

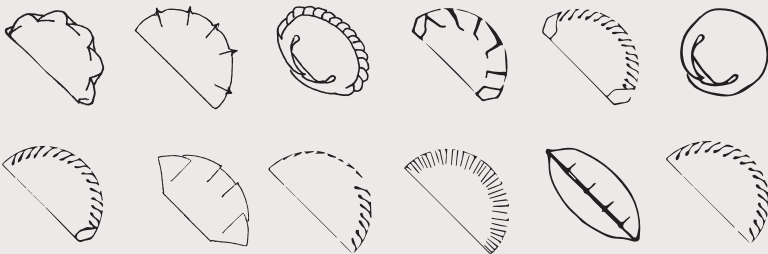


- 3 FRESH HOMEMADE 3 -  
South american Food



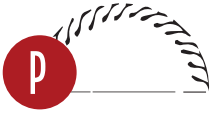
- 3 - **EMPANADAS ARGENTINAS** - 8 -  
ARGENTINISCHE TEIGTASCHEN

Unsere Spezialität  
Typisches Argentinisches Gourmet Fingerfood



**CARNE** A, C, 2

Rindfleisch, Ei, Oliven, Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika

**POLLO** A, C, 2

Hähnchen in einer Lauchzwiebel-Soße

**CERDO AGRIDULCE** A, 2

Schweinefleisch, süß-saure Soße Kartoffeln, Zwiebeln

**JAMÓN Y QUESO** A, H, 2

Hinterkochschinken und Mozzarella

**PATAGÓNICA** A, 2

Lammfleisch in Malbec Rotwein, Kartoffeln und Karotten

**QUESO AZUL** A, H, 2

Gorgonzolakäse, Mozzarella und Ananas

**CAPRESE** A, H, 2

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

**CEBOLLA Y QUESO** A, H, 2

Karamellierte rote Zwiebeln und Mozzarella

**ESPINACA** A, F, 2




Spinat, Bechamel Soße und Zwiebeln

**CRIOLLA VEGANA** A, F, 2

Bio-Soja, Paprika, Rosinen und Oliven



# Tapas

KARTOFFELECKEN	2,C		6,00
Mit hausgemachter Mayonnaise			
TEQUEÑOS	4stk	A,H	6,00
Käse-Stäbchen venezolanischer Art, mit Teig umgewickelt			
EXTRA SALAT	2,C		6,00
Grüner Salat, rote Zwiebeln und gemischte geröstete Kerne.			
ESCABECHE DE BERENJENAS			7,00
Auberginen in einer Marinade aus Öl, Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Möhren, Paprika und Gewürzen. Mit Bizcocho serviert.			
ESCABECHE DE ALCAUCILES	10,A		7,00
Artischockenherzen in einer Marinade aus Öl, Essig, Knoblauch und Gewürzen. Mit Bizcocho serviert.			
OLIVAS & KNUSPRIGES BROT – Bizcocho–	10,A		6,00
Verschiedene eingelegte Kalamata Oliven			
ZIEGENKÄSE UND KNUSPRIGES BROT –Bizcocho–	A,H		6,50
		+Oliven	7,50

# Hauptgerichte

MAIN DISHES

**ENSALADA Gloria** 3,10  13,00

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

**ENSALADA Cesar** 3,10 14,00

Gemischter grüner Salat mit gegrilltem Hähnchen, Croutons und Parmesan in einem traditionellen Anchovis-Dressing

**CEVICHE** D,1 15,50

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

**PASTEL DE PAPA** C 15,00

Argentinischer Auflauf mit Rinderhackfleisch, Ei, Oliven und Kartoffelpüree

**CAZUELA PATAGÓNICA** D,1 15,50

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

# Hauptgerichte

MAIN DISHES

## UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

### **COSTILLAS DE CERDO BBQ / SCHWEINERIPPCHEN <sup>H</sup> 18,90**

Ein spezieller Schnitt Rippchen vom Schwein, ganz besonders saftig und fleischig, gegrillt mit Original BBQ Sauce und Kartoffelecken

### **BIFE DE CHORIZO ARGENTINO / RUMPSTEAK 300gr. 25.50**

Rumpsteak: Argentinischer Schnitt aus dem hinteren Teil des Rinderrückens. In Argentinien "Bife de Chorizo" genannt. Mit einseitigem Fettrand gegrillt, daher schön saftig. Dazu Kartoffelecken, Salat und eine typische argentinische Soße.

### **OJO DE BIFE ARGENTINO / ENTRECÔTE 300gr. 27,00**

Argentinischer Schnitt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens. In Argentinien "Bife Ancho" genannt. Ohne Knochen und leicht marmoriert, daher schön saftig. Dazu Kartoffelecken, Salat und eine typische argentinische Soße.

# Was Süßes?

DESSERTS

**MIL HOJAS** A,C,H

5,00

Schichttorte gefüllt mit Milchkaramellcreme und Sahne

**ALFAJOR DE DULCE DE LECHE** A,C,H

3.50

Typisch südamerikanischer Doppelkeks aus Mürbeteig  
mit Milchkaramellcreme-Füllung



# Heißegetränke

HOTDRINKS

Espresso	8	3,00
Espresso Macchiato	8, H	3,00
Doppelter Espresso	8	3,50
Cortado	8, H	3,00
Kaffee Creme	8	3,50
Milchkaffee	8, H	3,50
Capuccino	8, H	3,80
Latte Macchiato	8, H	3,50
Heiße Schokolade	H	3,50
Tee - verschiedene Sorten auf Anfrage		3,50
Infusions - Ingwer / Minze / Limette		3,50
Mate Cocido - Südamerikas Energie-Tee	8	4,80





# Weine aus Argentinien

WINES OF ARGENTINA

## ROTWEINE<sup>N</sup>

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

### Hauswein aus Argentinien

3,00 5,50 18,00

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

### La Puerta Alta - Bonarda

1000 m ü. NN

4,50 7,50 24,00

Tiefrote Farbe, Aroma nach Pflaume mit blumigen Nuancen.

Saftige Früchte mit perfekt integrierter Eiche und feinen Tanninen. Trocken.

### La Puerta Alta - 100% Malbec

1000 m ü. NN

5,00 8,00 28,00

Dunkelrubinrote Farbe. Aroma nach Pflaume und Brombeere. Am Gaumen ist er

seidig weich mit saftiger Beerenfrucht, mit runden Tanninen, langem Abgang. Trocken

### La Puerta Alta - Blend Malbec-Bonarda

1000 m ü. NN

5,00 8,00 28,00

Intensive dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen und Aromen von roten Waldbeeren

mit einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen ist er weich und samtig. Trocken.

### La Puerta Reserva - Bonarda

1000 m ü. NN

6,00 10,00 32,00

Intensive schwarz-rote Farbe mit violetten Reflexen und Aromen von reifen Pflaumen.

Ein samtiges Gefühl und ein subtiler Charakter am Gaumen führen zu einem großen anhaltenden Abgang. Trocken

### La Puerta Reserva - 100% Malbec

1000 m ü. NN

6,00 10,00 32,00

Leuchtend intensive rote Farbe mit violetten Reflexen.

Aromen voller roter Früchte. Komplex am Gaumen, gut strukturiert und vollmundig mit einem langen Abgang. Runden Tannine. Trocken

# Weine aus Argentinien

WINES OF ARGENTINA

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

## 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.

**SEKT / PROSECCO<sup>N</sup>** 3,00 18,00

# Getränke

DRINKS

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

## WASSER - BAD LIEBENWERDA

Mineralwasser	3,00	5,00
Tonic Water <sup>9,10</sup>	3,00	
Bitter Lemon <sup>3,9,10</sup>	3,00	
Ginger Ale <sup>1,10</sup>	3,00	

## SÄFTE & NECTARE - BAUER

Bauer Apfelsaft	3,00
Bauer Mango-Nektar	3,00
Bauer Orangensaft	3,00

## FRITZ

fritz-Kola <sup>1,8</sup>	3,00
fritz-Kola Zuckerfrei <sup>1,5,8,13</sup>	3,00
fritz-Limo Orangenlimonade <sup>1,3</sup>	3,00
fritz-Limo Zitronenlimonade <sup>3</sup>	3,00
fritz-Spritz Bio-Apfelsaftschorle	3,00
fritz-Spritz Bio-Rhabarbersaftschorle	3,00

# Getränke

## DRINKS

### BIER <sup>A</sup>

0,30 L / 0,50 L

Bayreuther Hell – vom Fass	3,00	4,50
Maisel Weizen Original- Flasche		4,50
Maisel Weizen Alkoholfrei- Flasche		4,50
Bayreuther Radler <sup>10,A</sup>	3,00	4,50
Maisel & Friends Pale Ale Craft Bier- Flasche 0,33L	3,50	
Quilmes Argentinisches Bier — Flasche 0,33L	3,50	
Negra Modelo Mexicanisches Bier — Flasche 0,33L	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>1,9,10</sup>		7,00
PISCO SOUR, Pisco, Limette, Sirup, Eiweiß (optional) <sup>C</sup>		7,50
MOJITO, Rum, Minze, Limette, Sirup <sup>1</sup>		7,50
CAIPIRINHA, Cachaca, Limette, Sirup <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 / EDINBURGH TONIC, Gin, Tonic. <sup>9,10</sup>		8,50
APOSTOLES TONIC, argentinischer Gin, Tonic. <sup>9,10</sup>		9,00

# Getränke

## DRINKS

### MARGARITAS mit Eiswürfeln oder Frappé

TRADICIONAL	6,90
Tequila, Triplesec, Limette, Agavendicksaft	
NIÑA FRESA	7,50
Tequila, Triplesec, Erdbeeren, Limette, Agavendicksaft	
TAMARINDO	7,50
Tequila, Triplesec, Tamarinde, Limette, Agavendicksaft <sup>2,3</sup>	
ALIPUS	9,50
Mezcal Alipus, Triplesec, Tamarinde, Limette, Agavendicksaft, orangensaft (Frappé) <sup>2,3</sup>	

### MICHELADAS 0.5 L

TRADICIONAL <sup>A</sup>	4,90
Fassbier, Limettensaft	
CUBANA <sup>A,F,I,1</sup>	5,50
Fassbier, Limettensaft, traditioneller Mix.	
BARRIL CON CLAMATO <sup>A,B,F,I,1,2,3,4,5</sup>	5,90
Fassbier, Limettensaft, traditioneller Mix, Clamato.	
BARRIL CON CLAMATO Y VODKA <sup>A,B,F,I,1,2,3,4,5</sup>	7,50
Fassbier, Limettensaft, traditioneller Mix, Clamato, Wodka.	

# Getränke

DRINKS

## APERITIV / DIGESTIV

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

## SPIRITUOSEN

Gin Bombay	3,00	6,00
Gin Hendrick's	4,00	8,00
Gin Principe de los Apostoles -Argentina-	4,50	8,50
Pisco Barsol	4,00	8,00
Rum Havana Club 3 Años	3,00	6,00
Rum Havana Club 7 Años <i>1</i>	4,00	8,00
Tequila Reposado	3,50	7,00
Mezcal Alipus	4,00	7,00
Whisky Johnnie Walker Red Label <i>1</i>	3,00	6,00
Whisky Johnnie Walker Black Label <i>1</i>	4,00	8,00
Whiskey Jack Daniels <i>1</i>	4,00	8,00

**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

@gloria\_\_berlin / @gloriaempanadas

Master Card / Visa / EC-Karte / Paypal

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Tip is not included



Vegan

**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, B - Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse, C - Eier- und Ei-Erzeugnisse, D - Fisch und Fisch-Erzeugnisse, E - Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse, F - Soja und Soja-Erzeugnisse, G - Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, H - Milch und Milch-Erzeugnisse, I - Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse, J - Senf und Senf-Erzeugnisse, K - Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse, L - Lupine und Lupinen-Erzeugnisse, M - Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, N - Schwefeldioxid und Sulfid.

