

# Perleberg

RESTAURANTE

## DESAYUNOS

Jugo 1 fruta o combinado	35
Canasto pan dulce	65
Yoghurt natural con granola	40
Plato de fruta	50
Avena con canela	38
Machaca norteña	135
Huevos al gusto	85
Mexicana, jamón, chorizo, soconusco. Con frijoles, platanitos, queso, crema	
Omelete	120
Regional (queso y chipilín), o 1 ingrediente (queso, jamón, tocino, o salchicha)	
Chilaquiles con pollo o huevo	135
Salsa ranchera, frijoles, platanitos, queso y crema	
Hot cakes	60
Nutella, mantequilla, mermelada	

## CAFÉ

Café americano	35
Café latte	45
Café espresso	35
Espresso macchiato	40
Espresso doble	50
Shakeratto	70
Espresso helado servido en copa flauta y crema batida	
Café del patrón	130
Espresso servido en las rocas con licor del 43	
Te	30
Manzanilla / limón / negro / hierbabuena / manzana con canela	
Cappuccino	50
Caliente o frío. Con rompopo +10	
Frappuccino	60
Normal, mocha, o vainilla	

*Para disfrutar tu café a otro nivel, conoce nuestro Brew Bar en la última hoja.*

# Perleberg

RESTAURANTE

## ENTRADAS

<b>Tabla de quesos</b> Queso mantequilla, cabra, chihuahua, gouda, cheddar, aceitunas negras y verdes con toque de nuez	170
<b>Queso fundido</b> Natural, chipilín, chorizo, hongos silvestres	150
<b>Guacamole</b> Con totopos, tortilla o chicharrón	150
<b>Duo de tapa</b> Serrano, tomate, ajo y queso de cabra con zarzamora	150
<b>Pan ajo</b>	60

## SOPAS

<b>Sopa mística</b> Pechuga de pollo, láminas de tortilla frita, queso preparado y un toque de ensalada mexicana	85
<b>Sopa de tortilla</b> Caldo de frijol, chile ancho, lámina de tortilla frita, queso preparado, cream y un toque de chile frito	85
<b>Sopa de chipilín con bolita o camarón</b>	80
<b>Cremosa de chipilín</b>	90
<b>Sopa de cebolla</b>	85

## ENSALADAS

<b>Festín</b> Lechugas mixtas, jitomate, morrón, zanahoria, lascas de naranja, queso de cabra y nuez	170
<b>Hamburgo</b> Láminas de jamón serrano, queso manchego, rodajas de jitomate, aceitunas, alcaparras y aderezo de ajo	265
<b>Del Chef</b> Lechugas mixtas, jitomate, aceitunas verdes y negras, pepino, morrón, quesos y jamón de pavo	170
<b>César</b> Lechuga bañada con aderezo césar, queso parmesano	140

*Todos nuestros precios incluyen IVA.*

# Perleberg

RESTAURANTE

## TOQUES DE LA REGIÓN

<b>Enchiladas</b>	125
Rellenas de pollo y bañadas en mole de la región	
<b>Tamales de chipilín y queso</b>	90
<b>Tamales de chipilín con pollo</b>	100
<b>Parrillada Perleberg para 4 personas</b>	825
Fajita de pollos y filete, arrachera, chorizo ranchero, arroz, papas fritas y frijoles refritos	

## CARNES

<b>Arrachera 300gr</b>	245
<b>Fajitas de filete</b>	215
Cortes juliana de chile pimiento rojo y verde, cebolla	
<b>Medallón chipotle</b>	265
Filete de res, salsa chipotle y cebollas caramelizadas	

## AVES

<b>Pollo parmesano</b>	200
Empanizado con parmesano bañado en salsa italiana	
<b>Fajitas de pollo</b>	185
Cortes juliana de chile pimiento rojo y verde, cebolla	
<b>Pechuga pollo grill</b>	175

## PASTAS

<b>Lasagna campesina</b>	145
Salsa napolitana, carnes de res, hongos silvestres y mezcla de queso	
<b>E'Deriello</b>	250
Fetuccine, salsa napolitana, anchoas y aceitunas	
<b>Le blanc</b>	175
Fetuccini, salsa alfredo champiñones y perejil	

*Elige en la siguiente hoja dos guarniciones por platillo.*

# Perleberg

## RESTAURANTE

### ESPECIALIDAD DE LA CASA

<b>Bratwurst und Bockwurst</b> Salchicha alemana blanca y roja, puré de papa, montada en una cama de ensalada de col morada	<b>300</b>
<b>Clásica Cordon Bleu en costra parmesano</b> Pechuga de pollo rellena con jamón y quesos, frita crujiente con parmesano sobre espejo de tomatillo	<b>225</b>

### GUARNICIONES

- › Arroz, frijoles, guacamole
- › Papas a la francesa
- › Verduras al vapor
- › Verduras a la mantequilla
- › Puré de papa
- › Ensalada mixta

### KARLA BARRAGÁN

#### Chef Ejecutiva

Nació en la ciudad de Uruapan, Michoacán en el año 1978, chef de abolengo, padres restauranteros y extraordinarias abuelas cocineras. A muy corta edad comenzó a participar en los restaurantes familiares en la ciudad de Lázaro Cárdenas, Michoacán.

Segura de su vocación estudió la carrera de chef en la Universidad Autónoma de Guadalajara. Realizó sus prácticas profesionales del 2002 al 2003 en el **Hotel Hilton de Cabo San Lucas**. Su primera experiencia como chef fuera del país fue en el **Restaurante Indian Gate** en Vancouver, Canadá del 2003 al 2004.

En 2005 fue asesora integral en la apertura de varios restaurantes en Uruapan, y en el 2006 llega a Chiapas para asesoría y apertura del **Restaurante Perleberg** de la Finca Hamburgo en la Ruta del Café. En el 2009 apertura el restaurante del club de playa Refugio del Sol, actualmente tiene la Dirección Gastronómica de ambos.

*Elige dos guarniciones por platillo.*

# Perleberg

RESTAURANTE

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>Refresco de lata</b> Coca Cola, Sprite, Manzana Lift, Fanta	35
<b>Coca Cola de dieta</b>	40
<b>Agua embotellada</b>	25
<b>Agua fresca de temporada</b>	30

## CERVEZAS

<b>Corona, Victoria, Modelo</b> Chelada +15, Salseada +20	50
<b>Negra Modelo, Modelo Especial</b> Chelada +15, Salseada +20	55
<b>Clamato natural</b>	70
<b>Clamato con cerveza</b>	100
<b>Clamato preparado</b>	120
<b>Cervezas alemanas 500 ml</b> HB Original, HB Schwarze Weisse, HB Hefe Weisse	140

## VINO TINTO

BOTELLA

<b>Casillero del Diablo</b>	625
<b>Beaujolais</b>	625
<b>Gran Sangre de Toro</b>	512
<b>Santa Rita</b> 187.5ml	120

## VINO BLANCO

BOTELLA

<b>Casillero del Diablo</b>	625
<b>Castillero del Rhin</b>	370

*Todos nuestros precios incluyen IVA.*

# Perleberg

## RESTAURANTE

RON	VASO	BOTELLA	VODKA	VASO	BOTELLA
Bacardi Blanco	100	680	Smirnoff	100	800
Bacardi Añejo	100	680	Absolute Azul	110	1,120
Appleton Blanco	100	750			
Appleton Special	110	995			
			GINEBRA	VASO	BOTELLA
			Beefeater	110	1,190
BRANDY	VASO	BOTELLA	LICORES		VASO
Torres 5	100	995	Campari		100
Torres 10	125	1,190	Anís seco / Dulce		100
			Amareto Di Saronò		100
WHISKEY	VASO	BOTELLA	Baileys		100
Buchannan's 12	200	2,250	Kalhua		100
Buchannan's 18	225	3,300	Sambuca con moscas		100
JW Etiqueta Roja	160	1,665	Licor del 43		100
JW Etiqueta Negra	175	2,020			
JW Gold Label	250	3,700	COCTELES		VASO
			Sangría		100
TEQUILA	VASO	BOTELLA	Mojito		100
Don Julio Blanco	125	1,500	Tom Collins		100
Don Julio Reposado	135	1,455	Piñada		65
Tradicional	100	1,200	Piña Colada		100
Herradura Blanco	120	1,455	Margarita limón		100
Herradura Reposado	135	1,655			

*Precio por botella incluye 3 refrescos, hielo.*

# Perleberg

RESTAURANTE

## BREW BAR

Finca Hamburgo se ha especializado en la producción de granos de excelencia que han sido reconocidos por su calidad en México y en el mundo. Por esta razón hemos decidido introducir nuevos métodos para descubrir las muchas cualidades del grano que Hamburgo produce.



### FILTRO MANUAL

50

Complejidad de sabores y aromas, la preparación más delicada, la mano es el factor principal.



### AEROPRESS

50

Agitación y presión. Gran cuerpo y el mejor regusto.



### CLEVER

50

Inmersión total y agitación; claro, redondo y con intensidad inesperada.



### PRENSA FRANCESA

PARA 2 70

PARA 5 120

Sabores intensos, pesados y muy aromáticos. Las notas del café al desnudo, agua y café.



### SIFÓN JAPONÉS

110

Preparaciones difundidas en el oriente, presentan las notas de sabor más distinguidas, las más aromáticas y delicadas, balance entre dulzor y acidéz