



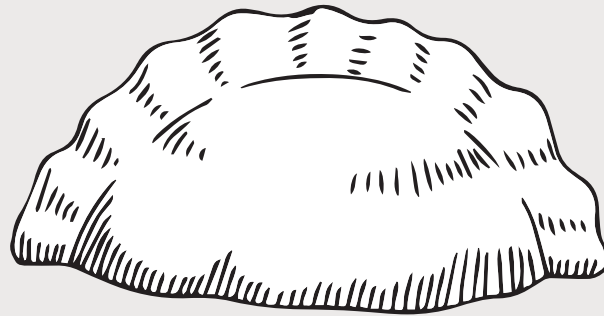
-3 FRESH HOMEMADE & -
Sudamerican Food

Gloria Berlin
Görlitzerstrasse 42, 10997
Di-So 17-23h

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



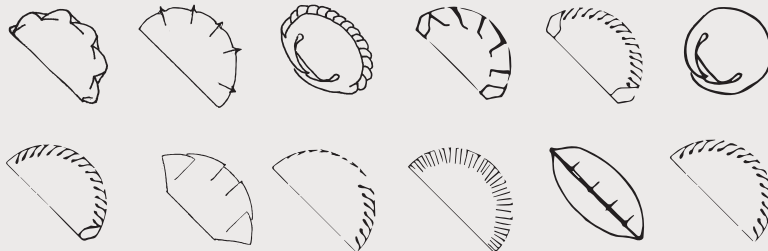
Catering 030 49781543
info@gloriaberlin.de



- 3 - EMPANADAS ARGENTINAS - 8 -

Unsere Spezialität

Typisches Argentinisches Gourmet Fingerfood
Typical Argentinean 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 Jahrhunderte altem Originalrezept werden Gloria Empanadas im Ofen knusprig gebacken und schmeicheln nicht nur das Auge, welches bekanntlich mit isst.

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.*



- 3

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

3 -

EMPANADAS

TEIGTASCHEN / PASTRY



CARNE CRIOLLA

^{A,C} Stück 2.50 €

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



POLLO

^{A,C} Stück 2.50 €

Hähnchen, Ei, Oliven und Paprika
Chicken, egg, olive and sweet pepper



JAMÓN Y QUESO

^{A,H} Stück 2.50 €

Hinterkochen und Käse
Ham and Cheese



CAPRESE

^{A,H}  Stück 2.50 €

Käse, Tomaten und Basilikum
Cheese, tomato and basil



ESPINACA

^{A,F}   Stück 2.50 €

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



CEBOLLA Y QUESO

^{A,H}  Stück 2.50 €

Karamellierte rote Zwiebeln und Käse
Caramelised red onion and cheese



HUMITA

^{A,F}   Stück 2.50 €

Mais, Bechamel Soße und Zwiebeln
Corn, bechamel sauce and onion

EMPANADAS

TEIGTASCHEN / PASTRY



QUESO AZUL

A, H



Stück 3 €

Gorgonzolakäse und Ananas
Blue cheese and pineapple



CRIOILLA VEGANA

A, F



Stück 3 €

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



CARNE SALTEÑA

A, C

Stück 3 €

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



CERDO AGRIDULCE

A

Stück 3 €

Schweinefleischwürfel in einer süß-sauren Soße und Zwiebeln
Knife-cutted pork, bittersweet sauce and onion



PATAGÓNICA

A

Stück 3 €

Lammfleischwürfel in Malbec Rotwein, Zwiebeln und Karotten
Knife-cutted lamb in Malbec red wine, onion and carrot



ATÚN

A, C, D

Stück 3 €

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



GLORIA

A, E, H

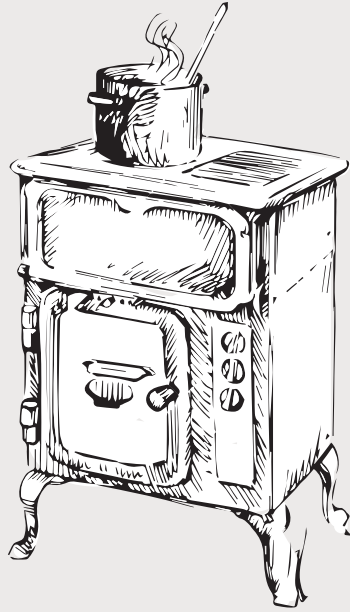
Stück 3 €

Datteln, Mandeln, Speck und Käse
Date, almond, bacon and cheese



Catering

030 49781543



- 3 } SPEISEKARTE } 8 -

Fresh Homemade
Sudamerican Food

VORSPEISEN

STARTERS

EMPANADAS ARGENTINAS

  Stück 2,50/3 €

UNSERE SPEZIALITÄT - SIEHE EMPANADA-KARTE

Typisch argentinische Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Typical Argentinean salty pastry with different fillings

GRILLKÄSE NACH ARGENTINISCHER ART

A, H  5€

KÄSE UND BROT

 4€

OLIVEN UND BROT

A   4€

KARTOFFELECKEN MIT HAUSGEMACHTER MAYONNAISE

C  4€

EXTRA PORTION BROT

A 2€



HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

ENSALADA "Gloria" ^E 9€

Grüner Salat mit Palmherzen, Mango, Mandeln und Quinoa
Green salad, with palm heart, mango, almonds and Quinoa

EMPANADAS ARGENTINAS ^{*} Stück 2.50 /€3

UNSERE SPEZIALITÄT – SIEHE EMPANADA-KARTE
Typisch argentinische Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen
Typical Argentinean salty pastry with different fillings

PASTEL DE CHOCLO ^C 10.50

Auflauf mit Hackfleisch, Mais, Rosinen, Huhn, Oliven und Ei
Chilean meatloaf with melted Sweetcorn, chicken, olives, egg, raisins

CHIVITO ^{A,C,H} 11,50 €

Sandwich mit Entrecôte, Speck, Ei, Käse, dazu Kartoffelecken
Sandwich with entrecôte, bacon, egg, cheese and potatoes wedges

PASTEL DE CHOCLO VEGANO ^F 12.50

Auflauf mit Bio-Soja, Mais, Rosinen und Oliven
Bio-soyaloaf with melted sweetcorn, raisins and olives

CEVICHE ^{A,I} 12 €

Roher Fisch in einer hausgemachten Marinade aus Limettensaft, Koriander und Chili mit Mango und Zwiebeln serviert, dazu Süsskartoffelscheiben (kalt)
Marinated raw fish in citric juices with sweet potatoes (cold)

MILANESA NAPOLITANA ^{A,C,H} 12 €

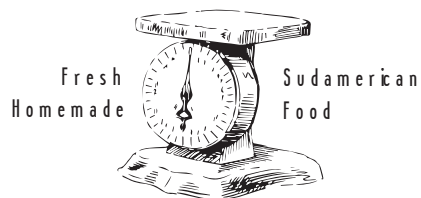
Rinderschnitzel argentinischer Art (mit Tomaten und Käse überbacken),
dazu Kartoffelecken / Breaded beef meat Argentinean way with potato wedges

CAZUELA PATAGÓNICA ^A 14,50 €

Eintopf mit Lammfleischwürfeln in Malbec Rotwein, Zwiebeln und Karotten, dazu kartoffelpüree / Stewed knife-cutted lamb in Malbec red wine, onion, carrot and potatoes puree

ENTRECÔTE 300gr 22 €

Argentinisches Entrecôte mit Kartoffelecken und Salatbouquet
Argentinean entrecôte with potatoes wedges and salad bouquet



NACHTISCH

DESSERT

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

A.C.H 5€

Pfannkuchen mit Hausgemachter Milchkaramellcreme
Pancake with milk-caramel

ALFAJOR DE DULCE DE LECHE

A.C.H 2€

Typisch südamerikanischer Doppelkeks aus Mürbeteig
mit Milchkaramellcreme-Füllung
Typical South American shortbread sandwich cookie filled with dulce de leche

MILHOJAS

A.C.H 4,8€

Schichttorte gefüllt mit Dulce de Leche und Sahne
Stacked layers of puff pastry filled with dulce de leche and cream





- 3 — GETRÄNKE — 3 -

WEINEKARTE

W I N E S

(Arg : Argentinien - Ch : Chile)

ROTWEINE

		0,1lt.	0,2lt.	075lt.
	Hauswein		4,00	
Arg 2015	Astica - Malbec		4,00	13
Arg 2012	Pietro Marini - Malbec (Eigenimport)	3,00	6,00	22
Arg 2014	Amalaya - Malbec-Sirah-Cabernet	3,00	6,00	22
Arg 2013	Pietro Marini - Cabernet Sauvignon			22
Arg 2010	Pietro Marini Reserva - Malbec-Cab.Sauvignon (Eigenimport)			25
Arg 2011	Pietro Marini Reserva - Cab.Sauvignon-Syrah (Eigenimport)			25
Ch 2012	Tutunjian Single Vinyard - Cabernet Sauvignon			45
Arg 2008	Pedro Moisés - Malbec-Tannat-Cab.Sauvignon-Syrah (Eigenimport)			55
Ch 2012	Apaltagua Signature - Cabernet Sauvignon			55

WEISSWEINE

	Hauswein		4,00	
Ch 2014	Apaltagua/Culpeo - Sauvignon Blanc	2,50	4,00	13
Arg 2014	Amalaya Torrontes-Riesling	3,00	6,00	21
Arg 2015	Pietro Marini Torrontés (Eigenimport)	3,00	6,00	21
	Weineschorle (0.3lt)		4,00	

ROSÉ

Ch 2015	Apaltagua Gran Verano - Carmenere	2,50	4,00	13
---------	-----------------------------------	------	------	----

GETRÄNKE

DRINKS

ALKOHOLFREI

WASSER

Gerolsteiner

0,2lt.	0,75lt.
2€	4,50 €

SÄFTE UND NEKTARE – GRANINI

Apfel, Orange, Rhabarber, Mango,
Tomate

0,2lt.	0,33lt.
	2,8 €
2,8 €	

SAFTSCHORLE

Apfel, Orange, Rhabarber, Mango,

2,5€

FRITZ

Fritz-Kola 1,8

2,5€

Fritz-Kola Zuckerfrei 1,5,8

2,5€

Fritz-Limo Orangenlimonade 1,3

2,5€

Fritz-Limo Zitronenlimonade 3

2,5€

Fritz-Spritz Bio-Apfelsaftschorle

2,5€

Fritz-Spritz Bio-Rhabarbersaftschorle

2,5€

Fritz-Spritz Bio-Traubensaftschorle

2,5€

SCHWEPPE

Ginger B, 10,11 Bitter Lemon, 3,9,10

Tonic, 9,10 Ginger Ale 1,10

2,2€

BIER

0,2lt. 0,3lt. 0,5lt.

San Miguel – Lager vom Fass ^A	3€	4€
Caña San Miguel ^A	2€	
Krombacher Pils – vom Fass	2,5€	3,5€
Krombacher Weizen ^A		3,5€
Krombacher Radler ^{10,A}	2,5€	3,5€
Krombacher Alkoholfrei ^A	2,5€	
Mahou – Lager	3€	

GLORIA DRINKS

0,33lt.

FERNET COLA, Fernet, Cola ^{1,8,10}	6€
PISCOLA, Pisco, Cola ^{1,8,10}	6€
PISCO SOUR, Pisco, Limette, Syrup, Eiweiß (optional)	7€
CUBA LIBRE, Rum, Cola ^{1,8,10}	6€
CAMPARI ORANGE/TONIC, Campari, Orangensaft, oder Tonic	6€
APEROL SPRITZ, Aperol, Sekt, Soda, Limettenscheibe	6€
MOJITO, Rum, Minze, Limette, Syrup	6€
CAIPIRINHA, Cachaca, Limette, Syrup	6€
MATE MOJITO, Mateschnaps, Minze, Limette, Syrup	7€
BUENOS AIRES MULE, Fernet, Ginger B ^{10,11} , Limette	7€

APERITIV /DIGES TIV

	0,2cl.	0,4cl.
C a m pa r i	3€	5€
Martini Bianco	2,5€	4€
Martini Rosso	2,5€	4€
A p e r o l	3€	5€
R a m a z z o t t i	3€	5€
Fernet Branca	3€	5€
S a m b u c a	3€	5€
M a t e s c h n a p s	3€	5€

SPIRITUOSEN

	0,2cl.	0,4cl.
Gin Bombay Sapphire	3,5 €	6€
Gin Hendrick's	5€	8€
Pisco Viñas de Oro Premium Quebranta	3€	5€
Pisco Viñas de Oro Mosto Verde Torontel	3,5 €	6€
Rum Havana Club 3 Años	3€	5€
Rum Havana Club 7 Años	3,5 €	6€
Sailor Jerry Spiced Rum	3,5 €	6€
Tequila El Jimador Reposado	3€	5€
Vodka Finlandia	3€	5€
Vodka Grey Goose	5€	8€
Whisky Johnnie Walker Red Label	3€	5€
Whisky Johnnie Walker Black Label	3,5 €	6€
Whisky Jack Daniel's	3,5 €	6€

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		1,5€
Doppelter Espresso	8	2,5€
Cortado	8,H	2,5€
Kaffee		2€
Milchkaffee		2,5€
Capuccino	8,H	2,5€
Latte Macchiato	8,H	2,8€
Heiße Schokolade - mit Sahne	H	2,8€
Tee - verschiedene Sorten auf Anfrage		2,5€
Infusions - Ingwer / Minze / Limette		2,8€
Mate - Südamerikas Energie-Tee im original Trinkgefäß	8	3,80€
Tereré - Traditioneller Mate-Tee mit Eiswasser aufgegossen (verschiedene Geschmackssorten - bitte nachfragen)	8	3,80€



Vegan



vegetarisch



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 - Gluten haltiges 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, Milchezucker, 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, 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.)

Vegan



vegetarisch



Additives

- 1 - with colorant, 2 - with preservative, 3 - with antioxidant, 4 - with flavor enhancers,
5 - with sweeteners, 6 - with phosphate, 7 - with nitrate, 8 - with caffeine,
9 - with quinine, 10 - with acidity regulator, 11 - with stabilizers, 12 - with taurine

Allergens / Allergy triggers

- A — Gluten-containing-cereals (wheat, in beer wheat malt and barley malt too.)
B - Crabs and crustacean-products (e.g. crabs, shrimp, scampi, lobster, etc.)
C — Eggs- and egg-products (all kind of egg)
D — Fish and fish-products (all kind of fish)
E — Peanuts and peanut-products (e.g. -oil, -powder, -butter, etc.)
F — Soy and soy-products (e.g. tofu, etc.)
G — Nuts and products thereof (e.g. almonds, pistachios, hazelnuts,
walnuts, brazil nuts, pecans, macadamias, cashew, etc.)
H — Milk and milk-products (e.g. butter, yoghurt, cheese,
quark, cream, lard, milk-sugar, lactose, etc.)
I — Celery and celery-products (e.g. all kind of celery, celeriac, celery-salt, -powder, etc.)
J — Mustard and mustard-products (e.g. mustard-seeds, -powder, etc.)
K — Sesame seeds and sesame-products (e.g. Sesame-oil, -flour, -paste, -salt, etc.)
L — Lupine and lupine-products (e.g. lupine-flour, -protein has, alfalfa sprouts, etc.)
M — Molluscs and products thereof (e.g. snails, oysters, squid, octopus, all mussels, etc.)
N — Sulphur and sulphite (e.g. dried fruits, -vegetables, -mushrooms, etc.)



Fresh Homemade
Sudamerican Food

enjoy it!