



- 3 FRESH HOMEMADE 8 -  
Sudamerican Food



## Gloria Berlin Restaurant

Görlitzer Str. 42, 10997

Mo-Mi 11-22 Uhr

Do-So 17-23 Uhr

## Gloria Empanadas & Wein Bistro

Danziger Str. 17, 10435

Mo-So 12-22 Uhr

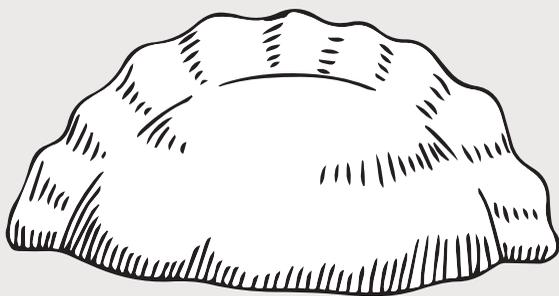
Tip is not included  
master card / visa / EC-karte / paypal  
(Alle Preise in €. Inkl. MwSt.)



Catering 030 49781543

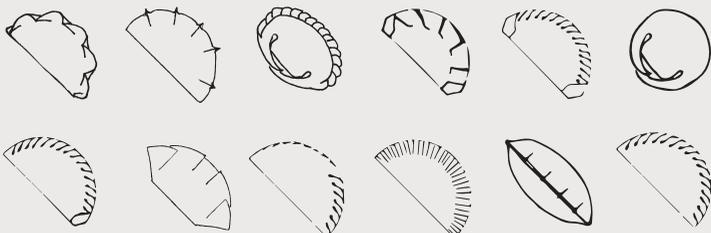
info@gloriaberlin.de

@gloria\_\_berlin / @gloriaempanadas



- 3 } **EMPANADAS ARGENTINAS** } 3 -  
ARGENTINISCHE TEIGTASCHEN

Unsere Spezialität  
Typisches Argentinisches Gourmet Fingerfood



## *Was ist eine empanada?*

*Ob mit Familie oder Freunden, zu geschäftlichen Anlässen oder beim Chillen im Park; unsere Empanadas verwöhnen als traditionelle und aufwändig hausgemachte Teigtaschen den Gaumen. Verschiedene, mit authentischen Gewürzen verfeinerte Füllungen lassen einen Anflug von Sehnsucht in das Land aufkommen, in dem die Empanada nach dem Grillen als zweites Nationalgericht angesehen wird. Nach jahrhundertealtem Originalrezept werden Gloria-Empanadas im Ofen knusprig gebacken und schmeicheln nicht nur dem Auge, welches bekanntlich mitisst.*

### *Tips*

- Wir empfehlen 1-2 Empanadas als Vorspeise oder 4 Empanadas als Hauptgericht.*
- Die Füllungen sind auf jeder Empanada mit Buchstaben markiert.*
- "Empanadas y vino" ist ein Klassiker in Argentinien. Empanadas und Wein passen sehr gut zusammen.*

*Traditionell werden argentinische Empanadas mit den Händen und ohne Besteck verzehrt. Wenn Sie dennoch Besteck wünschen, sprechen Sie uns bitte an.*

# Fleisch Empanadas

Stück 3.00



## CARNE CRIOLLA A, C, 2

Rindfleisch, Ei, Oliven, Zwiebeln und Paprika

Ground beef, sauteed onions, sweet red pepper and hardboiled eggs



## POLLO A, C, 2

Hähnchen in einer Lauchzwiebel-Soße

Sudamerican chicken in cream leek sauce and sauteed scallions



## CERDO AGRIDULCE A, 2

Schweinefleisch, süß-sauren Soße und Zwiebeln

Pulled pork, sweet-sour sauce, spices and sauteed onions



## JAMÓN Y QUESO A, H, 2

Hinterkochschinken und Mozzarella

Hand-cut Ham and mozzarella cheese



## CARNE SALTEÑA A, C, 2

Rindfleisch, Ei, Oliven, Kartoffeln und Frühlingzwiebeln

Hand-cut beef, boiled eggs, olives, potato cubes and sauteed leeks.



## PATAGÓNICA A, 2

Lammfleisch in Malbec Rotwein, Kartoffeln und Karotten

Hand-cut lamb cooked in Malbec red wine, potato cubes and carrots



## ATÚN A, C, D, 2

Thunfisch, Paprika und Ei

Tuna fish, sweet pepper, tomato and eggs



## GLORIA A, E, H, 2

Speck, Mozzarella, Datteln und Mandeln.

Date, almond, bacon and mozzarella cheese

# Vegetarische Empanadas

Stück 3,00



## QUESO AZUL A, H, 2

Gorgonzolakäse, Mozzarella und Ananas  
Blue cheese, mozzarella and pineapple cubes



## CAPRESE A, H, 2

Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Mozzarella cheese, fresh cubes tomato and hand-cut basil



## CEBOLLA Y QUESO A, H, 2

Karamellierte Zwiebeln und Mozzarella  
Caramelised onions and Mozzarella cheese

# Vegane Empanadas



## ESPINACA A, F, 2

Spinat, Bechamel Soße und Zwiebeln  
Spinach leaves, bechamel sauce and sauteed onions



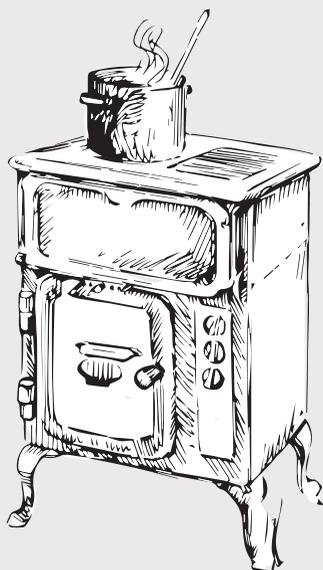
## HUMITA A, F, 2

Mais, Bechamel Soße, Paprika und Zwiebeln  
Sweet corn, sweet pepper, bechamel sauce and sauteed onions



## CRIOLLA VEGANA A, F, 2

Bio-Soja, Paprika, Rosinen und Oliven  
Bio-soya, sweet peppers, sauteed onions, raisins and green olives



- 3 } SPEISEKARTE } 8 -

Fresh Homemade  
Sudamerican Food

# Vorspeisen

STARTERS

## EMPANADAS ARGENTINAS

Stk. 3,00

Unsere Spezialität - Siehe Empanada-Karte

## OLIVEN UND KNUSPRIGES BROT -Bizcocho- A

4,00

## KARTOFFELECKEN MIT HAUSGEMACHTER A



MAYONNAISE / PROVENZAL



4,00

## GRILLKÄSE NACH ARGENTINISCHER ART A,H

5,00

## ZIEGENKÄSE UND KNUSPRIGES BROT -Bizcocho- A,H

5,00

+Oliven 6,00

## EXTRA PORTION KNUSPRIGES BROT -Bizcocho- A

2,00

# Hauptgerichte

MAIN DISHES

## ENSALADA "Gloria" <sup>E</sup>



10,50

Grüner Salat mit Quinoa, Artischockenherzen, Mango, Paprika, roten Zwiebeln, und Mandeln

## TORTELLONI CASEROS <sup>A,H</sup>

10,50

Hausgemachte gefüllte Pasta nach argentinischer Art mit Salbeibutter und Parmesankäse

## PASTEL DE PAPA <sup>C</sup>

12,50

Auflauf argentinischer Art mit Rinderhackfleisch, Ei, Oliven und Kartoffelpüree

## PASTEL DE HUMITA VEGANA <sup>F</sup>



12,90

Auflauf mit Bio-Soja, Mais, Basilikum, Rosinen und Oliven

## CEVICHE <sup>D,I</sup>

13,50

Roher Fisch in einer hausgemachten Marinade aus Limettensaft, Maracuja, Koriander und Chili mit Mango, Paprika und roten Zwiebeln serviert, dazu Süßkartoffeln (kalt)

## CAZUELA PATAGÓNICA <sup>D,I</sup>

13,50

Eintopf mit Lammfleischwürfeln in Malbec Rotwein, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln

# Unser Fleisch

OUR MEAT

## MATAMBRITO TIERNIZADO A LA PIZZA <sup>H</sup> 14,90

Zarter Schnitt vom Kalb (äußere Bauchschicht) mit intensivem Geschmack. Mit Käse, Tomaten und Oregano überbacken, dazu Bratkartoffeln. Dieser Schnitt ist innen fettfrei, er wird saftig durch seine äußere Fettschicht. "Matambre" steht im spanischen für "töten" und "Hunger". Als dünner Muskel ist dieses Stück typischerweise das erste auf dem Grill, das fertig zum Essen ist - daher der "Hungertöter".

## MILANESA NAPOLITANA <sup>A,C,H</sup> 16,00

Rinderschnitzel argentinischer Art mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Kartoffelecken mit hausgemachter Mayonnaise.

## ASADO DE TIRA 16,50

Rinderrippen quer geschnitten, dazu Bratkartoffeln und typische Soßen.  
Der Klassiker, darf bei keinem argentinischen Grill fehlen.

## VACÍO AL HORNO 16,50

Saftiges Stück aus dem Kalbsbauch nach argentinischem Stil mit intensivem Geschmack und fester Textur. Typischer Schnitt des argentinischen Grills ohne Knochen. Dazu Bratkartoffeln und Chimichurri - eine typische argentinische Soße.

## ENTRECÔTE ARGENTINO 300gr. 24,00

Argentinischer Schnitt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens. In Argentinien "Bife Ancho" oder "Lomo Alto" genannt. Ohne Knochen und leicht marmoriert, daher schön saftig. Dazu Kartoffelecken, klassische dips und Salatbouquet.

## LOMO ARGENTINO 300gr. 36,00

Argentinischer Premium-Schnitt vom Filet des Rindes. Saftig und zart mit viel Geschmack auf seinem „medium rare“ Punkt. Dazu Kartoffeln, klassische Soßen und Salatbouquet.

# Was Süßes?

DESSERTS

**ALFAJOR DE DULCE DE LECHE** A,C,H 2,50

Typisch südamerikanischer Doppelkeks aus Mürbeteig  
mit Milchkaramellcreme-Füllung

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE** A,C,H 4,00

Pfannkuchen mit Hausgemachter Milchkaramellcreme

**CAMBALACHE DE DULCE DE LECHE** A,C,H 5,00

Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits im Kaffee  
und einer Creme aus Milchkaramell und Panacota



# Heißegetränke

HOTDRINKS

Espresso $\emptyset$	1,50
Doppelter Espresso $\emptyset$	2,50
Cortado $\emptyset, H$	2,50
Kaffee $\emptyset$	2,00
Milchkaffee $\emptyset, H$	2,50
Capuccino $\emptyset, H$	2,50
Latte Macchiato $\emptyset, H$	2,80
Heiße Schokolade - mit Sahne $H$	2,80
Tee - verschiedene Sorten auf Anfrage	2,50
Infusions - Ingwer / Minze / Limette	2,80
Mate Cocido - Südamerikas Energie-Tee $\emptyset$	3,80





- 3 GETRÄNKE 3 -

# Weine aus Argentinien

WINES OF ARGENTINA

## ROTWEINE <sup>N</sup>

0,10L / 0,20L / 0,75L

### Hauswein

5,00 18

Dunkle Früchte, würzig. Kräftige Tannine, langer Abgang. Trocken.

### Chakana — Malbec. 980 m ü. NN

3,50 6,50 24

Rote Früchte, getrocknete Pflaumen, dezente Nelkenwürznote, vollmundig, harmonisch, ausgeglichen, milde und runde Tannine, langer Abgang. Trocken

### Pietro Marini Reserva – Cab.Sauv.-Syrah. 1.750 m ü. NN

4,50 8,00 28

Kräftige Tannine, vollmundig, rund, würzig. Schwarzer Pfeffer, getrocknete Früchte. Trocken und langanhaltend. Dezent rauchig mit Toast-Note.

## WEISSWEINE <sup>N</sup>

### Hauswein

5,00 18

Zitrusfrüchte. Gute Kombination zwischen Säure und Vollmundigkeit. Trocken.

### Pietro Marini – Torrontés 1.750 m ü. NN

3,50 6,50 24

Geißblatt, Rosen, Aprikose, Grapefruit, Zitrone. Frisch, leicht, fruchtig. Ausgeglichene Säure. Trocken

### Weinschorle (0.33lt)

5,00

## ROSÉ <sup>N</sup>

### Hauswein

5,00 18

Delikat mit intensiven Aromen nach dunklen Früchten und Erdbeeren. Trocken.

# Getränke

DRINKS

0,20 L / 0,33 L / 0,75 L

## WASSER - BAD LIEBENWERDA

Mineralwasser	9,10	2,00	4,50
Tonic Water		2,50	
Bitter Lemon	3,9,10	2,50	
Ginger Ale	1,10	2,50	

## SÄFTE & NECTARE - BAUER

Bauer Apfelsaft		2,80	
Bauer Mango-Nektar		2,80	
Bauer Orangensaft		2,80	

## FRITZ

fritz-Kola	1,8	3,00	
fritz-Kola Zuckerfrei	1,5,8	3,00	
fritz-Limo Orangenlimonade	1,3	3,00	
fritz-Limo Zitronenlimonade	3	3,00	
fritz-Spritz Bio-Apfelsaftschorle		3,00	
fritz-Spritz Bio-Rhabarbersaftschorle		3,00	
fritz-Mate Koffeinhaltiges Mategetränk	1,8	3,00	

# Getränke

DRINKS

BIER <sup>A</sup>	0,30 L / 0,50 L
San Miguel Lager - vom Fass	3,00 4,00
Mahou Lager - Flasche 0,33L	3,00
Krombacher Pils - vom Fass	2,50 3,50
Krombacher Weizen - Flasche	3,50
Krombacher Radler <sup>10, A</sup>	2,50 3,50
Krombacher Pils Alkoholfrei - Flasche 0,33L	2,50
Quilmes Argentinisches Bier — Flasche 0,33L	3,50

## GLORIA DRINKS

FERNET COLA, Fernet, Cola <sup>1, 8, 10</sup>	6,50
PISCOLA, Pisco, Cola <sup>1, 8, 10</sup>	6,50
PISCO SOUR, Pisco, Limette, Syrup, Eiweiß (optional)	7,00
CUBA LIBRE, Rum, Cola <sup>1, 8, 10</sup>	6,50
CAMPARI ORANGE/TONIC, Campari, Orangensaft, oder Tonic <sup>9, 10</sup>	6,50
APEROL SPRITZ, Aperol, Sekt, Soda, Limettenscheibe	6,50
MOJITO, Rum, Minze, Limette, Syrup	7,00
CAIPIRINHA, Cachaca, Limette, Syrup	7,00
MATE MOJITO, Mateschnaps, Minze, Limette, Syrup <sup>8</sup>	7,00
BOMBAY TONIC, Gin, Tonic. <sup>9, 10</sup>	7,00
HENDRICK 'S TONIC, Gin, Tonic. <sup>9, 10</sup>	8,00
APOSTOLES TONIC, Argentinischer Gin, Tonic. <sup>9, 10</sup>	9,00

# Getränke

DRINKS

## APERITIV / DIGESTIV

	0,2 c l	0,4 c l
Martini Rosso	2,50	5,00
Martini Bianco	2,50	5,00
Campari	3,00	6,00
Aperol	3,00	6,00
Ramazzotti	3,00	6,00
Fernet Branca	3,00	6,00
Sambuca	3,00	6,00
Mateschnaps	3,00	6,00

## SPIRITUOSEN

Gin Bombay	3,00	6,00
Gin Hendrick's	3,50	7,00
Gin Principe de los Apostoles -Argentina-	4,50	9,00
Pisco Viñas de Oro Premium Quebranta	4,00	8,00
Rum Havana Club 3 Años	3,00	6,00
Rum Havana Club 7 Años	4,00	8,00
Tequila El Jimador Reposado	3,50	7,00
Vodka Finlandia	3,00	6,00
Vodka Grey Goose	4,00	8,00
Whisky Johnnie Walker Red Label	3,00	6,00
Whisky Johnnie Walker Black Label	4,50	9,00
Whiskey Jack Daniels	4,00	8,00
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	6,00	12,00



### Zusatzstoffe

- 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel,  
4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit Süßungsmittel, 6 – mit Phosphat, 7 – mit Nitrat,  
8 – koffeinhaltig, 9 – mit Chinin, 10 – mit Säureregulatoren,  
11 – mit Stabilisatoren, 12 – mit Taurin

### Allergene / Allergieauslöser

- A – Glutenhaltiges Getreide ( Weizen, in Bier auch Weizenmalz und Gerstenmalz.)  
B – Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse (z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen,  
Scampi, Langusten, Hummer, etc.)  
C – Eier- und Ei-Erzeugnisse (alle Ei Sorten)  
D – Fisch und Fisch-Erzeugnisse (alle Fischarten)  
E – Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse (z.B. Öl, Pulver, Butter, etc.)  
F – Soja und Soja-Erzeugnisse (z.B. Tofu, etc.)  
G – Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z.B. Mandeln, Pistazien,  
Hasel- und Walnüsse, Para-, Pekan- und Makadamianüsse, Cashewkerne, etc.)  
H – Milch und Milch-Erzeugnisse (z.B. Butter, Joghurt, Käse, Quark,  
Sahne, Schmalz, Milchzucker, Laktose, etc.)  
I – Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse (z.B. Staudensellerie,  
Bleichsellerie, Knollensellerie, Selieriesalz, -pulver, etc.)  
J – Senf und Senf-Erzeugnisse (z.B. Senfkörner, -pulver, etc.)  
K – Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse (z.B. Sesamöl, -mehl, -paste, -salz, etc.)  
L – Lupine und Lupinen-Erzeugnisse (z.B. Lupinenmehl, -protein, Alfalfasprossen, etc.)  
M – Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (z.B. Schnecken, Austern,  
Calamares, Tintenfisch, alle Muscheln, etc.)  
N – Schwefeldioxid und Sulfit (z.B. Trockenobst, Pilze, etc.)



Catering 030 49781543  
info@gloriaberlin.de  
@gloria\_berlin / @gloriaempanadas