



SABOR LATINO

traditionell peruanische Küche

Herzlich willkommen im Restaurant **SABOR LATINO**

Seit 2006 verwöhnen wir Sie als erstes peruanisches Restaurant in Berlin mit der traditionellen Küche unserer Heimat!

Wir freuen uns darüber, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entschieden haben. Für dieses Vertrauen danken wir Ihnen. Als Familienunternehmen legen wir Wert auf eine frische Zubereitung, beste Zutaten und eine gemütliche Atmosphäre.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Wunschgericht erst nach Eingang ihrer Bestellung frisch für Sie zubereitet wird. Daraus ergibt sich mitunter eine gewisse Wartezeit, für die wir Sie um Verständnis bitten.

Wir wünschen einen guten Appetit!

ENTRADAS VORSPEISEN

CAUSA RELLENA DE POLLO 7,50

Pikant gewürztes Kartoffelpüree mit gelbem Ají und Limette, gefüllt mit Mayonnaise, Hähnchenbrust^{E,3} und Sellerie, dazu Avokado

CAUSA ESCABECHADA DE PESCADO 8,90

Knusprig frittiertes Fisch^{H,A,E} auf pikant gewürztem Kartoffelpüree mit gelbem Ají in Zwiebel-Tomaten-Sauce

PAPA A LA HUANCAÍNA 6,90

Leicht scharfe Ají-Frischkäse-Sauce^{A,J,K,N} auf gekochten Kartoffelscheiben, dazu Oliven und Ei

YUQUITAS FRITAS 6,90

Frittierte Maniokstäbchen, dazu Huancaína^N und Huacatay-Chilisauce^{A,J}

EMPANADAS 7,90

Vier hausgemachte Teigtaschen^{A,J} gefüllt mit Käse^{5,J,-} oder Rinderhackfleisch, dazu Salsa Latina

PIQUEO DE LA CASA 16,90

Gemischter Vorspeisenteller: Causa Rellena^{E,3}, Yucas Fritas, Papa a la Huancaína^{A,J,K,N}, Ceviche Mixto^{BA,J,G,H}, Chicharrones und Choros a la chalaca^G

ENSALADAS SALATE

SOLTERITO DE QUINOA 8,50

Quinoa Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Frischkäse^L, Choclo-Mais und Oliven

AMAZONAS 7,90

Gemischter Salat^F mit Palmenherzen, Frischkäse^L, Maniok, Artischocken³ und Avocadostreifen

+ Hähnchenfiletstreifen 8,90
+ Rumpsteakstreifen 9,90

SOPAS SUPPEN

CHILCANO DE PESCADO 8,90

Fischbrühe^C mit Ceviche^{H,J,A} und geröstetem Mais

PARIHUELA 13,90

Fisch-Meeresfrüchte-Eintopf^{B,G,H}, dazu Reis



CEVICHE CEVICHE

Das peruanische Nationalgericht, frischer Wolfsbarsch^{H,A,J} mariniert in Limettensaft, verfeinert mit Rocoto-Chili, dünn geschnittenen roten Zwiebeln und Koriander, dazu Süßkartoffeln und gerösteter Mais. Kalt serviert.

CEVICHE

Pescado^H - Fisch^{H,A,J} 15,90

Mixto - Fisch^H und Meeresfrüchte^{BA,J,G} 15,90

Pulpo - Octopus^{GA,J} 17,90

TIRADITO

15,90

Dünn geschnittener Fisch^H mariniert in frischem Limettensaft und gelber Ají-Sauce^J

LECHE DE TIGRE

8,90

Zitrusmarinade die den Zauber von Ceviche^{BA,J,G,H} ausmacht, serviert mit Fischstücken und Zwiebeln

DEL MAR VOM MEER

ARROZ CON MARISCOS

13,90

Gebratener Reis mit Meeresfrüchten^{B,G} und Ají Panca, dazu Salsa Criolla

PULPO ANTICUCHERO

17,90

Gegrillte Octopustentakeln^{GA,J} in Anticucho-sauce, dazu gebratene Kartoffeln und Chimi-churri

JALEA

14,50

Knusprig frittiertes Fisch^H und Meeresfrüchte^{B,G} mit frittierten Maniok und Salsa Criolla

CHICHARRÓN DE PESCADO

12,90

Knusprig frittiertes Fisch^{H,A}, serviert mit gebratenen Kartoffeln und Salsa Criolla

PESCADO A LO MACHO

14,50

Paniertes Fischfilet^{H,A} in einer Sauce aus Meeresfrüchte^{BA,J,G} und Panca-Chilli, dazu Maniok und Reis

LUBINA FRITA O A LA PARRILLA

15,90

Frittierter oder gegrillter Wolfsbarsch^{H,A} mit Reis und Salat^F



RES RIND

LOMO SALTADO 13,90

Ein Klassiker in Peru. Geschnetzeltes Rindfleisch^M im Wok geschwenkt mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Pommes, dazu Reis

VEGETARISCHE VARIANTE MIT CHAMPIGNONS 11,90

ANTICUCHO 14,50

Pikant mariniertes Rinderherzfleisch vom Grill mit gebratenen Kartoffeln und Huacatay-Chilisauce^J

TAGLIATELLI A LA HUANCAÍNA 14,90

Tagliatelli in Huancainasauce^{A,JKN} mit Rumpsteakstreifen vom Grill

TALLARIN SALTADO 13,90

Geschnetzeltes Rindfleisch im Wok geschwenkt mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Koriander, und Spaghetti^M

BANDEJA LATINA 15,90

Rumpsteak vom Grill mit Bohnen, frittierten Kochbananen und Maniok, dazu Reis

CARNE A LA PARRILLA 14,50

Rumpsteak vom Grill, dazu Pommes Frites

CORDERO LAMM

SECO DE CORDERO 14,90

Saftige Lammhaxe in Koriandersauce^A geschmort. Dazu Bohnen, Reis und Salsa Criolla

POLLO HUHN

AJÍ DE GALLINA 12,90

Hähnchenbruststreifen in cremiger Sauce^{A,JKN} aus gelbem Ají, auf gekochten Kartoffelscheiben. Dazu Ei, Oliven und Reis

CERDO SCHWEIN

CHICHARRÓN 12,50

Knusprig frittierter Schweinebauch mit gebratenen Kartoffeln und Salsa Criolla



ACOMPañANTES BEILAGEN

CAMOTE Süßkartoffeln	3,00
YUCA Maniok	3,50
ARROZ Reis	2,50
PAPAS FRITAS Pommes frites	3,00
CANCHITA Gerösteter Mais	1,50

POSTRE NACHTISCH

ALFAJORES DE MAICENA	4,20
Zwei Kekse aus feinem Maismehl ^{AE} , gefüllt mit MilchkarameLLcreme ^J	
CREMA VOLTEADA	4,90
Milchflan in Karamellsauce	
MOUSSE DE MARACUYA	4,50
Maracuja Mousse	

NIÑOS KINDER

CHULETITA DE POLLO	7,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salat ^F	
TALLARINES VERDES	7,50
Nudeln in Basilikum-Spinat-Sauce ^J	

CAFÉ KAFFEE

ESPRESSO² Tasse	2,20
AMERICANO² Tasse	2,40
CAPPUCCINO^{2,J} Tasse	2,80
TEE Verschiede Sorten	2,00
TEE Frische Minze oder Ingwer	2,30



REFRESCOS SOFTDRINKS

	Fl 0,25 l	Fl 0,75 l
GEROLSTEINER Mineralwasser, stilles Wasser	2,10	4,90
INCA COLA²	Dose 0,35 l	3,80
	0,2 l	0,4 l
COCA COLA^{2,3,5}	2,50	3,70
COCA COLA ZERO^{2,3,5,8}	2,50	3,70
FANTA^{3,5}	2,50	3,70
SPRITE	2,50	3,70

CERVEZA BIER

	0,3 l	0,5 l
BITBURGER^A vom Fass	2,80	3,90
RADLER^A	2,80	3,90
BITBURGER Alkoholfrei ^A	Fl 0,3 l	2,80
BENEDIKTINER Hefeweizen ^A	Fl 0,5 l	3,90
BENEDIKTINER Alkoholfrei ^A	Fl 0,5 l	3,90
ERDINGER Kristallweizen ^A	Fl 0,5 l	3,90

JUGOS SÄFTE

	0,5 l	1,0 l
CHICHA MORADA Hausgemachtes, typisches Maisgetränk aus Peru	4,90	9,90
	0,2 l	0,4 l
MANZANA Apfelsaft	2,70	4,30
PIÑA Ananassaft	2,70	4,30
MANGO Mangonektar	2,90	4,60
MARACUYA Maracujanektar	2,90	4,60

PERUANISCHES BIER

CUSQUEÑA^A	Fl 0,33 l	4,50
CRISTAL^A	Fl 0,33 l	4,50



CÓCTELES COCKTAILS

PISCO

PISCO SOUR 7,00

Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiß^E, Angostura Bitter

CHILCANO DE PISCO 7,00

Pisco, Ginger Ale⁵, Limette, Angostura Bitter

PISCO MULE 7,00

Pisco, Spicy Ginger, Gurke, Limette

MARACUYÁ SOUR 7,50

Pisco, Maracujapüree, Zuckersirup, Limette

CHICHA SOUR 7,50

Pisco, Chicha, Zuckersirup, Limette

MOJITO PERUANO 7,50

Pisco, Limette, Frische Minze, brauner Zucker

CACHAÇA, WHISKY, TEQUILA

CAIPIRINHA 6,90

Cachaça, Limette, brauner Zucker

WHISKY SOUR 6,90

Whisky, Limette, Zuckersirup, Eiweiß^E

TEQUILA SUNRISE 6,90

Tequila, Orangensaft, Limette, Grenadine⁵

RUM

MOJITO 6,90

Rum, Limette, frische Minze, brauner Zucker

PIÑA COLADA 6,90

Rum, Kokossirup, Milch^J, Ananasnektar

LONGDRINKS

PERÚ LIBRE 6,70

Pisco, Cola^{2,3,5}

CUBA LIBRE 6,50

Tampero Especial, Coca Cola^{2,3,5}

GIN TONIC 6,50

Gin, Tonic Water⁷

ALKOHOLFREI

MOSQUITO 5,50

Frische Minze, Limette, brauner Zucker

CAIPIRIÑITA 5,50

Lime Juice^I, Limette, brauner Zucker

BARCE BARCE 5,50

Orangensaft, Ananasnektar, Limettensaft, Mandelsirup



PISCO PISCO

PISCO PURO

SANTIAGO QUEIROLO Acholado 2cl	3,00
DEMONIO DE LOS ANDES Acholado 2cl	3,00

MOSTO VERDE

INTIPALKA Italia 2cl	4,00
INTIPALKA Torontel 2cl	4,00
CUATRO GALLOS Italia 2cl	4,00
PORTON 2cl	5,00

AGUARDIENTE SCHNAPS

CHIVAS REGAL 12 Jahre 4cl	7,00
HAVANA CLUB 2cl	2,50
MILLONARIO 15 Reserva Especial 2cl	6,50
JOSE CUERVO ESPECIAL Silver/Gold 2cl	3,00
SAMBUCA 2cl	2,50
AMARETTO 2cl	2,50

Zusätze

1. mit Konservierungsstoffen - 2. koffeinhaltig - 3 mit Antioxidationsmittel - 4. mit Phosphat - 5. mit Farbstoff - 6 geschwärzt - 7 chininhaltig - 8 enthalteine Phenylalaninquelle- 9 mit Süßungsmittel - 10 mit Gechmackverstärker

VINOS WEINE

ABIERTOS OFFEN

CONCHA Y TORO¹ Chile

BLANCO WEISS	0,2 l	0,5 l
Chardonnay / Sauvignon Blanc	4,20	8,90

TINTO ROT

Cabernet Sauvignon / Merlot	4,20	8,90
-----------------------------	------	------

BOTELLAS FLASCHEN

INTIPALKA¹ Peru

Fl 0,7 l

BLANCO WEISS

Sauvignon Blanc	21,00
Chardonnay	21,00

21,00

TINTO Rot

Malbec	21,00
Tannat	21,00
Syrah	21,00
Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	25,00

Allergene Information

A) Glutenhaltiges Getreide - B) Krebstiere - C) Sellerie - D) Sesamsamen - E) Eier - F) Senf - G) Weichtiere - H) Fisch - I) Schwefeldioxide, Sulfit - J) Milch Laktose - K) Nüsse - L) Lupinen - M) Soja - N) Erdnüsse

