)
- Mit Crushed-Ice serviert

Charakter



CAIPIRINHA & CO.

Caipirinha

Cachaca, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

9,50 €

Caipirumba

Brauner Rum, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

9,50 €

Caipirisco

Pisco, Lime Juice, Rohrzucker, Limette, Orange

9,50 €

Caipirol

Aperol, Lime Juice, Rohrzucker, Limette, Orange

9,50 €

Caipizotti

Ramazotti, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

9,50 €

Red Caipi

Cachaca, Lime Juice, Rohrzucker, Limette, Erdbeere

9,90 €

Caipirowka

Wodka, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

9,50 €

Ohne Alkohol

Virgin Caipi

Limonade, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

8,00 €



LONGDRINKS

Gin Tonic
 Wodka Lemon
 Southern Ginger
 Jack Daniel's Ginger
 Screwdriver
 Whiskey Cola
 Jack Daniel's Cola
 Campari Orange
 Campari Soda
 Campari Maracuja
 Wodka Lemon
 Wodka Maracuja
 Aperol Spritz mit Wein

4 cl Spirit

9,50 €
 9,50 €
 9,50 €
 11,90 €
 9,50 €
 9,50 €
 11,90 €
 9,50 €
 9,50 €
 9,50 €
 9,50 €
 7,00 €

Tipp

Abweichend hiervon, könnt ihr die o.g. Longdrinks
 mit eurer bevorzugten Basis-Spirituose
 Gegen Aufpreis bestellen.
 Fragt einfach bei unserem Team nach.

SHOTS



B52

Baileys, Kahlua,
 Rum 73% • 5,50 €



Lemon Drop

Wodka, Rum 73%,
 Triple Sec, Zitronen,
 Zucker • 5,50 €



Strawberry Limes

Wodka, Lime Juice, Zitronen,
 pürierte Erdbeeren • 4,40 €



La Pequeña

Wodka, Creme de Cassis,
 Tonic Water • 4,40 €



Lava Lamp

Galliano, pürierte Erdbeeren, Sahne, Pfeffer • 4,40 €

Iguana

Anders als Chamäleons wechseln Leguane ihre Farbe nicht. Sie bleiben meist grün oder grau und tarnen sich so zwischen Blättern und Ästen.



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Five Fruit Cocktail

Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar

8,00 €

Virgin Mary

Zitronensaft, Tomatensaft, Worcestershiresauce, Gewürze

8,00 €

Virgin Pina

Ananassaft, Orangensaft, Kokossahne

8,00 €

Leo

Orangensaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine, Mandelsirup, Soda

8,00 €

Orange Velvet

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasirup, Sahne

8,00 €

Virgin Caipi

Limonade, Lime Juice, Rohrzucker, Limette

8,00 €

Sportsman

Orangensaft, Ananassaft, Kokossahne, Erdbeeren

8,00 €

Coconut Kiss

Orangensaft, Ananassaft, Kokossahne, Grenadine

8,00 €

Lemon Squash

Zitronensaft, Lime Juice, Angostura, Zucker, Soda

8,00 €

Fresh Garden

Orangensaft, Maracujasirup, Lime Juice, Limetten, Orangen, Rohrzucker, frische Minze

8,00 €

Mangofire

Orangensaft, Zitronensaft, Pürierte Mango, Soda

8,00 €

Baby Face

Erdbeersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft

8,00 €

Juanita

Johannisbeersaft, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup

8,00 €

Mojito Light

Limonade, Minze, Limette, Zucker

8,00 €

DIGESTIF COCKTAILS

Grasshopper

Crème de Cacao Weiss, Crème de Menthe Grün, Sahne

Golden Cadillac

Crème de Cacao Weiss, Galliano, Sahne, Orangensaft

Alexander

Brandy, Crème de Cacao Braun, Sahne

Pink Panther

Weisser Rum, Amaretto, Sahne, Grenadine

Amaretto Sour

Amaretto, Zitronensaft, Zucker

Godfather

Bourbon, Amaretto

Black Russian

Wodka, Kahlua

White Russian

Wodka, Kahlua, Sahne

Espresso Martini

Wodka, Kahlua, Espresso, Zucker

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

10,90 €

SODAS & JUICES

Franken Brunnen Mineralwasser

mit oder ohne Gas

0,25 l 2,50 €

Franken Brunnen Mineralwasser (Flasche)

mit oder ohne Gas

0,75 l 5,30 €

Tafelwasser

0,50 l 3,10 €

Tonic Water

0,2 l 3,50 €

Bitter Lemon

0,2 l 3,50 €

Ginger Ale

0,2 l 3,50 €

Pepsi Cola

0,33 l 3,90 €

Pepsi Zero

0,33 l 3,90 €

Cola Mix

0,5 l 4,20 €

7Up

0,33 l 3,90 €

Bionade Holunder

0,33 l 3,90 €

Säfte

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Grapefruit, Mango, Rhabarber

0,2 l 3,10 €

Saftschorlen

0,5 l 4,50 €

Sonora-Wüste im Nordwesten Mexikos

Der berühmte „Western-Kaktus“ bekommt seine ersten Arme oft erst nach 50 bis 75 Jahren – Geduld gehört in der Wüste zum Überleben.



BIER

Lederer Pils	0,33 l	4,10 €
Zirndorfer Hell	0,5 l	4,90 €
Hasen Weißer Hase	0,5 l	5,10 €
Tucher Weizen Leicht	0,5 l	5,10 €
Tucher Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Kloster Scheyern Weiße Dunkel	0,5 l	5,10 €
Kloster Scheyern Gold Dunkel	0,5 l	5,10 €
Zirndorfer Kellerbier	0,5 l	5,30 €
Zirndorfer Hell alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Radler	0,5 l	4,90 €
Russ	0,5 l	5,10 €
Grüner Natur Radler alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Desperados- tequila flavoured beer	0,33 l	4,50 €
Corona - imported mexican beer	0,33 l	4,50 €

Corona

Corona ist das weltweit bekannteste Bier aus Mexiko - gebraut wird es seit 1925.



SPIRITS

Aperitif (4cl)

Aperol	4,60 €
Campari	4,60 €
Martini Bianco	4,60 €
Martini Dry	4,60 €
Martini Rosso	4,60 €

Bitter (4cl)

Averna	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Fernet Menta	4,00 €
Ramazotti	4,00 €
Jägermeister	4,00 €

Cognac (2cl)

Remy Martin VSOP	7,00 €
------------------	--------

Grappa (2 cl)

Grappa Bianca	4,90 €
Grappa Invecchiata	5,90 €

Wodka (2 cl)

Three Sixty Wodka	4,10 €
Absolut Wodka	4,10 €
Grasovka	4,10 €
Smirnoff Wodka	4,10 €

SPIRITS

Likör (2 cl)

Amaretto	4,10 €
Baileys	4,10 €
Cointreau	4,10 €
Grand Marnier	4,10 €
Galliano	4,10 €
Kahlua	4,10 €
Pepino Peach	4,10 €
Sambuca	4,10 €
Southern Comfort	4,10 €
Jim Beam Honey	4,10 €

Whiskey (2 cl)

Canadian Club	5,00 €
Chivas Regal	8,00 €
Dewar's	8,00 €
Four Roses	7,00 €
Jack Daniels	7,00 €
Talisker 10 y	8,00 €
Ardbegh 10 y	8,00 €
Johnnie Walker Red Label	5,00 €
Johnnie Walker Black Label	6,90 €

SPIRITS

Brandy (2 cl)

Carlos I	7,00 €
Havana Club 3 y	5,50 €
Havana Club 7 y	7,90 €
Havana Club Especial	6,90 €
Ron Barcelo Gran Anejo	6,90 €
Ron Zacapa 23 y	9,00 €
Ron Abuelo Anejo	5,90 €

Tequila (2 cl)

Joe's Tequila de la Casa Orange, Ananas, Vanille, Chilli, Zimt, Minze, Ingwer, Banane, Zitronengras	4,50 €
Tequila Blanco	4,00 €
Tequila Gold	5,00 €
El Jimador Blanco	5,00 €
El Jimador Reposado	6,00 €
Cuervo Blanco	5,00 €
Cuervo Especial	6,00 €
Cuervo 1800 Blanco	5,00 €
Cuervo 1800 Reposado	6,00 €
Don Julio Reposado	8,50 €
Mezcal	6,00 €

Echter Tequila wird in Mexiko langsam
genossen. Statt Salz und Zitrone begleitet ihn
häufig ein Glas Sangrita.

VINO

Vino Blanco

Vino Bianco Frizzante Italien

Una copa	0,2 l	4,50 €
Una jarra	0,5 l	9,50 €

Lugana Italien

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	29,00 €

Pinot Grigio Italien

Una copa	0,2 l	6,50 €
Botella entera	0,75 l	26,00 €

Chardonnay Italien

Una copa	0,2 l	6,90 €
Botella entera	0,75 l	28,00 €

Sauvignon Blanc Italien

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	30,00 €

Grüner Veltliner Österreich

Una copa	0,2 l	6,80 €
Botella entera	0,75 l	28,00 €

Vino Rosado

Chiaretto Valtènesi

Una copa	0,2 l	6,60 €
Botella entera	0,75 l	26,00 €

Rosa dei Frati Italien

Una copa	0,2 l	8,20 €
Botella entera	0,75 l	34,00 €

VINO

Vino Rosso

Montepulciano d'Abruzzo Italien

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	29,00 €

Merlot Italien

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	29,00 €

Primitivo Italien

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	29,00 €

Cannonau Italien

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	29,00 €

Cabernet Sauvignon USA

Una copa	0,2 l	7,90 €
Botella entera	0,75 l	29,00 €

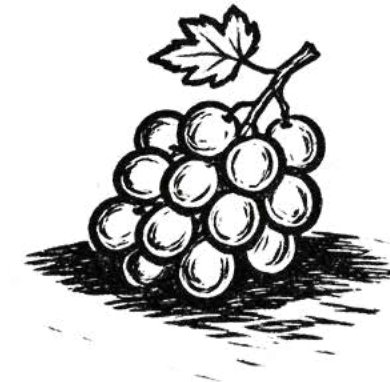
PROSECCO

Prosecco Scavi & Ray

Glas	0,1 l	4,50 €
Flasche	0,75 l	25,00 €

Prosecco Rose

Glas	0,1 l	4,90 €
Flasche	0,75 l	28,00 €



COFFEES & SPECIAL COFFEES

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Kaffee Crema	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Joe's Coffee Brandy, Kahlua, Espresso, Sahne	9,90 €
Irish Coffe Irish Whiskey, Espresso, Sahne	9,90 €
Carajillo Español Carajillo, der kleine, heiße Kaffee mit Karacho, stammt aus Spanien und ist dort ein schmackhaftes Muss nach einem üppigen Essen. Ein Carajillo besteht aus einem frischgebrühten Espresso mit einem Schuss „wärmenden“ Schnaps. Lassen Sie sich einen Carajillo nach Ihrem Geschmack zubereiten:	4,20 €

Carajillo mit:

- +++ Brandy
- +++ Braunem Kubanischen Rum
- +++ Amaretto
- +++ Bailey's
- +++ Cointreau
- +++ Grappa
- +++ Whiskey



PRÓXIMA PRADA

Manche Reisen dauern nur einen Abend.
Andere beginnen mit einem kleinen Geschenk.

Mit unseren Gutscheinen verschenkst du gemeinsame Zeit,
gutes Essen und besondere Momente -
verpackt als Flugticket nach Mexiko.

Frag unser Team nach deinem persönlichen Boardingpass.



#joeslaperla