



- 3 FRESH HOMEMADE 3 -  
Sudamerican Food

## Gloria Kreuzberg

Görlitzer Str. 42, 10997 Berlin

Tel: +49 30 49781543

## Gloria Prenzlauer Berg

Danziger Str. 17, 10435 Berlin

Tel: +49 30 23942992



## CATERING

[info@gloriaberlin.de](mailto:info@gloriaberlin.de)

[@gloria\\_\\_berlin](#) / [@gloriaempanadas](#)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# HAVE A FREE 0,2 BEER !

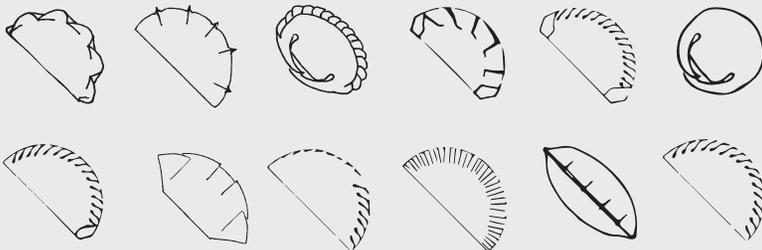


- 1- Open instagram ✓
- 2- Follow @Gloria\_Berlin (scan the ID) ✓
- 3- Make a post in your feed or story, tagging @Gloria\_Berlin ✓
- 4- Order at the bar your free daily beer showing the post ✓



- 3 - **EMPANADAS ARGENTINAS** - 8 -  
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



## CARNE CRIOLLA

A, C, 2

3.00

Rindfleisch, Ei, Oliven, Zwiebeln und Paprika

Ground beef, sauteed onions, sweet red pepper and hardboiled eggs



## POLLO

A, C, 2

3.00

Hähnchen in einer Lauchzwiebel-Soße

Sudamerican chicken in cream leek sauce and sauteed scallions



## CERDO AGRIDULCE

A, 2

3.00

Schweinefleisch, süß-sauren Soße und Zwiebeln

Pulled pork, sauteed onions, sweet-sour sauce.



## JAMÓN Y QUESO

A, H, 2

3.30

Hinterkochschinken und Mozzarella

Ham and mozzarella.



## CARNE SALTEÑA

A, C, 2

3.50

Rindfleisch, Ei, Oliven, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln

Hand-cut beef, boiled eggs, olives, potato and sauteed leeks.



## PATAGÓNICA

A, 2

3.50

Lammfleisch in Malbec Rotwein, Kartoffeln und Karotten

Lamb cooked in Malbec red wine, potato and carrots



## ATÚN

A, C, D, 2

3.50

Thunfisch, Paprika und Ei

Tuna, sweet pepper, tomato and eggs



## GLORIA

A, E, H, 2

3.50

Speck, Mozzarella, Datteln und Mandeln.

Date, almond, bacon and mozzarella



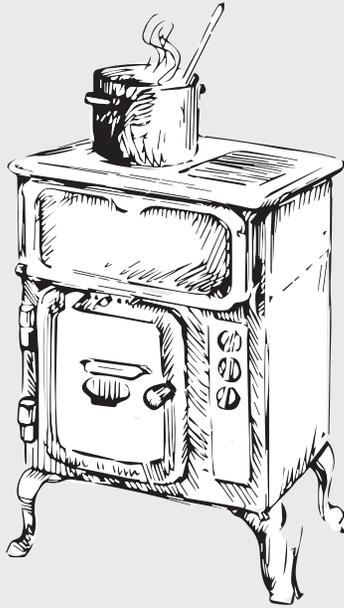
## Vegetarische Empanadas

-  **QA** **QUESO AZUL** A, H, 2 3.30  
Gorgonzolakäse, Mozzarella und Ananas  
Blue cheese, mozzarella and pineapple cubes
-  **CS** **CAPRESE** A, H, 2 3.30  
Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Mozzarella cheese, fresh tomato cubes and fresh basil
-  **CQ** **CEBOLLA Y QUESO** A, H, 2 3.30  
Karamellierte rote Zwiebeln und Mozzarella  
Caramelised red onions and Mozzarella



## Vegane Empanadas

-  **E** **ESPINACA** A, F, 2 3.00  
Spinat, Bechamel Soße und Zwiebeln  
Spinach leaves, bechamel sauce and sauteed onions
-  **H** **HUMITA** A, F, 2 3.00  
Mais, Bechamel Soße, Paprika und Zwiebeln  
Sweet corn, sweet pepper, bechamel sauce and sauteed onions
-  **CV** **CRIOLLA VEGANA** A, F, 2 3.50  
Bio-Soja, Paprika, Rosinen und Oliven  
Bio-soya, sweet peppers, sauteed onions, raisins and green olives



- 3 < SPEISEKARTE > 8 -

Fresh Homemade  
Sudamerican Food

# Tapas

ROAST BEEF ARGENTINO	6,50
Langsam gegartes Roast Beef, rosé. Auf Bizcocho mit Alioli <sup>A</sup> serviert.	
ESCABECHE DE BERENJENAS 	5,50
Auberginen in einer Marinade aus Öl, Essig, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer, Möhren, Paprika und Gewürzen. Mit Bizcocho serviert.	
OLIVAS & KNUSPRIGES BROT – Bizcocho- <sup>10, A</sup> 	5,00
Verschiedene, eingelegte Oliven	
KARTOFFELECKEN	5,00
Mit hausgemachter Mayonnaise <sup>2, C</sup>	
GRILLKÄSE NACH ARGENTINISCHER ART <sup>A, H</sup>	5,50
ZIEGENKÄSE UND KNUSPRIGES BROT –Bizcocho- <sup>A, H</sup>	5,50 +Oliven 7,00

# Hauptgerichte

MAIN DISHES

**ENSALADA "Gloria"** <sup>3,10</sup>  12,00

Grüner Salat mit Quinoa, Artischockenherzen, Mango, Paprika, roten Zwiebeln, und gemischte geröstete Kerne.

**SORRENTINOS CASEROS** <sup>A,H</sup> 11,00

Hausgemachte gefüllte Pasta nach argentinischer Art mit Salbeibutter und Parmesankäse

**PASTEL DE PAPA** <sup>C</sup> 14,00

Auflauf argentinischer Art mit Rinderhackfleisch, Ei, Oliven und Kartoffelpüree

**CEVICHE** <sup>D,I</sup> 14,50

Roher Fisch in einer hausgemachten Marinade aus Limettensaft, Maracuja, Koriander und Chili mit Mango, Paprika und roten Zwiebeln serviert, dazu Süsskartoffeln (kalt serviert)

**CAZUELA PATAGÓNICA** <sup>D,I</sup> 14,50

Auflauf mit Lammfleischwürfeln in Malbec Rotwein, Zwiebeln, Karotten und Kartoffelpüree

# Unser Fleisch

OUR MEAT

## MATAMBRITO TIERNIZADO A LA PIZZA <sup>H</sup> 14,90

Zarter Schnitt vom Kalb (äußere Bauchschicht) mit intensivem Geschmack. Mit Käse, Tomatensoße und Oregano überbacken, dazu Steakhaus-Pommes.

## MILANESA NAPOLITANA <sup>A,C,H</sup> 16,50

Rinderschnitzel argentinischer Art mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes mit hausgemachter Mayonnaise.

## ASADO DE TIRA 16,50

Rinderrippen quer geschnitten, dazu Steakhaus Pommes und typische Chimichurri. Der Klassiker, darf bei keinem argentinischen Grill fehlen.

## VACÍO AL HORNO 16,50

Saftiges Stück aus dem Kalbsbauch nach argentinischem Stil mit intensivem Geschmack. Typischer Schnitt des argentinischen Grills ohne Knochen. Dazu Steakhaus-Pommes und Chimichurri - eine typische argentinische Soße.

## 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 Steakhaus-Pommes, klassische dips 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 Steakhaus-Pommes, klassische Soßen und Salatbouquet.

# Was Süßes?

DESSERTS

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE** <sup>A,C,H</sup> 7,00  
Pfannkuchen mit Hausgemachter Milchkaramellcreme

**CAMBALACHE** <sup>A,C,H</sup> 5,00  
Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits im Kaffee  
und einer Creme aus Milchkaramell und Panacota

**ALFAJOR DE DULCE DE LECHE** <sup>A,C,H</sup> 3.00  
Typisch südamerikanischer Doppelkeks aus Mürbeteig  
mit Milchkaramellcreme-Füllung



# Heißegetränke

HOTDRINKS

Espresso	8	2,00
Espresso Macchiato	8, H	2,00
Doppelter Espresso	8	2,50
Cortado	8, H	2,50
Kaffee Creme	8	2,50
Milchkaffee	8, H	2,80
Capuccino	8, H	2,80
Latte Macchiato	8, H	3,00
Heiße Schokolade - mit Sahne	H	3,00
Tee - verschiedene Sorten auf Anfrage		2,50
Infusions - Ingwer / Minze / Limette		3,00
Mate Cocido - Südamerikas Energie-Tee	8	3,80





- 3 GETRÄNKE 8 -

# Weine aus Argentinien

WINES OF ARGENTINA

## ROTWEINE<sup>N</sup>

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

### Hauswein

3,00 5,50 18,00

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

### Séptima — Cabernet Sauvignon 980 m ü. NN

4,00 7,00 24,00

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

### Cicchitti – Malbec 1200 m ü. NN

5,00 8,00 28,00

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

## WEISSWEINE<sup>N</sup>

### Hauswein

3,00 5,50 18,00

Zitrusfrüchte. Gute Kombination zwischen Säure und Vollmundigkeit. Trocken.

### Finca las Nubes – Torrontés 1.850 m ü. NN

4,00 7,00 24,00

Geißblatt, Rosen, Aprikose, Grapefruit, Zitrone. Frisch, leicht, fruchtig. Ausgeglichene Säure. Trocken

### Weinschorle (0.3L)

5,50

## ROSÉ<sup>N</sup>

### Hauswein

3,00 5,50 18,00

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

# Getränke

DRINKS

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

## WASSER - BAD LIEBENWERDA

Mineralwasser	2,50	5,00
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 1,5,8,13	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 <sup>A</sup>	0,30 L / 0,50 L
Bayreuther Hell - vom Fass	3,00 4,00
Grensteiner Naturtrubes Landbier - vom Fass	3,50 4,50
Maisel Weizen Original- Flasche	4,00
Maisel Weizen Alkoholfrei- Flasche	4,00
Bayreuther Radler <sup>10, A</sup>	3,00 4,00
Maisel & friends IPA Craft Bier- Flasche 0,33L	3,50
Quilmes Argentinisches Bier — Flasche 0,33L	3,50
CYDER Aspal — Flasche 0,33L <sup>N</sup>	3,50

## GLORIA DRINKS

FERNET COLA, Fernet, Cola <sup>1, 8, 10</sup>	7,00
PISCOLA, Pisco, Cola <sup>1, 8, 10</sup>	7,00
CUBA LIBRE, Rum, Cola <sup>1, 8, 10</sup>	7,00
APEROL SPRITZ, Aperol, Sekt, Soda, Limettenscheibe <sup>1, 10, N</sup>	7,00
CAMPARI ORANGE/TONIC, Campari, Orangensaft, oder Tonic <sup>9, 10</sup>	7,00
PISCO SOUR, Pisco, Limette, Syrup, Eiweiß (optional) <sup>C</sup>	7,50
MOJITO, Rum, Minze, Limette, Syrup <sup>1</sup>	7,50
CAIPIRINHA, Cachaca, Limette, Syrup <sup>1</sup>	7,50
MATE MOJITO, Mateschnaps, Minze, Limette, Syrup <sup>8</sup>	7,50
BOMBAY TONIC, Gin, Tonic. <sup>9, 10</sup>	7,50
HENDRICK'S TONIC, Gin, Tonic. <sup>9, 10</sup>	8,50
APOSTOLES TONIC, Argentinischer Gin, Tonic. <sup>9, 10</sup>	9,00

# Getränke

DRINKS

## APERITIV / DIGESTIV

	0,2 c l	0,4 c l
Martini Rosso <sup>N</sup>	2,50	5,00
Martini Bianco <sup>N</sup>	2,50	5,00
Campari <sup>1</sup>	3,00	6,00
Aperol <sup>1,9</sup>	3,00	6,00
Ramazotti	3,00	6,00
Fernet Branca	3,00	6,00
Sambuca	3,00	6,00
Mateschnaps <sup>8</sup>	3,00	6,00

## SPIRITUOSEN

Gin Bombay	3,00	6,00
Gin Hendrick's	3,50	7,00
Gin Principe de los Apostoles -Argentina-	4,50	9,00
Pisco Barsol	4,00	8,00
Rum Havana Club 3 Años	3,00	6,00
Rum Havana Club 7 Años <sup>1</sup>	4,00	8,00
Tequila El Jimador Reposado	3,50	7,00
Mezcal Casa Coronel Silver	3,50	7,00
Vodka Grey Goose	4,00	8,00
Whisky Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	3,00	6,00
Whisky Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	4,50	9,00
Whiskey Jack Daniels <sup>1</sup>	4,00	8,00
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	6,00	12,00

## 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, 13 - mit eine Phenylalaninquelle

## 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, Milchwasser, 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 Sulfid (z.B. Trockenobst, Pilze, etc.)



Catering 030 49781543  
info@gloriaberlin.de  
@gloria\_\_berlin / @gloriaempanadas