



# 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!

Badensche Straße 35 • 10715 Berlin • Tel.: 030 84315600

Öffnungszeiten Di - Fr 17:00 - 23:30

Sa - So 13:00 - 23:30

[www.saborlatino.berlin](http://www.saborlatino.berlin)

## ENTRADAS VORSPEISEN

### CAUSA RELLENA DE POLLO 7,50

Pikant gewürztes Kartoffelpüree mit gelbem Ají und Limette, gefüllt mit Mayonnaise, Hähnchenbrust<sup>E,3</sup> und Sellerie, dazu Avokado

### CAUSA ESCABECHADA DE PESCADO 8,90

Knusprig frittiertes Fisch<sup>H,A,E</sup> auf pikant gewürztem Kartoffelpüree mit gelbem Ají in Ziebel-Tomaten-Sauce

### PAPA A LA HUANCAÍNA 6,90

Leicht scharfe Ají-Frischkäse-Sauce<sup>A,J,KN</sup> auf gekochten Kartoffelscheiben, dazu Oliven und Ei

### YUQUITAS FRITAS 6,90

Frittierte Maniokstäbchen, dazu Huancaína<sup>N</sup> und Huacatay-Chilisauce<sup>A,J</sup>

### EMPANADAS 7,90

Vier hausgemachte Teigtaschen<sup>A,J</sup> gefüllt mit Käse<sup>5,J,-</sup> oder Rinderhackfleisch, dazu Salsa Latina

### PIQUEO DE LA CASA 16,90

Gemischter Vorspeisenteller: Causa Rellena<sup>E,3</sup>, Yucas Fritas, Papa a la Huancaína<sup>A,J,KN</sup>, Ceviche Mixto<sup>BA,J,G,H</sup>, Chicharrones und Choros a la chalaca<sup>G</sup>

## ENSALADAS SALATE

### SOLTERITO DE QUINOA 8,50

Quinoa Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Frischkäse<sup>L</sup>, Choclo-Mais und Oliven

### AMAZONAS 7,90

Gemischter Salat<sup>F</sup> mit Palmenherzen, Frischkäse<sup>L</sup>, Maniok, Artischocken<sup>3</sup> und Avocadostreifen

+ Hähnchenfiletstreifen 8,90  
+ Rumpsteakstreifen 9,90

## SOPAS SUPPEN

### CHILCANO DE PESCADO 8,90

Fischbrühe<sup>C</sup> mit Ceviche<sup>H,JA</sup> und geröstetem Mais

### PARIHUELA 13,90

Fisch-Meeresfrüchte-Eintopf<sup>B,G,H</sup>, dazu Reis



## CEVICHE CEVICHE

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

### CEVICHE

Pescado<sup>H</sup> - Fisch<sup>H,A,J</sup> 15,90

Mixto - Fisch<sup>H</sup> und Meeresfrüchte<sup>BA,J,G</sup> 15,90

Pulpo - Octopus<sup>GA,J</sup> 17,90

### TIRADITO

15,90

Dünn geschnittener Fisch<sup>H</sup> mariniert in frischem Limettensaft und gelber Ají-Sauce<sup>J</sup>

### LECHE DE TIGRE

8,90

Zitrusmarinade die den Zauber von Ceviche<sup>BA,J,G,H</sup> ausmacht, serviert mit Fischstücken und Zwiebeln

## DEL MAR VOM MEER

### ARROZ CON MARISCOS

13,90

Gebratener Reis mit Meeresfrüchten<sup>B,G</sup> und Ají Panca, dazu Salsa Criolla

### PULPO ANTICUCHERO

17,90

Gegrillte Octopustentakeln<sup>GA,J</sup> in Anticucho-sauce, dazu gebratene Kartoffeln und Chimi-churri

### JALEA

14,50

Knusprig frittiertes Fisch<sup>H</sup> und Meeresfrüchte<sup>B,G</sup> mit frittierten Maniok und Salsa Criolla

### CHICHARRÓN DE PESCADO

12,90

Knusprig frittiertes Fisch<sup>H,A</sup>, serviert mit gebratenen Kartoffeln und Salsa Criolla

### PESCADO A LO MACHO

14,50

Paniertes Fischfilet<sup>H,A</sup> in einer Sauce aus Meeresfrüchte<sup>BA,J,G</sup> und Panca-Chilli, dazu Maniok und Reis

### LUBINA FRITA O A LA PARRILLA

15,90

Frittierter oder gegrillter Wolfsbarsch<sup>H,A</sup> mit Reis und Salat<sup>F</sup>



## RES RIND

### LOMO SALTADO 13,90

Ein Klassiker in Peru. Geschnetzeltes Rindfleisch<sup>M</sup> 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<sup>J</sup>

### TAGLIATELLI A LA HUANCAÍNA 14,90

Tagliatelli in Huancainasauce<sup>A,JKN</sup> mit Rumpsteakstreifen vom Grill

### TALLARIN SALTADO 13,90

Geschnetzeltes Rindfleisch im Wok geschwenkt mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Koriander, und Spaghetti<sup>M</sup>

### 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<sup>A</sup> geschmort. Dazu Bohnen, Reis und Salsa Criolla

## POLLO HUHN

### AJÍ DE GALLINA 12,90

Hähnchenbruststreifen in cremiger Sauce<sup>A,JKN</sup> 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

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

## POSTRE NACHTISCH

<b>ALFAJORES DE MAICENA</b>	4,20
Zwei Kekse aus feinem Maismehl <sup>AE</sup> , gefüllt mit Milch-karamellcreme <sup>J</sup>	
<b>CREMA VOLTEADA</b>	4,90
Milchflan in Karamellsauce	
<b>MOUSSE DE MARACUYA</b>	4,50
Maracuja Mousse	

## NIÑOS KINDER

<b>CHULETITA DE POLLO</b>	7,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Pommes und Salat <sup>F</sup>	
<b>TALLARINES VERDES</b>	7,50
Nudeln in Basilikum-Spinat-Sauce <sup>J</sup>	

## CAFÉ KAFFEE

<b>ESPRESSO<sup>2</sup></b> Tasse	2,20
<b>AMERICANO<sup>2</sup></b> Tasse	2,40
<b>CAPPUCCINO<sup>2,J</sup></b> Tasse	2,80
<b>TEE</b> Verschiede Sorten	2,00
<b>TEE</b> Frische Minze oder Ingwer	2,30



## REFRESCOS SOFTDRINKS

	Fl 0,25 l	Fl 0,75 l
<b>GEROLSTEINER</b> Mineralwasser, stilles Wasser	2,10	4,90
<b>INCA COLA<sup>2</sup></b>	Dose 0,35 l	3,80
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>COCA COLA<sup>2,3,5</sup></b>	2,50	3,70
<b>COCA COLA ZERO<sup>2,3,5,8</sup></b>	2,50	3,70
<b>FANTA<sup>3,5</sup></b>	2,50	3,70
<b>SPRITE</b>	2,50	3,70

## CERVEZA BIER

	0,3 l	0,5 l
<b>BITBURGER<sup>A</sup></b> vom Fass	2,80	3,90
<b>RADLER<sup>A</sup></b>	2,80	3,90
<b>BITBURGER</b> Alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl 0,3 l	2,80
<b>BENEDIKTINER</b> Hefeweizen <sup>A</sup>	Fl 0,5 l	3,90
<b>BENEDIKTINER</b> Alkoholfrei <sup>A</sup>	Fl 0,5 l	3,90
<b>ERDINGER</b> Kristallweizen <sup>A</sup>	Fl 0,5 l	3,90

## JUGOS SÄFTE

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

## PERUANISCHES BIER

<b>CUSQUEÑA<sup>A</sup></b>	Fl 0,33 l	4,50
<b>CRISTAL<sup>A</sup></b>	Fl 0,33 l	4,50



# CÓCTELES COCKTAILS

## PISCO

**PISCO SOUR** 7,00

Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiß<sup>E</sup>, Angostura Bitter

**CHILCANO DE PISCO** 7,00

Pisco, Ginger Ale<sup>5</sup>, 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<sup>E</sup>

**TEQUILA SUNRISE** 6,90

Tequila, Orangensaft, Limette, Grenadine<sup>5</sup>

## RUM

**MOJITO** 6,90

Rum, Limette, frische Minze, brauner Zucker

**PIÑA COLADA** 6,90

Rum, Kokossirup, Milch<sup>J</sup>, Ananasnektar

## LONGDRINKS

**PERÚ LIBRE** 6,70

Pisco, Cola<sup>2,3,5</sup>

**CUBA LIBRE** 6,50

Tampero Especial, Coca Cola<sup>2,3,5</sup>

**GIN TONIC** 6,50

Gin, Tonic Water<sup>7</sup>

## ALKOHOLFREI

**MOSQUITO** 5,50

Frische Minze, Limette, brauner Zucker

**CAIPIRIÑITA** 5,50

Lime Juice<sup>I</sup>, Limette, brauner Zucker

**BARCE BARCE** 5,50

Orangensaft, Ananasnektar, Limettensaft, Mandelsirup



## PISCO PISCO

### PISCO PURO

<b>SANTIAGO QUEIROLO</b> Acholado 2cl	3,00
<b>DEMONIO DE LOS ANDES</b> Acholado 2cl	3,00

### MOSTO VERDE

<b>INTIPALKA</b> Italia 2cl	4,00
<b>INTIPALKA</b> Torontel 2cl	4,00
<b>CUATRO GALLOS</b> Italia 2cl	4,00
<b>PORTON</b> 2cl	5,00

## AGUARDIENTE SCHNAPS

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

## VINOS WEINE

### ABIERTOS OFFEN

#### CONCHA Y TORO<sup>1</sup> Chile

<b>BLANCO</b> 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

#### INTIPALKA<sup>1</sup> 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

