

Perleberg

RESTAURANTE

DESAYUNOS

✓ Jugo natural l combinado Papaya l naranja l piña	35	Huevos al gusto A elegir 1 ing. ranchero soconusco	90
Yoghurt con granola Fruta de temporada	40	Omelete A elegir 1 ing. regional mexicano hongos	120
✓ Natural Yoghurt y granola	55	✓ Chilaquiles naturales	95
✓ Avena con canela Bowl smoothie de banana y zarzamoras	70	Chilaquiles con pollo huevo	135
Hotcakes	45	Migas Cuadritos de tortilla frita con huevo	90
✓ Hotcakes avena y plátano	85	Migas salseadas Bañadas en salsa ranchera	120
✓ Tost de aguacate, jitomate horneado, aceitunas negras, ajo y aceite de oliva Pan de masa madre y mix de verduras al vinagre	70	Chicharrón ranchero	120
Pan dulce	85	Machaca norteña Carne seca a la mexicana con huevo, acompañado de quesadilla	140
✓ Pan campesino de masa madre	120	Machaca salseada Carne seca con huevo en salsa ranchera	120
	65	Muffins Pasas Limón Naranja	60
	65		

CHAPATAS & SANDWICHES

Elegir tipo de pan y guarnición papas gajos | ensalada

Española Jamón serrano tomate horneado, aceitunas negras y aceite de oliva	170	✓ Vegana Aguacate, aceite de oliva, ajonjolí, hongos silvestres y aceitunas negras	150
Alemana Mix salchichas alemanas, mostaza dijon y ensalada de col morada	180	Pepito Filete en tiras, cebolla acitronada y aguacate	170
Chicken Hot BBQ Pechuga de pollo desmenuzada en salsa BBQ ligeramente picante	150	Clásica Jamón, A elegir queso cheddar manchego	150

Perleberg

RESTAURANTE

ENTRADAS

- ✓ **Guacamole**
Totopos \$120 | chicharron \$150
- ✓ **Tacos de jamaica (4)** 100
Tortillas de maíz hechas a mano, jamaica con toques tomate y cebolla
- Queso fundido** 150
Natural | chipilín | chorizo | hongos silvestres
- Tabla de quesos** 170
Queso mantequilla, cabra, chihuahua, gouda, cheddar
- Duo de tapas** 150
Pan chapata serrano, tomate, aceitunas negras | queso de cabra y zarzamora
- Pan ajo** 60

SOPAS

- ✓ **Sopa de chipilín**
Con bolita \$60 | camarón \$80
- Sopa mística** 85
Pechuga de pollo, laminas de tortilla frita y un toque de salsa mexicana
- Sopa de tortilla** 85
Caldo de frijol, lamina de maíz frita, queso, crema y un toque de chile frito y aguacate
- Sopa de cebolla** 85
- Cremosa de chipilín** 90
Fina crema de chipilín acompañada de palanqueta de queso de cabra y almendra

ENSALADAS

- ✓ **Festín** 170
Lechugas mixtas, jitomate, morrón, zanahoria, lascas de naranja, queso de cabra y nuez
- Hamburgo** 190
Laminas de jamón serrano, queso manchego, jitomate marinado con ajo, alcaparras y aceitunas negras
- Del Chef** 170
Lechugas mixtas, jitomate, aceitunas verdes y negras, pepino, morrón, mix de quesos y jamón de pavo
- César**
Lechuga bañada con aderezo césar, queso parmesano \$150 | Pollo asado \$200

TOQUES DE LA REGIÓN

- Enchiladas I Vegana** ✓ 130
Rellenas de pollo, bañadas de mole de región hecho en casa | Rellenas de hongos silvestres
- Tamales de Chipilín queso I pollo I mixtos** 120
Acompañados con crema y queso de la región

Perleberg

RESTAURANTE

PASTAS

Lasagna campesina Carne de res y hongos silvestres, bañanda en salsa napolitana y queso	175	Le blanc Fetuccini en salsa alfredo, champiñones, perejil y parmesano	175
✓ Alforno Salsa napolitana, parmesano, toques de aceituna negra y perejil	160	✓ Funghi Fetuccini salteado con ajo y perjil con un toque de hogos	150

CARNES

Arrachera 300gr	260	Tampiqueña Acompañado de frijol, guacamole y enchilada	240
Fajitas de filete Corte juliana de filete de res con pimientos y cebolla	220	Medallones chipotle Bañados en salsa de tomatillo con toques de chipotle y cebolla caramelizada	265

AVES

Pechuga pollo grill	180	Pollo parmesano Pechuga empanizada con toques de parmesano bañada en salsa napolitana y gratinada	200
Fajitas de pollo	185		

GUARNICIONES

- › Arroz l frijoles
- › Verduras al vapor | mantequilla
- › Ensalada mixta
- › Ensalada de col morada
Estilo alemán
- › Papas a la francesa
- › Puré de papa
- › Guacamole
- › Plátanos fritos
Bañados en crema y queso

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Bratwurst und Bockwurst Salchichas alemanas roja y blanca, pure de papa y ensalada de col morada	300	Clásica Cordon Blue en costra parmesano Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, frita en crujiente parmesano sobre espejo de tomatillo acompañado con pure de papa	225
✓ Fajitas Veggie Calabacita, portobelo, champiñon, morron y cebolla	145	Parrillada Perleberg (4 personas) Fajitas de pollo y res, arrachera, chorizo, arroz, guacamole y frijolitos refritos.	860

Elige dos guarniciones por platillo.

MENÚ INFANTIL

✓ Papas a la francesa	60	Pasta al burro	90
Consomé de pollo Pollo desmenuado, Arroz y verduras	60	Filete de res Corte juliana a elegir papas arroz	120
✓ Arroz con platanitos fritos	75	Pechuga de pollo Corte juliana a elegir papas arroz	110

Todos nuestros precios incluyen IVA.

✓ VEGANO

Perleberg

RESTAURANTE

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 es consultora y tiene la dirección gastronómica de varios restaurantes nivel nacional.

Estando a media cuadra del cielo...
para nosotros nada es imposible, entregando nuestro corazón y esencia chiapaneca....

Todos nuestros platillos y bebidas son elaborados bajo estrictas normas de calidad e higiene.

PLATILLOS VEGANOS

Todos los platos de este menú fueron diseñados y preparados cuidadosamente sin utilizar productos animales ni alimentos que contengan lactosa.

Perleberg

RESTAURANTE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco Sprite Manzana Fanta	35
Coca Cola de dieta	40
Agua embotellada	25
Agua mineral	35
Agua fresca de temporada	30
Jarra de agua fresca de temporada	100
Jarra de agua fresca mineralizada de temporada	150

CERVEZAS

Corona Victoria Modelo Chelada +15, Salseada +20	50
Modelo Especial Negra Modelo Chelada +15, Salseada +20	60
Clamato Natural \$70 Con cerveza \$100	
Clamato preparado	120
Cervezas alemanas 500 ml HB Original, HB Original Cebada, HB Schwarze Weisse Clara, HB Schwarze Weisse Oscura, HB Hefeweizen, HB Dunkel Cebada, HB Münchner Weisse Clara	195

CÓCTELES

Sangría	100	Piñada	80
Clericot	120	Piña colada	100
Mojito	100	Piña colada cold brew	120
Tom Collins	100	Margarita Daiquiri limon piña zarzamora	100

VINO TINTO

Casillero del Diablo Merlot	600
Protos Tempranillo	650
Gran Sangre de Toro Reserva	520
Santa Rita 187ml Cabernet Sauvignon	120

VINO BLANCO

Casillero del Diablo Sauvignon	520
XA Blancs de Blancs Chardonnay Chenin Sauvignon	370
Riunite Espumoso 200ml Sauvignon Pinot blanc Moscato	130

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Perleberg

RESTAURANTE

RON	COPA	BOTELLA	VODKA	COPA	BOTELLA
Bacardi Blanco	100	680	Smirnoff	100	800
Bacardi Añejo	100	680	Absolute Azul	110	1,120
Appleton Blanco	100	750	Grey Goose	140	1,580
Appleton Special	110	995			
			GINEBRA	COPA	BOTELLA
			Beefeater	110	1,190
BRANDY	COPA	BOTELLA	LICORES		COPA
Torres 5	100	995	Campari		100
Torres 10	125	1,190	Anís seco I Dulce		100
			Amareto Di Saronò		100
WHISKEY	COPA	BOTELLA	Baileys		100
Buchannan's 12	200	2,250	Kalhua		100
Buchannan's 18	225	3,300	Sambuca		100
JW Etiqueta Roja	160	1,665	Con moscas		
JW Etiqueta Negra	175	2,020	Licor del 43		100
JW Gold Label	250	3,700	Frangelico		100
Chivas Rigal 12	160	1,665			
Chivas Rigal 18	175	2,020			
TEQUILAS	COPA	BOTELLA	MEZCAL	COPA	BOTELLA
100 años blanco	95	900	400 conejos	110	1,200
100 años reposado	115	1,190	Espadín		
Don Julio Blanco	125	1,500	Amaras	120	1,350
Don Julio Reposado	135	1,455	Cupreata		1,350
Don julio añejo	150	1,600	Amaras Reposado	120	
Tradicional	100	1,200	Espadín		
Herradura Blanco	120	1,455			
Herradura Reposado	135	1,655			

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Precio por botella incluye 3 refrescos, hielo.