

## POSTRES

<b>Flan Bertham</b>	50
Flan napolitano con esencia de café y chispas de café confitado	
<b>Cheesecake con zarzamora   Chocolate</b>	95
<b>Crepas casa Hamburgo</b>	125
Rellenas de nutella con plátano helado y toques de nuez	
<b>Crepas en salsa cajeta y cafe</b>	125
<b>Plátanos flameado clásico</b>	115
<b>Plátanos flameados al café</b>	115
<b>Tarta de zanahoria</b>	95
<b>Helado de vainilla</b>	60
 <b>Nice - cream</b>	60
Helado de bananas con toques de nuez caramelizada	

## CAFÉ | TE | CHOCOLATE

<b>Café americano</b>	35
<b>Café latte</b>	45
<b>Café espresso</b>	35
<b>Espresso doble</b>	50
<b>Shakeratto</b>	80
Espresso helado servido en copa flauta y crema batida	
<b>Café del patrón</b>	130
Espresso servido en las rocas con licor del 43	
<b>Cappuccino</b>	50
Caliente   Frío   Rompope +10	
<b>Frappuccino</b>	80
Normal   mocha   vainilla	
<b>Te</b>	30
Manzanilla   limón   negro   hierbabuena   manzana con canela	
<b>Chocolate de Metate</b>	40
Elaborado con chocolate tradicional de la región.	

## MIXOLOGIA DE AUTOR

El giro de un trago clásico infusionado con distintos métodos de extracción de café da como resultado una experiencia compleja y única

<b>Ristretto Martini</b>	180
Sedoso cóctel que emplea el ristretto como protagonista, ayudado por un vodka De hierba de bisonte que da un final fresco y duradero.	
<b>Old coffee fashioned Chocolate</b>	180
El clásico de siempre con un giro especial gracias a nuestro cold brew que se extrae por 24 horas en mizudashi	
<b>Manhattan Brew</b>	180
Nuestro clásico Manhattan de toda la vida con Vermuth Rosso y Monkey Shoulder, sitio y vibrante, aficionado con un Chemex en las rocas	
<b>Mezcla es sin-Negroni Dimitri</b>	190
Negroni perfecto equilibrado con toques de Cold Brew lavado (extraído por 16 horas en mizudashi)	
<b>Coffee Blossom Spritz</b>	180
Sublime Aperol Spritz con infusion de flor de café y Prosecco	

## CARAJILLOS DE ESPECIALIDAD

Todos nuestros carajillos de autor son elaborados con licores artesanales 100% Mexicanos. Todos los botánicos empleados en la elaboración de los cócteles son endémicos de la República Mexicana y apoyan al trato justo con los pequeños productores.

<b>Carajillo de cacahuete con pinole</b>	170
carajillo elaborado con licor de cacahuete, ajonjolí tostado, pinole, licor de cítricos y espresso	
<b>Carajillo de axiote y habanero</b>	170
compleja mezcla dulce y pujente con axiote, naranja y pieles de habanero	
<b>Carajillo de pepita</b>	
sutil carajillo dulce a base de licor de pepita de calabaza y colliandro	
<b>Carajillo de cempaxochitl</b>	170
carajillo floral que incorpora la esencia de cempaxochitl, flor de pericon y licor citrico	

## BY GUSTAVO CAIRE

5 años de experiencia en la tercera ola del café, 2 años incursionando en la mixología, se presenta la síntesis de la perspectiva del café y las bebidas espirituosas, cuyo enfoque y resultado es la evolución del café a través de la mixología clásica y honesta.

Esperando en cada trago puedan disfrutar nuevas sensaciones que el café de Finca Hamburgo nos ofrece.

## 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

# Perleberg

RESTAURANTE

## DESERT

<b>Flan Bertham</b>	65
Neapolitan flan with coffee essence and sparks of confit coffee	
<b>Cheesecake</b>	90
Blackberry   Chocolate	
<b>Hamburgo crepes</b>	50
Nutella stuffed with banana, ice cream and walnut	
<b>Crepes in cajeta sauce and coffee</b>	125
<b>Classic flamed bananas</b>	115
<b>Coffee flamed bananas</b>	115
<b>Carrot cake</b>	95
<b>Vanilla ice cream</b>	60
✓ <b>Nice - cream</b>	60
Banana ice cream with hints of caramelized walnuts	

## COFFEE | TEA | CHOCOLATE

<b>American</b>	35
<b>Latte</b>	45
<b>Espresso</b>	35
<b>Double espresso</b>	50
<b>Shakerato</b>	70
Iced espresso served in flute glass with whipped cream	
<b>Patron coffee</b>	130
Espresso served on the rocks with Licor 43	
<b>Cappuccino</b>	50
Hot   Cold   Rompope +10	
<b>Frappe</b>	60
Natural   Mocha   Vanilla	
<b>Tea</b>	30
Chamomile   Lemon   Black   Peppermint   Cinnamon apple spice	
<b>Chocolate metate</b>	40
Made with traditional chocolate from the region	

# Perleberg

RESTAURANTE

## SIGNATURE MIXOLOGY

The twist of a classic drink infused with different coffee extraction methods results in a complex and unique experience.

<b>Ristretto Martini</b>	180
Silky cocktail that uses the ristretto as the protagonist, helped by a bison grass vodka that gives a fresh and lasting finish.	
<b>Old coffee fashioned chocolate</b>	180
The timeless classic with a special twist thanks to our cold brew that is extracted for 24 hours in mizudashi.	
<b>Manhattan Brew</b>	180
Our classic Manhattan of all life with Vermouth Rosso and Monkey Shoulder, site and vibrant, amateur with a Chemex on the rocks.	
<b>Sin - Negroni Dimitri Mixture</b>	190
Perfect Negroni balanced with hints of washed Cold Brew (extracted for 16 hours in mizudashi)	
<b>Coffee Blossom Spritz</b>	180
Sublime Aperol Spritz with coffee flower infusion and Prosecco	

## SPECIALTY CARAJILLOS

All our signature carajillos are made with 100% Mexican artisanal liquors. All the botanists used in the preparation of the cocktails are endemic to the Mexican Republic and support fair treatment with small producers.

<b>Peanut and pinole carajillo</b>	150
Carajillo made with peanut liqueur, toasted sesame, pinole, citrus liqueur and espresso	
<b>Axiote and habanero carajillo</b>	150
Complex sweet and punchy mix with axiote, orange and habanero skins	
<b>Seed carajillo</b>	150
Subtle sweet carajillo based on pumpkin seed liqueur and coriander	
<b>Cempasúchil carajillo</b>	150
Floral carajillo that incorporates the essence of cempasúchil, pericon flower and citrus liqueur	

## BY GUSTAVO CAIRE

5 years of experience in the third wave of coffee, 2 years venturing into mixology, the synthesis of the perspective of coffee and spirits is presented, whose focus and result is the evolution of Coffee through classic and honest mixology .  
Waiting in each drink you can enjoy new sensations that Finca Hamburgo coffee offers us.

## BREW BAR

Finca Hamburgo has specialized in the production of grains of excellence that have been recognized for their quality in Mexico and the world. For this reason we have decided to introduce new methods to discover the many qualities of the grain that Hamburgo produces.

 **MANUAL FILTER** 50  
Complexity of flavors and aromas, the most delicate preparation, the hand is the main factor.

 **AEROPRESS** 50  
Agitation and pressure. Great body and the best aftertaste.

 **CLEVER** 50  
Total immersion and agitation; clear, round and with unexpected intensity.

 **FRENCH PRESS** Share with:(2) 70  
Share with:(5) 120  
Intense flavors, heavy and very aromatic. The notes of bare coffee, water and coffee.

 **JAPANESE SIPHON** 110  
Preparations spread in the east, present the most distinguished flavor notes, the most aromatic and delicate, balance between sweetness and acidity.