

TABLA N° 26

ESTUDIO DE LA COCINA MEXICANA
INGREDIENTES ESENCIALES

19°26'N 99°08'W
Alt. 2240 m.

2.

Capsicum annuum
chile seco



2.b



picante y aromático

3.

Citrus aurantifolia
limón



3.a



ácido
fresco

4.

Solanum lycopersicum
jitomate



4.a



dulce
y jugoso

5.

Allium sativum
ajo



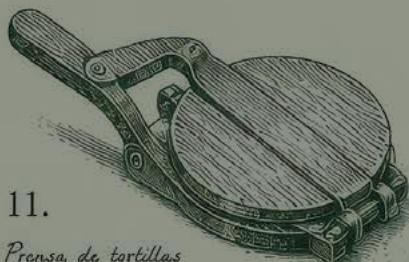
5.a



aromático
y esencial

11.

Prensa de tortillas
herramienta tradicional



12.b



11.a



12.

Molcayete
piedra volcánica



12.a



la piedra
de la casa

Zea mays
var. mexicana

1.a



6.

Agave tequilana
var. azul



6.a
espinas terminal

7.

Persea americana
aguacate



7.a



cremoso
y nutritivo

8.

Theobroma cacao
cacao



8.a



profundo
y terroso

9.

Coriandrum sativum
cilantro



9.a



fresco
y herbal

10.

Cinnamomum verum
canela



10.a



cálido
y dulce

NOTAS DEL ESTUDIO:

Estos ingredientes forman la base
de nuestra cocina. De la tierra,
del sol y del tiempo nace el sabor.
Cocinar es preservar historias.

J.L.P.

COCINA CON
SABOR

Joe's La Perla



BIENVENIDOS

Manche Gerichte werden über Generationen weitergegeben. Andere entstehen aus Begegnungen, Erinnerungen und neuen Ideen.

Unsere Küche verbindet mexikanische Klassiker mit ausgewählten Zutaten, offenem Feuer und der Freude am gemeinsamen Genießen. Diese Karte erzählt von Herkunft, Handwerk und den kleinen Momenten, die an einem gedeckten Tisch entstehen.

Schön, dass ihr da seid.



CAPÍTULO I: 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.^{a,g}

CHILI CON CARNE / 12,90

Pikanter Rindfleisch-Eintopf nach Art der mexikanischen „Rancheros“. Dazu reichen wir Sauerrahm und Weißbrot ^{a,g}



ENTRADAS CLASICAS

CHIPS Y SALSA / 5,90 🌿🌿

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

CHIPS'N DIPS / 11,90 🌿

Warme Maistortilla-Chips mit Kräuterrahm, Cheddar Cheese Sauce, Joe's Salsa Picante und Erdnuss-Sauce.^{g,e,1}

NACHOS GRATINADOS / 11,50 🌿

Mit Käse überbackene Maistortilla-Chips, garniert mit Jalapeños. Dazu Pico de Gallo.^{a,g,f,i,j,1}

TAQUITOS / 10,90

Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit würzig marinierten Hähnchenbrust-Streifen. Dazu Cheddar Cheese Sauce.^{a,g,1}

CAMARONES AL AJILLO / 14,50

In Olivenöl gebratene Black Tiger Garnelen, mit Knoblauch, Chilischoten, Limette und Petersilie. Serviert im heißen Pfännchen, dazu Weißbrot.^{a,b}

ALITAS DE POLLO / 14,90

Würzig marinierte Hähnchenflügel, karamellisiert mit Mango-Chili-Sauce. Serviert mit Coleslaw und frischem Weißbrot.^{a,1,8}

Der perfekte Auftakt - zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen.

COMPARTIR - GEMEINSAM GENIESSEN.

Viele mexikanische Vorspeisen werden traditionell in der Mitte des Tisches serviert. Man teilt, probiert und kommt ins Gespräch - genau so beginnt auch bei uns ein gelungener Abend.

- 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 hausgemachte warme Maistortilla-Chips.^{a,b,g,1,3}

*Frisch zubereitet -
direkt am Tisch*



GUACAMOLE / 14,90 🌿🌿

Frisch am Tisch zubereitete Avocado-Creme mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Jalapeños, Koriander und frischen Limetten. Dazu warme Maistortilla-Chips.^{a,g,f,i,j}

CAPÍTULO II: PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

BURRITOS

Große, gerollte Weizentortilla mit einer herzhaften Füllung nach Wahl. Ein Klassiker aus Chihuahua im Norden Mexikos, wo Weizentortillas seit Generationen zur regionalen Küche gehören. Frisch gerollt, herzhaft gefüllt und voller authentischer Aromen.

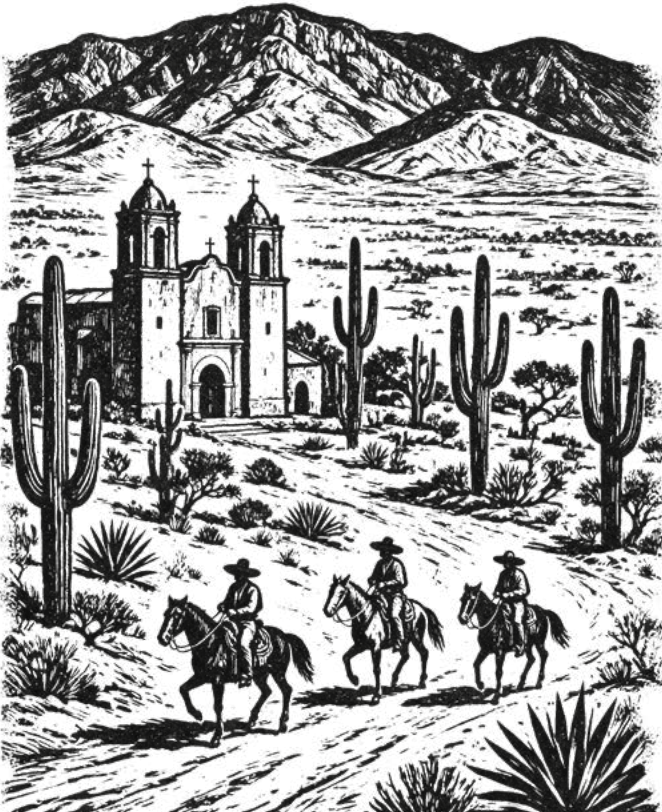
JOE'S BURRITO TRADITIONAL / 17,90
Gefüllt mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Zwiebeln, überzogen mit Joe's Chimayo-Sauce und Käse. Serviert mit Kidneybohnen, Guacamole, Sauerrahm und Salatgarnitur.^{a,c,g,e}

TEXAS PULLED PORK BURRITO / 18,90
Gefüllt mit Pulled Pork, Weißkraut und Bacon, überzogen mit BBQ-Sauce und Röstzwiebeln. Serviert mit Pommes Frites, Coleslaw und Sauerrahm.^{a,c,g,f,i,j}

BURRITO VEGETARIANO / 15,90 🌿
Gefüllt mit Grillgemüse, schwarzen Bohnen und Reis. Serviert mit Joe's Salsa Picante, Pico de Gallo, Maiskolben und Salatgarnitur.^{a,f,i,j}

Chihuahua 28.63° N · 106,07° W

Die weiten Ebenen Nordmexikos gelten als Heimat des Burritos.



Serviert mit einem Zischen - Vorsicht heiss!!

Die heiße Gusseisenpfanne hält Fleisch und Gemüse bis zum letzten Bissen aromatisch und lädt zum gemeinsamen Selberfüllen der Tortillas ein.



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^{a,f,g,i,j}

POLLO & CAMARONES / 22,90
Hähnchenbrust und Black Tiger Garnelen^{a,b,f,g,i,j}

CARNE / 23,90
Rindersteak-Streifen^{a,f,g,i,j}

CAMARONES & CHORIZO / 23,90
Black Tiger Garnelen und Spanische Salami^{a,f,g,i,j}

CARNE Y POLLO / 22,90
Rinderstreifen und Hähnchenbrust^{a,f,g,i,j}

SONORA / 15,90 🌿
Grillgemüse und Hirtenkäse^{a,f,g,i,j}

+ **CON TOFU / 3,50**
geräucherter Tofu

+ **CON CHORIZO / 3,50**
Spanische Salami^{a,f,g,i,j}



Entdecke mehr!

Traditionelle Klassiker - frisch zubereitet und mit Zutaten, die Mexikos Küche seit Generationen prägen.

TACOS

Kleine, weiche 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 / 6,90
Geschmortes Rindfleisch und eingelegte rote Zwiebeln.^{f,i,j}

TACO DE CERDO / 5,90
Pulled Pork, Coleslaw und BBQ-Sauce.^{f,i,j}

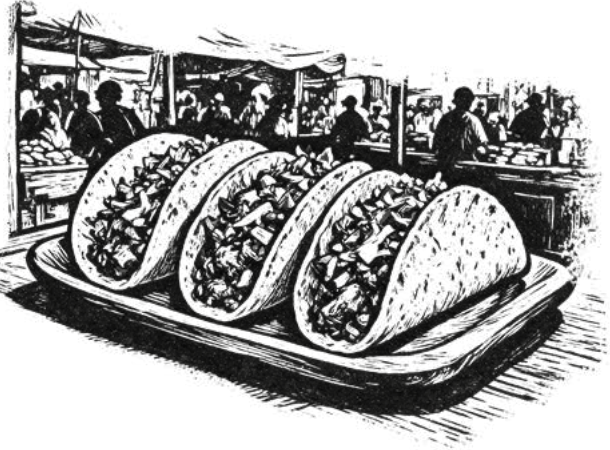
TACO DE POLLO DE TINGA / 5,10
Zart geschmortes Hähnchen in würziger Chipotle-Tomatensauce

TACO DE TERNERA / 6,50
Rindersteak, Zwiebel, Jalapenos und Kräuter

TACO DE CAMARONES / 6,90
Black Tiger Garnelen, Mango-Chutney und Avocado.^{b,n}

TACO VEGETARIANO / 5,90 🌿
Mit frischem Gemüse, Bohnen und Hirtenkäse.^{a,f,i}

Streetfood mit Tradition



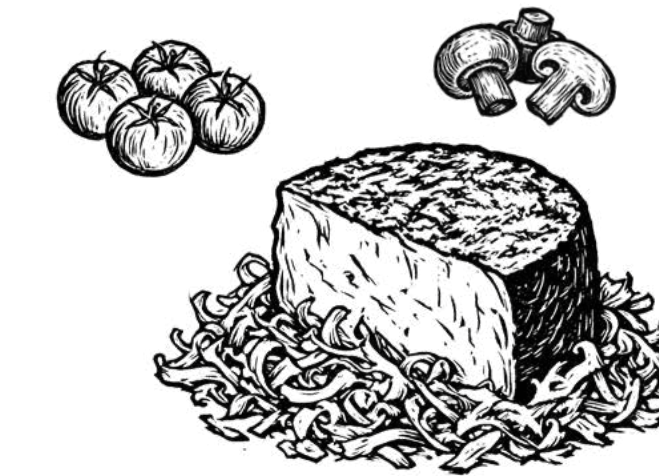
In Mexiko werden Tacos meist frisch belegt und direkt auf der Straße gegessen - unkompliziert, gesellig und voller Leben.

Mit Liebe gegrillt, mit Geschmack gefüllt.

Frisch gegrillte Tortillas mit geschmolzenem Käse gehören seit Generationen zu den beliebtesten Familiengerichten Mexikos.

QUESADA

Gegrillte Weizentortilla mit geschmolzenem Käse und einer würzigen Füllung nach Wahl. Außen goldbraun gegrillt, innen herrlich geschmolzen - ein beliebter Klassiker der mexikanischen Hausküche, der seit Generationen mit einfachen Zutaten und authentischen Aromen begeistert.



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.^{a,g,f,i}

QUESADA VEGETARIANA / 16,90 🌿
Gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit Paprika, Champignons, Tomaten und Hirtenkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja Mexicana, Reis, Maiskolben und Salatgarnitur.^{a,f,g,i,j}

CAPÍTULO III: SABORES DE LA CASA

HAMBURGESAS

Saftig gegrillt, frisch belegt und mit besten Zutaten zubereitet. Für unsere Burger verwenden wir ausschließlich Fleisch von deutschen Färsen, das wir täglich frisch wolfen. Die feine Marmorierung sorgt für einen besonders aromatischen Geschmack und macht jeden Burger herrlich saftig.

Dierct vom Grill auf den Tisch

Eine passende Auswahl an köstlichen **Beilagen** findet ihr auf der nächsten Seite „Carne y Cortes“.



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.^{a,c,j}

HAMBURGESA BBQ CON BACON / 17,90

Beef-Burger mit Cheddar-Käse, knusprigen Bacon und unserer BBQ-Sauce.^{a,f,g,i,j}

HAMBURGESA CON CHILI Y QUESO / 17,90

Beef-Burger mit Jalapeños, gegrillter Pfefferschote, Cheddar Cheese-Sauce und Chili-Mayonnaise.^{a,c,g,i,j}

HAMBURGESA MEXICANA / 17,90

Beef-Burger mit Chorizo, Guacamole und Cheddar-Käse serviert im Brioche Bun mit Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke und Salat.^{a,g}

HAMBURGESA VEGETARIANA / 15,90

Veganes Gemüse Patty aus Paprika, Bohnen, Mais, Karotten. Serviert im Brioche Bun mit Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, Avocado, Salsa Piccante und Salat. Dazu Pommes Frites.^a

Vom Feld über den Grill auf den Teller - mit frischen Zutaten und viel Leidenschaft zubereitet.

ENSALADAS

CAESAR'S / 12,90

Knackiger Romanasalat mit Ceasar-Dressing, Cherry-Tomaten, Croûtons und Parmesanspäne.^{a,c,d,g}

ENSALADA DE HIERBAS FINAS / 15,90

Gegrilltes Gemüse, Hirtenkäse und frische Kräuter, serviert auf knackigen Blattsalaten und bunter Rohkost.^{a,c,i}

+ POLLO ASADO / 6,90

Hähnchenstreifen

+ BLACK TIGER SHRIMPS / 7,90

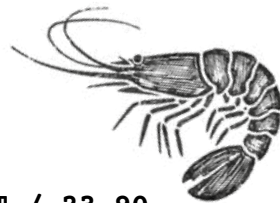
Garnelen^b

Zu unseren Salaten reichen wir Kräuterbaguette.

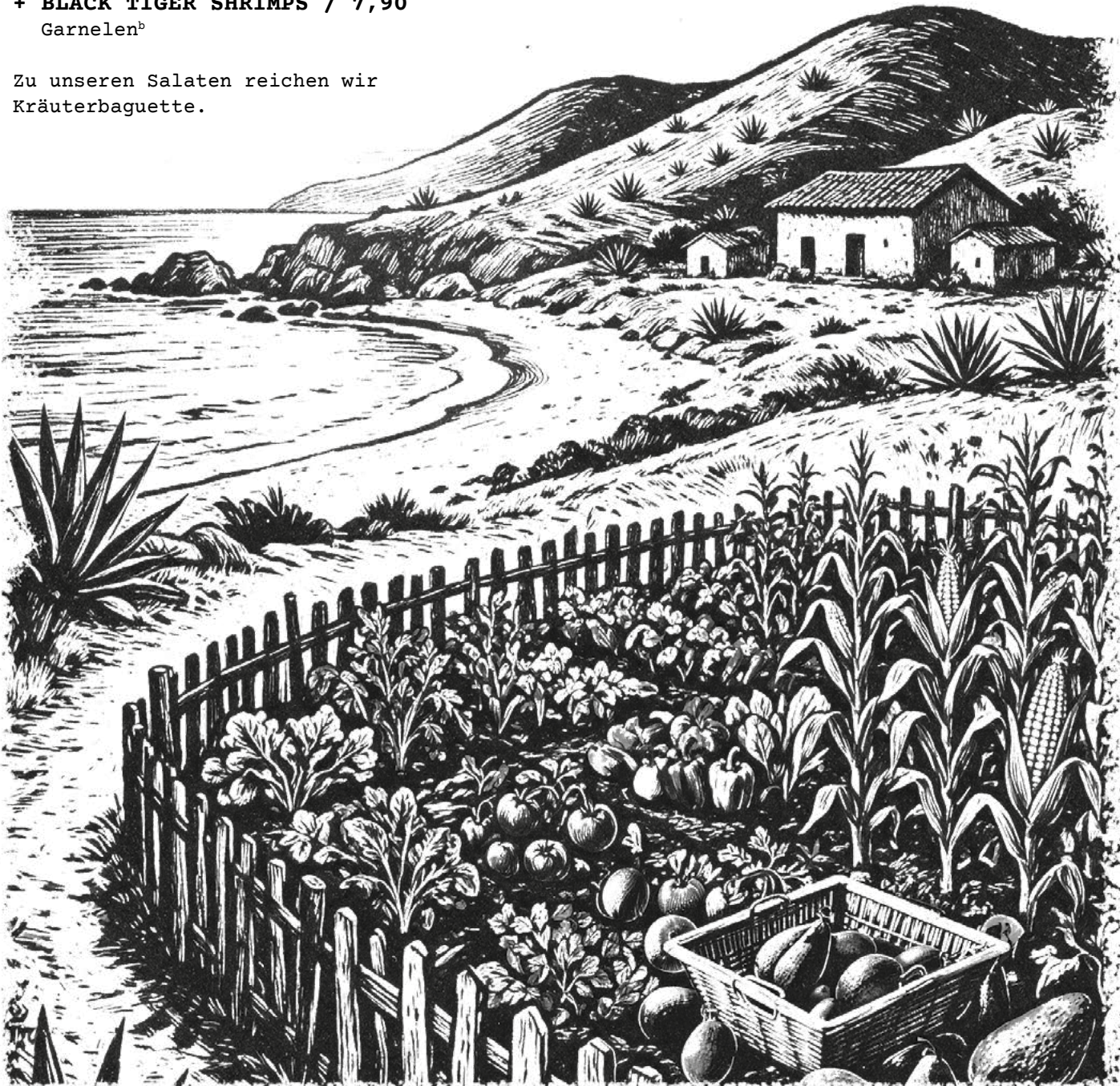
CAMARONES

ZACCHARIA'S SKILLET / 23,90

In Knoblauchöl gebratene Black Tiger Garnelen und Shrimps auf Grillgemüse, serviert im heißen Gusspfännchen mit Salat und Weissbrot.^{a,c,d}



Viele der wichtigsten Zutaten wachsen dort, wo Sonne, Meer und fruchtbare Böden zusammentreffen.



CAPÍTULO IV: CARNE Y CORTES

CARNE

Unsere Fleischgerichte werden über offenem Feuer gegrillt und mit viel Erfahrung auf den Punkt zubereitet.

Perfekt über der Glut gegrillt

CARNE ASADA TRADICIONAL / 22,90

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

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.^{a, g, e}

BABY BACK RIBS / 17,90

Saftige gegrillte Rippchen vom Jungschwein, glaciert mit unserer BBQ-Sauce. Serviert mit Pommes Frites.^{a, f, i, j}

JOE'S PHILY CHEESESTEAK / 20,90

Dünne gegrillte Steakstreifen, Zwiebeln, Jalapeños, Gouda und Cheddar Cheese Sauce in einem luftigem Toastbrot. Serviert mit Pommes Frites.^{a, g}



GUARNICIONES

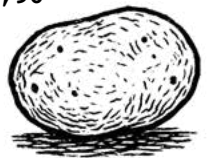
BEILAGEN / 4,90

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



DIPS & SAUCEN / 3,90

Erdnuss-Dip^{g, e}, Salsa Picante, Mojo, Kräuterbutter^a, Aioli^g, Cheddar-Cheese-Sauce^{a, i}, BBQ Sauce^{a, f, i, j}, Pfefferrahm-Sauce^g, Salsa Roja Mexicana, Guacamole-Dip^g / 4,90



Wir bieten Ihnen besondere, von unserem Fleisch-Sommelier ausgewählte Steak-Cuts spezieller Rinderrassen, die für ihre hohe Qualität und intensiven Aromen bekannt sind.

Zu jedem Steak servieren wir einen Maiskolben und unsere hausgemachte Kräuterbutter.

BISTECS - STEAKS

BISTEC DE RIBEYE / 34,90

Rib Eye Steak 300g - Grainfed, Black Angus.
Die zarte Marmorierung und das typische Fettauge machen dieses Steak besonders saftig und reich an Geschmack.^g

BISTEC DE ARRACHERA / 33,90

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.^g

CORTE DE CUADRIL / 29,90

Hüftsteak 250g - Grainfed, Black Angus.
Aus dem Kernstück der Hinterkeule, kernig im Geschmack und kaum Fett.^g

BISTEC DE ENTRANA / 32,90

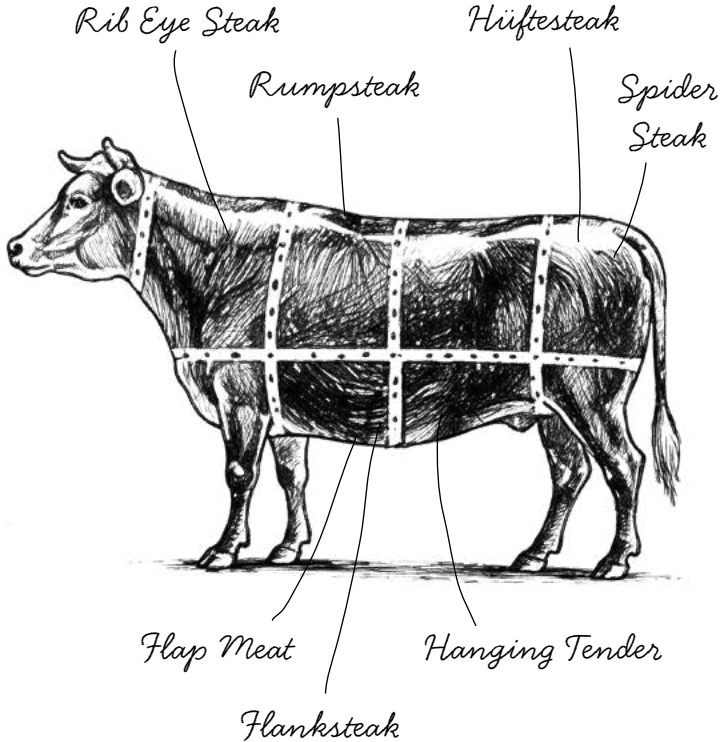
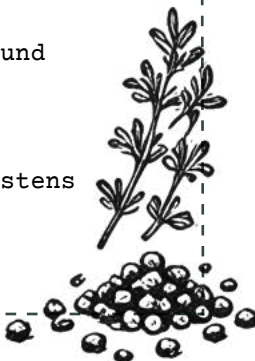
Hanging Tender 300 g - Grainfed, U.S. Black Angus.
Dieser Premium-Cut vom U.S. Black Angus zeichnet sich durch seine starke Marmorierung, kurze Fleischfasern und einen ganz besonderen saftigen Geschmack aus.

CORTE DE RANCHERA „IRISH COFFEE“ / 33,90

Flap Meat 250 g - Grainfed, Black Angus.
Das Flap Meat (Bavette) ist ein geschmackintensives, grobfaseriges, stark marmoriertes Steak aus dem hinteren Rippenbereich. Der „große Bruder“ des Flanksteaks ist bisher noch ein Geheim-Tipp. Mariniert mit irischem Whiskey, Kaffee und braunem Zucker.

Wusstest du?

Die feine Marmorierung eines Steaks entscheidet maßgeblich über seinen Geschmack. Beim Grillen schmilzt das intramuskuläre Fett langsam und sorgt für außergewöhnliche Saftigkeit, Zartheit und intensive Röstaromen. Durch eine Reifung von mindestens 21 Tagen entfalten unsere ausgewählten Cuts ihr volles Aroma.



CORTE DE FALDA „MOJITO“ / 36,90

Spider Steak 250 g - Grasfed, Dry Aged Black Angus.
Die feine Marmorierung dieses Cuts durchzieht das Fleisch gleichmässig und verleiht ihm besondere Saftigkeit. In Limettensaft, weissem Rum, Minze und Zucker mariniert.

BISTEC DE CADERA „ADOBADO“ / 34,90

Rumpsteak 250 g - Grainfed, Black Angus
Klassisch mit dem charakteristischen Fettrand gegrilltes Steak aus dem Rinderrücken. Eingelegt in Adobo-Marinade, bestehend aus verschiedenen Chilesorten, Senf, Essig, Achiote und frischen Kräutern.

Entdecke mehr!



CAPÍTULO V: POSTRES Y DIGESTIVOS

DULCE FINAL

ORPHEO NEGRO / 6,90 
Im Cornflakes-Mantel frittiertes
Vanilleeis mit Schokoladensauce und
Schlagsahne.^g

PASTEL DE CHOCOLATE
TIPOCONTANT / 9,00 
Himmlicher Schokoladenkuchen mit war-
mem, schmelzendem Kern.
Serviert mit Bourbon-Vanilleeis
und Puderzucker.^{a,g}

CHURROS / 6,90 
Frittiertes mexikanisches
Spritzgebäck mit Nutella und Sahne.^{a,g,h}

MOUSSE TRIPLE DE CHOCOLATE / 8,50 
Samtige Mousse aus weißer und
dunkler Schokolade, gekrönt von
weißer Schoko-Sauce und
Zartbitter-Raspeln.^{c,g}

CAFÉ Y MAS

SABORES DE CAFÉ
+++ Espresso / 2,90
+++ Doppelter Espresso / 3,90
+++ Caffè con leche / 3,10
+++ Cappuccino / 3,90
+++ Carajillos Espagnoles / 4,20

CARAJILLO ESPAÑOL / 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



¡Salud!

Der letzte Bissen ist
selten das Ende eines
guten Abends - schau doch
mal in unsere Cocktaillkarte.

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 Phentanylalalaninquelle // 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.



#joeslaperla