



- 3 FRESH HOMEMADE 3 -
Sudamerican Food

the CO_2 concentration in the atmosphere. The CO_2 concentration in the atmosphere is expected to rise from 315 ppmv in 1980 to 560 ppmv in 2050 (IPCC 1992). This rise in CO_2 concentration will lead to a rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. Water vapour is a greenhouse gas and will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the sea level. This rise in sea level will lead to a rise in the amount of water in the oceans. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the amount of water in the atmosphere. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the amount of water in the atmosphere. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the amount of water in the atmosphere. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the amount of water in the atmosphere. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the amount of water in the atmosphere. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

The rise in temperature of the atmosphere and the oceans will lead to a rise in the amount of water in the atmosphere. This rise in amount of water will lead to a rise in the evaporation rate of the oceans. This rise in evaporation rate will lead to a rise in the amount of water vapour in the atmosphere. This rise in amount of water vapour will lead to a further rise in the temperature of the atmosphere and the oceans.

**Gloria Berlin
Restaurant**

Görlitzer Str. 42, 10997
Di-So 17-22 Uhr

**Gloria
Empanadas & Wein Bistro**

Danziger Str. 17, 10435
Di-So 12-22 Uhr

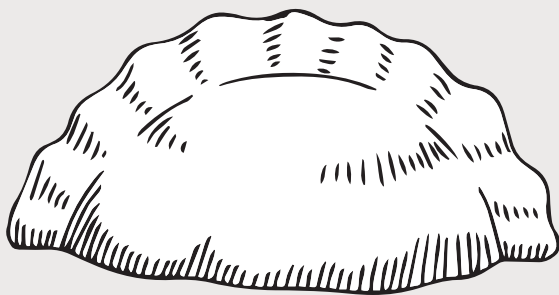
Tip is not included
master card / visa / EC-karte / paypal
(Alle Preise in €. Inkl. MwSt.)



Catering 030 49781543

info@gloriaberlin.de

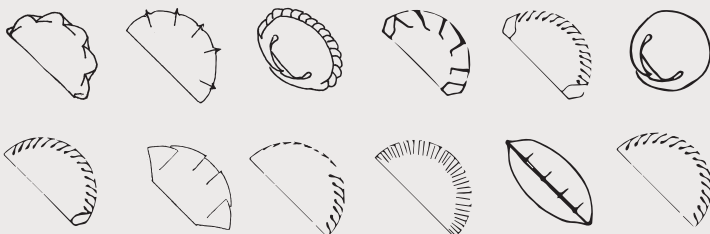
@gloriaempanadas



- 3 } EMPANADAS ARGENTINAS } 3 -

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 jahrhundertaltem 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.

Unsere Empanadas

ARGENTINISCHE TEIGTASCHEN

Stück 3.00



CARNE CRIOLLA ^{A, C, 2}

Rindfleisch, Ei, Oliven und Rosinen
Meat, egg, olive and raisins



POLLO ^{A, C, 2}

Hähnchen, Ei, Zwiebeln und Paprika
Chicken, egg, onion and sweet pepper



JAMÓN Y QUESO ^{A, H, 2}

Hinterkochschinken und Mozzarella
Ham and Cheese



CAPRESE ^{A, H, 2}

Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Cheese, tomato and basil



ESPINACA ^{A, F, 2}

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



CEBOLLA Y QUESO ^{A, H, 2}

Karamellierte Rote Zwiebeln und Mozzarella
Caramelised red onion and cheese



HUMITA ^{A, F, 2}

Mais, Bechamel Soße, Paprika und Zwiebeln
Sweet corn, paprika, bechamel sauce and onions



Unsere Empanadas

ARGENTINISCHE TEIGTASCHEN

Stück 3,00



QUESO AZUL ^{A, H, 2}

Gorgonzolakäse, Mozzarella und Ananas
Blue cheese, mozzarella and pineapple



CRIOLLA VEGANA ^{A, F, 2}

Bio-Soja, Paprika, Rosinen und Oliven
Bio-soya, sweet pepper, raisins and olives



CARNE SALTEÑA ^{A, C, 2}

Rindfleischwürfel, Ei, Oliven, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln
Knife-cutted meat, egg, olives, potato and green onion



CERDO AGRIDULCE ^{A, 2}

Schweinefleischwürfel, süß-sauren Soße, Kartoffeln und Zwiebeln
Knife-cutted pork, bitter sweet sauce, potato and onion



PATAGÓNICA ^{A, 2}

Lammfleischwürfel in Malbec Rotwein, Kartoffeln und Karotten
Knife-cutted lamb in Malbec red wine, potato and carrot



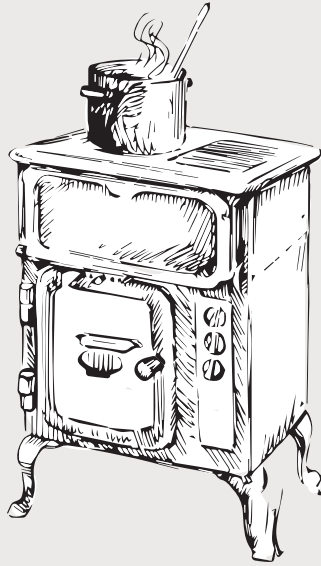
ATÚN ^{A, C, D, 2}

Thunfisch, Paprika und Ei
Tuna fish, sweet pepper and egg



GLORIA ^{A, E, H, 2}

Speck, Mozzarella, Datteln und Mandeln.
Date, almond, bacon and cheese



- 3 } SPEISEKARTE } 8 -

Fresh Homemade
Sudamerican Food

Vorspeisen

STARTERS

EMPANADAS ARGENTINAS

Unsere Spezialität - Siehe Empanada-Karte

Stk. 3,00

OLIVEN UND KNUSPRIGES BROT -Bizcocho- ^A

4,00

KARTOFFELECKEN MIT HAUSGEMACHTER MAYONNAISE / PROVENZAL ^A

4,00

GRILLKÄSE NACH ARGENTINISCHER ART ^{A,H}

5,00

ZIEGENKÄSE UND KNUSPRIGES BROT -Bizcocho- ^{A,H}

4,00

+Oliven 6,00

EXTRA PORTION KNUSPRIGES BROT -Bizcocho- ^A

2,00

Hauptgerichte

MAIN DISHES

ENSALADA "Gloria" ^E		9,50
Grüner Salat mit Quinoa, Artischockenherzen, Mango, Paprika, roten Zwiebeln, und Mandeln		
TORTELLONI CASEROS ^{A,H}		10,50
Hausgemachte gefüllte Pasta nach argentinischer Art mit Salbeibutter und Parmesankäse		
LOCRO		10,50
Argentinischer Eintopf auf Kürbis-Basis mit weißem Mais, weißen Bohnen, Chorizo, Speck und Kalbfleisch.		
PASTEL DE CHOCLO ^C		12,50
Auflauf mit Hackfleisch, Mais, Basilikum, Rosinen, Hähnchen, Oliven und Ei		
PASTEL DE HUMITA VEGANA ^F		12,90
Auflauf mit Bio-Soja, Mais, Basilikum, Rosinen und Oliven		
CEVICHE ^{D,I}		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 ^{D,I}		14,00
Eintopf mit Lammfleischwürfeln in Malbec Rotwein, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln		

Unser Fleisch

OUR MEAT

MILANESA NAPOLITANA A,C,H 14,50
Rinderschnitzel argentinischer Art mit Tomatensoße und Käse überbacken,
dazu Kartoffelecken mit hausgemachter Mayonnaise.

ASADO DE TIRA 14,50
Dünne Rippe vom Kalb, 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.

MATAMBRITO TIERNIZADO A LA PIZZA H 17,50
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".

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 Soßen 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 ⁸	1,50
Doppelter Espresso ⁸	2,50
Cortado ^{8,H}	2,50
Kaffee ⁸	2,00
Milchkaffee ^{8,H}	2,50
Capuccino ^{8,H}	2,50
Latte Macchiato ^{8,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 ⁸	3,80





- 3 — GETRÄNKE — 3 -

Weine aus Argentinien

WINES OF ARGENTINA

ROTWEINE ^N		0,10L / 0,20L / 0,75L		
Hauswein		4,50	15	
Dunkle Früchte, würzig. Kräftige Tannine, langer Abgang. Trocken.				
Pietro Marini — Malbec.	1.750 m ü. NN	3,50	6,50	22
Rote Früchte, getrocknete Pflaumen, dezente Nelkenwürznote, vollmundig, harmonisch, ausgeglichen, milde und runde Tannine, langer Abgang. Trocken				
Pietro Marini - Cabernet Sauvignon.	1.750 m ü. NN	3,50	6,50	22
Komplex, kräftig, schwarzer Pfeffer, ausgeglichen, harmonisch, betonte aber runde Tannine, dennoch frisch. Trocken				
Pietro Marini Reserva - Malbec-Cab.Sauv.	1.750 m ü. NN	4,50	8,00	28
Harmonisch. Reife, süßliche, abgerundete Tannine. Schwarze Früchte. Würziger, lang anhaltender Abgang. Rauchige Note mit Aromen von Cafe. 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 ^N				
Hauswein		4,50	15	
Zitrusfrüchte. Gute Kombination zwischen Säure und Vollmundigkeit. Trocken.				
Pietro Marini - Torrontés	1.750 m ü. NN	3,50	6,50	22
Geißblatt, Rosen, Aprikose, Grapefruit, Zitrone. Frisch, leicht, fruchtig. Ausgegliche Säure. Trocken				
Weinschorle (0.3lt)		4,50		
ROSÉ ^N				
Hauswein		4,50	15	
Delikat mit intensiven Aromen nach dunklen Früchten und Erdbeeren. Trocken.				

Getränke

DRINKS

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

WASSER - BAD LIEBENWERDA

Mineralwasser	2,00	4,50
Tonic Water ^{9,10}	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 ^A	0,30L / 0,50L
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 ^{10, A}	2,50 3,50
Krombacher Alkoholfrei - Flasche 0,33L	2,50
Founders All Day IPA - USA Craft Bier Fl. 0,35L	4,50
Founders Dirty Bastard Scotch Ale - USA Craft Bier Fl. 0,35L	4,50

GLORIA DRINKS

FERNET COLA, Fernet, Cola ^{1,8,10}	6,50
PISCOLA, Pisco, Cola ^{1,8,10}	6,50
PISCO SOUR, Pisco, Limette, Syrup, Eiweiß (optional)	7,00
CUBA LIBRE, Rum, Cola ^{1,8,10}	6,50
CAMPARI ORANGE/TONIC, Campari, Orangensaft, oder Tonic ^{9,10}	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 ⁸	7,00
BOMBAY TONIC, Gin, Tonic. ^{9,10}	7,00
HENDRICK'S TONIC, Gin, Tonic. ^{9,10}	9,00
APOSTOLES TONIC, Argentinischer Gin, Tonic. ^{9,10}	11,00

Getränke

DRINKS

APERITIV / DIGESTIV

0,2 c l

Martini Rosso	2,50
Martini Bianco	2,50
Campari	3,00
Aperol	3,00
Ramazotti	3,00
Fernet Branca	3,00
Sambuca	3,00
Mateschnaps	3,00

SPIRITUOSEN

Gin Bombay	3,00
Gin Hendrick's	4,00
Gin Principe de los Apostoles -Argentina-	5,00
Pisco Viñas de Oro Premium Quebranta	4,00
Rum Havana Club 3 Años	3,00
Rum Havana Club 7 Años	4,00
Tequila El Jimador Reposado	3,50
Vodka Finlandia	3,00
Vodka Grey Goose	4,00
Whisky Johnnie Walker Red Label	3,00
Whisky Johnnie Walker Black Label	4,50
Whiskey Jack Daniels	4,00
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	6,00



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, 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

@gloriaempanadas