



- 3 EMPANADAS 3 -
Und Wein Bistro

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

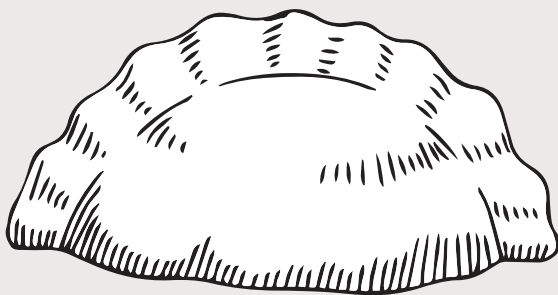
Tip is not included
master card / visa / EC-karte / paypal
(Alle Preise in €. Inkl. MwSt.)



Catering 030 49781543

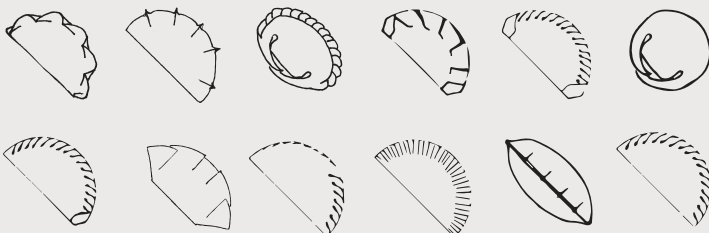
info@gloriaberlin.de

@gloria__berlin / @gloriaempanadas



- 3 } **EMPANADAS ARGENTINAS** } -
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 hausgemachten argentinischen Empanadas verwöhnen Gaumen und Augen!

Die Teigtaschen aus Weizenmehl bereiten wir nach einem jahrhundertealten Originalrezept aufwändig zu und servieren sie fein gewürzt mit klassischen Füllungen oder neuen, kreativen Formeln des Geschmacks.

Gloria-Empanadas werden knusprig im Ofen gebacken und zaubern einen unvergesslichen Bissen argentinisches Lebensgefühl auf ihren Teller.

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

Kalte Tapas

ROAST BEEF ARGENTINO

6,50

Langsam gegartes Roast Beef, rosé. Auf Bizcocho mit Alioli serviert.

LENGUA A LA VINAGRETA

6,00

Rinderzunge langsam gegart, eingelegt in traditionel argentinischer Vinagrette.

ESCABECHE DE BERENJENAS (Vegan)

4,50

Auberginen in einer Marinade aus Öl, Essig, Wasser, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer, Möhren, Paprika und Gewürzen. Mit Bizcocho serviert.

MORRONES AL AJILLO (Vegan)

4,50

Gegrillte Paprika in Öl, Knoblauch und Gewürze

OLIVAS (Vegan)

3,00

Verschiedene, eingelegte Oliven

Ensaladas para acompañar

SALADS

GRÜNER SALAT

3,50

Grüner Salatmix, Croutons, Sesam, hausgemachtes Dressing und Balsamico-Essigcreme.

ENSALADA PRIMAVERA

5,50

Grüner Salatmix, gelbe Maiskörner, schwarze Oliven, gemischte geröstete Kerne, und Balsamico-Essigcreme.

Was Süßes?

DESSERTS

ALFAJOR CON DULCE DE LECHE ^{A,C,H}

2,50

Typisch südamerikanischer Doppelkeks aus Mürbeteig mit Milchkaramellcreme-Füllung

MIL HOJAS DE DULCE DE LECHE ^{A,C,H}

3,00

Schichttorte gefüllt mit Milchkaramellcreme und Sahne

DULCE DE BATATA CON QUESO ^{A,C,H}

4,00

Süßkartoffeldessert auf eine Scheibe Goudakäse serviert

BEN & JERRY'S Ice Cream 500 ml

6,99

Verschiedene Sorten, bitte fragen Sie unser Personal



- 3 — GETRÄNKE — 3 -

Weine aus Argentinien

WINES OF ARGENTINA

ROTWEINE ^N

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

Hauswein

5,00 18

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

Séptima — Cabernet Sauvignon 980 m ü. NN

3,50 6,50 24

Intensives Dunkelrot. Typisches Aroma von dunklen Früchten und Gewürzen. Kräftige Tannine, langer Abgang. Trocken.

Chakana Estate - Malbec 980 m ü. NN (BIO)

4,50 8,00 28

Kräftig purpurner Farbe. In der Nase Aromen von roten Beeren. Im Mund komplex, elegant, von feiner Struktur mit langem und ausdauerndem Finale. Trocken.

WEISSWEINE ^N

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 ^N

Hauswein

5,00 18

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

Getränke

DRINKS

BIER vom Faß ^A 0,30 L / 0,50 L

Bayreuther Hell 2,50 3,50

Grevensteiner Naturtrubee Landbier 3,00 4,00

BIER von der Flasche ^A 0,33 L / 0,50 L

Estrella Damm Spanisches Lager Bier 2,50

Quilmes - Argentinisches Bier 3,50

Weihenstephaner Hefe Weizen 3,50

Weihenstephaner Natur Radler 3,50

Weihenstephaner Hefe Alkoholfrei 3,50

Berliner Berg Pale Ale 3,50

CYDER

Aspall Cyder - Flasche 0,33L 3,50

GLORIA DRINKS

FERNET COLA, Fernet, Cola ^{1,8,10} 6,50

CAMPARI ORANGE/TONIC, Campari, Orangensaft, oder Tonic 6,50

APEROL SPRITZ, Aperol, Sekt, Soda, 6,50

BOMBAY TONIC, Gin, Tonic. ^{9,10} 6,50

HENDRICK'S / EDINBURGH TONIC, Gin, Tonic. ^{9,10} 8,00

APOSTOLES TONIC, Argentinischer Gin, Tonic. ^{9,10} 9,00

Getränke

DRINKS

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

WASSER - BAD LIEBENWERDA

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

SÄFTE & NECTARE - BAUER

Bauer Apfelsaft		2,50	
Bauer Mango-Nektar		2,50	
Bauer Orangensaft		2,50	

FRITZ

fritz-Kola	1,8	2,50	
fritz-Kola Zuckerfrei	1,5,8	2,50	
fritz-Limo Orangenlimonade	1,3	2,50	
fritz-Limo Zitronenlimonade	3	2,50	
fritz-Spritz Bio-Apfelsaftschorle		2,50	
fritz-Spritz Bio-Rhabarbersaftschorle		2,50	
fritz-Mate Koffeinhaltiges Mategetränk	1,8	2,50	

Heiße Getränke

HOTDRINKS

Espresso <small>Ø</small>	1,50
Doppelter Espresso <small>Ø</small>	2,50
Cortado <small>Ø,H</small>	2,50
Kaffee <small>Ø</small>	2,00
Milchkaffee <small>Ø,H</small>	2,50
Capuccino <small>Ø,H</small>	2,50
Latte Macchiato <small>Ø,H</small>	2,80
Heiße Schokolade - mit Sahne <small>H</small>	2,80
Tee - verschiedene Sorten auf Anfrage	2,50
Mate Cocido - Südamerikas Energie-Tee	3,80

Ø





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, Selleriesalz, -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, Alfalfasprouen, 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