

Sabor con Tradición

Herzlich Willkommen

Schön, dass wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen.
Wir freuen uns, Sie bei uns mit unserer Küche und
inspirierenden Eindrücken nach Lateinamerika
entführen zu können.

Wir bieten Ihnen eine kleine und feine Auswahl an
lateinamerikanischen Köstlichkeiten.

Alle unsere Zutaten sind von hoher Qualität.

Gerne beraten wir Sie zu unseren Speisen und
Getränken, um Ihnen einen unvergesslichen Genuss
zu ermöglichen.

Ihr Sabor con Tradición Team

Sean bienvenidos,

Es un placer para nosotros poder atenderlos.

Nos alegra poder transportarlos con nuestro sabor,
cocina e impresiones a Latinoamerica.

Les presentamos una pequeña y fina selección de
delicias latinoamericanas.

Todos los ingredientes que usamos para nuestros
exquisitos platillos son de la mas alta calidad.

Con mucho gusto los asesoramos con nuestros
platillos y bebidas para que puedan tener un placer
inolvidable.

Su equipo de Sabor con Tradición

Unsere Speisen sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern und
Konservierungsstoffen.

Alle Preise in Euro incl. Mwst. & Bedienung



Gutscheine

Sie sind noch auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Verwöhnen Sie Ihre Liebsten doch mit einem Gutschein für eine kulinarische Reise nach Lateinamerika. Unsere Gutscheine sind unbegrenzt einlösbar und können in Ihrem Wunschwert ausgestellt werden.



Empfehlung

Sie waren mit unserem Service und der Qualität der Speisen zufrieden und haben bei uns einen schönen Abend verbracht, dann würden wir uns sehr freuen wenn Sie diese Erfahrung weitersagen. Ob privat Ihren Freunden oder Online bei Tripadvisor, Yelp, Facebook oder Google alles hilft uns unser Angebot weiter zu verbessern.



[tripadvisor.de/
Sabor_Con_Tradicon](https://tripadvisor.de/Sabor_Con_Tradicon)



[yelp.de/biz/
sabor-con-tradicion-berlin](https://yelp.de/biz/sabor-con-tradicion-berlin)



[facebook.com/
SaborConTradicion](https://facebook.com/SaborConTradicion)



[google.com/
+SaborconTradicionBerlin](https://google.com/+SaborconTradicionBerlin)

vegetarische Gerichte

115. Calabacines rellenos de vegetales
*Schmackhafte Zucchini, gefüllt mit einer feinen Paprikafüllung,
gratinert mit herzhaften Parmesankäse,
serviert mit einem kleinen Salat*
8,90 €
116. Tacos dorados de papa y queso
*Knusprige Maismehl-Tortillas, gefüllt mit Kartoffelpüree und Käse.
Dazu servieren wir frische Avocado-creme, köstliche schwarze
Bohnen, eine pikante Sauce aus Tomaten,
Hirtenkäse und frischen Salat*
9,40 €

Kinderkarte

120. Milanesa el Niño
*Zartes paniertes Schweinefleisch, serviert mit einer Portion
Pommes Frites*
5,90 €
121. Gauchito Steak
*Ein kleines saftiges Hüftsteak (100 g) serviert mit einer Portion
Pommes Frites oder einer kleinen Folienkartoffel.*
7,40 €
122. Nido de albondigas
*Ein Nest aus Nudeln serviert mit kleinen Hackfleisch-Bällchen in
einer leckeren Tomaten-Sauce*
6,90 €



Vorspeisen & Kleinigkeiten

01. Empanadas de carne
Zwei herzhafte Empanadas, mit Rindfleisch gefüllt
4,20 €
02. Empanadas de pollo
Zwei herzhafte Empanadas, mit Hühnerfleisch gefüllt
4,00 €
03. Empanadas de jamon y queso
Zwei herzhafte Empanadas, mit Schinken und Käse gefüllt
3,80 €
04. Empanadas de choclo y queso
Zwei milde Empanadas, mit Mais und Käse gefüllt
3,80 €
05. Tostaditas de tinga
Zwei knusprige Maismehl-Tortillas mit einer herzhaften Füllung aus zarter Hühnerbrust und einer feinen Zwiebel-Chipotle-Sauce. Serviert mit Bohnenmouse und einem frischen Salat
5,90 €
06. Papa a la Huancaína
Kartoffeln mit Ei an einer cremigen peruanischen, würzig-pikanten Chillie-Sauce mit Erdnüssen, serviert mit frischem Salat, gekochtem Ei und schwarzen Oliven
4,90 €
07. Guacamole con Totopos
Frische Avocadocreme mit selbstgemachten Maistortilla-Chips
5,50 €
08. Choripán
Eine der bekanntesten Spezialitäten in Argentinien ist diese herzhafte argentinische Wurst im Brot. Serviert mit der bekannten argentinischen Chimichurri-Sauce
5,90 €

Salate

10. Ensalada criolla
*Einer der traditionellsten Salate aus Argentinien und anderen lateinamerikanischen Ländern. Die perfekte Beilage für gegrilltes Fleisch.
Frische Salatblätter mit Tomatenspalten, Paprikaschoten und feinen Zwiebeln. Serviert mit einem Dressing aus Olivenöl und Apfelessig.*
4,60 €
11. Ensalada de carne de res con queso azul, palta y aderezo balsámico de albahaca
Ein geschmackvoller Salat aus frischen Salatblättern, saftigen Steakstreifen, Avocado und Blauschimmelkäse. Serviert mit einem Dressing aus Olivenöl, Balsamico-Essig, Knoblauch und frischem Basilico. Die verschiedenen Geschmackskombinationen machen diesen Salat zu einen echten Gourmeterlebnis.
7,90 €
12. Ensalada de tomates asados sobre colchón de rúcula
Ein Salat mit saftigen, frisch gegrillten Tomaten auf einem Rucola-Bett. Serviert mit grünen Oliven, Croutons und einem Dressing aus Olivenöl, Balsamico Essig und frischem Zitronensaft.
4,60 €

Suppen

15. Crema de maíz
Eine leichte Maiscremesuppe, verfeinert mit frischem Limettensaft
4,90 €
16. Sopa de Tortilla
Eine geschmacksintensive Tomaten-Hühnerbrühe, serviert mit knusprigen Maismehl-Tortilla-Streifen, Avocado, Hirtenkäse und einem Klecks Crème fraîche. Erleben Sie die verschiedenen Texturen dieser Suppe.
5,40 €





Hauptgerichte

20. Chorizos al horno con una salsa de tomate
y pure de Batata
*Köstliche argentinische Chorizos (Wurst), im Ofen geschmort,
an einer Rosmarin-Tomaten-Sauce mit Süßkartoffelstampf*
9,40 €
21. Argentinisches Entrecôte
Entrecôte vom argentinischen Rind in Premium-Qualität
200 g 16,90 € 300 g 23,90 €
22. Argentinisches Rumpsteak
Rumpsteak vom argentinischen Rind in Premium-Qualität
200 g 17,90 € 300 g 24,90 €
23. Parrilla Gaucho
*Grillteller mit Rumpsteak, Hüftsteak und Lammlachs
in Premium-Qualität, mit frischem Gemüse und Pommes Frites*
21,90 €
24. Milanesa
*Zartes paniertes Schweine- oder Rindfleisch, mit einer
Portion Pommes Frites und einem kleinen frischen Salat*
Rind 12,90 € Schwein 10,90 €
25. Flautas
*Knusprige Maismehl-Tortillas, gefüllt mit zarter Hühnerbrust.
Dazu servieren wir frische Avocado-creme, köstliche schwarze
Bohnen, eine pikante Sauce aus Tomaten,
Hirtenkäse und frischen Salat*
9,80 €
26. Tacos al Pastor
*Schweinefleisch, in einer frischen Sauce aus Limetten, Orangen
und Achiote mariniert und knusprig gebraten. Dazu servieren wir
frische Ananas, Limette, Koriander, Zwiebel und Maistortillas*
12,90 €

Beilagen

30. Yuca frita
*knusprige Maniok-Stäbchen,
dazu eine pikante Tomaten-Knoblauch-Sauce*
3,90 €
31. Batata frita
*knusprige Süßkartoffel-Stäbchen,
dazu eine pikante Chipotle-Sauce*
3,90 €
32. Papa frita
*knusprige Kartoffelstäbchen,
dazu eine pikante Chipotle-Sauce*
3,20 €
33. Cebollas tostadas
saftige geröstete Zwiebeln
3,20 €
34. Verduras Mixtas
*frische Auberginen- und Zucchini-Streifen, in einer
Kräutermarinade eingelegt und auf dem Grill geröstet*
3,30 €
35. Papa al horno
*Folien-Kartoffel, im Ofen gebacken,
mit einer leichten Sauerrahm-Sauce oder Kräuterbutter*
3,10 €
36. Ensalada rusa
*Kartoffelsalat mit Erbsen, Möhren und einem
Mayonnaise-Dressing*
2,80 €
37. Choclo
*saftiger Maiskolben mit einer selbstgemachten
Kräuter- oder Rotweinbutter*
4,10 €





Dessert & Kuchen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 42. | Budín de pan casero, estilo argentino
<i>typisch argentinischer Vanille-Karamell-Brotpudding</i> | 4,20 € |
| 43. | Flan
<i>klassischer Karamellpudding nach lateinamerikanischer Art</i> | 4,20 € |
| 44. | Churros
<i>knuspriges Gebäck aus Brandteig, bestreut mit Zimt und Zucker, serviert mit einer warmen Schokoladen-Sauce</i> | 4,90 € |
| 45. | Panqueque
<i>Feiner Eierkuchen mit dünnen Apfelspalten, gebacken und mit Rum flambiert. Serviert mit Vanilleeis. Ein Gourmet-Erlebnis</i> | 5,90 € |

warme Getränke

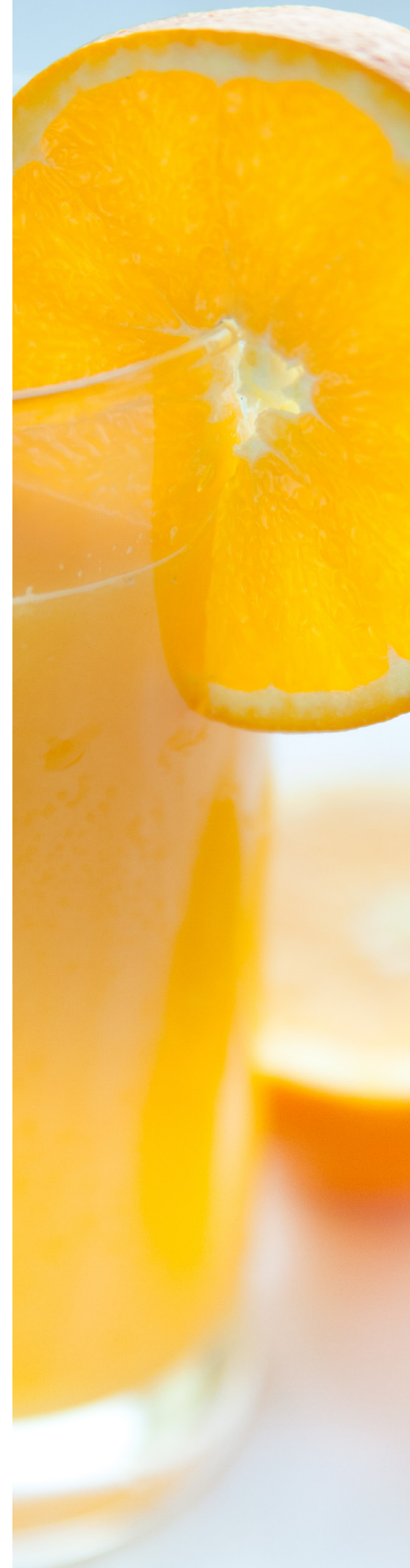
- | | | |
|-----|---|--------|
| 46. | Kaffee ¹ | 2,40 € |
| 47. | Espresso ¹ | 2,20 € |
| 48. | Latte macchiato ¹ | 3,40 € |
| 49. | Cappuccino ¹ | 2,80 € |
| 50. | Tee
<i>Mate-Cocido, Roibusch, Earl Gray, Früchte</i> | 2,10 € |

Getränke

55.	frisch gepresster Apfelsaft	0,2l	3,50 €
		0,4l	6,00 €
56.	frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,50 €
		0,4l	6,00 €
57.	Agua de jamaica, Agua de limon	0,2l	2,70 €
		0,4l	4,20 €
58.	Bauer Apfelsaft klar <i>Direktsaft 100%</i>	0,2l	2,50 €
		0,4l	4,50 €
59.	Bauer Brasilia Orangensaft <i>Direktsaft 100%</i>	0,2l	2,50 €
		0,4l	4,50 €
60.	Bauer Kirschsafft <i>Direktsaft 100%</i>	0,2l	2,50 €
		0,4l	4,50 €
61.	Bauer Ananassaft <i>Direktsaft 100%</i>	0,2l	2,50 €
		0,4l	4,50 €
62.	Mineralwasser <i>Gerolsteiner Gourmet (Medium / Naturell)</i>	0,25l	2,10 €
		0,75l	6,00 €
63.	Apfelschorle <i>Gerolsteiner Apfelschorle Gourmet</i>	0,25l	2,70 €
		0,4l	4,20 €
64.	Bionade <i>Holunder / Kräuter</i>	0,33l	2,70 €
65.	Granini Die Limo Limette + Zitrone	0,25l	2,70 €
66.	Voelkel Bio Zisch Mate	0,33l	2,70 €
67.	Orangina Classic	0,25l	2,70 €
68.	Malzbier Kandi Malz ²	0,33l	3,00 €
69.	Coca Cola ^{1,2,3} , Coca Cola light ^{1,2,3} , Fanta Orange ^{2,3,4,5} , Sprite ³	0,2l	2,20 €
		0,4l	3,90 €

Legende

1= koffeinhaltig, 2= Farbstoff, 3= Säuerungsmittel, 4= Antioxidationsmittel,
5= Stabilisatoren



Weine

- | | | |
|-----|---|------------------------------|
| 71. | Las Leñas | 0,2l 4,40 €
0,75l 16,00 € |
| | <i>Cuvée aus roten Rebsorten</i> - Glänzendes Rubinrot, harmonisches Bukett, angenehmer Tanningehalt
Argentinien - rot | |
| 72. | Trapiche | 0,2l 4,90 €
0,75l 19,00 € |
| | <i>Cabernet Sauvignon</i> - schwarze Beeren, Kräuter, weich
Argentinien - rot | |
| 73. | Trapiche - OAK CASK | 0,2l 5,90 €
0,75l 22,00 € |
| | <i>Syrah</i> - harmonische Brombeernote mit Nuancen von Leder, Schokolade und getrockneten Früchten, würziger Charakter
Argentinien - rot | |
| 74. | Trapiche - OAK CASK | 0,2l 5,90 €
0,75l 22,00 € |
| | <i>Malbec</i> - fruchtige Aromen von Brombeeren und Pflaumen, elegant eingebundene Vanille- und Rauchnoten
Argentinien - rot | |
| 75. | Callia Alta | 0,2l 5,60 €
0,75l 21,00 € |
| | <i>Shiraz</i> - kräftiges purpurrot, Waldbeeren, Pfefferton, schokoladige Note, fruchtiger Abgang
Argentinien - rot | |
| 76. | Concha y Toro - Valle Central | 0,2l 4,80 €
0,75l 18,00 € |
| | <i>Merlot</i> - Dunkles Rot mit violetten Reflexen, weich, würzig
Chile - rot | |
| 77. | Concha y Toro - Valle Central | 0,2l 4,80 €
0,75l 18,00 € |
| | <i>Carmenère</i> - Pflaumen, Vanille, gute Struktur, weich, elegant
Chile - rot | |
| 78. | Las Leñas | 0,2l 4,40 €
0,75l 16,00 € |
| | <i>Cuvée aus weißen Rebsorten</i> - Leicht, frisch, angenehme Säure
Argentinien - weiß | |
| 79. | Trapiche - Melodias | 0,2l 4,90 €
0,75l 19,00 € |
| | <i>Chardonnay</i> - feinfruchtig, spritzig, Äpfel, Quitten, Ananas, angenehme Säure
Argentinien - weiß | |
| 80. | Trapiche - Melodias | 0,2l 4,90 €
0,75l 19,00 € |
| | <i>Sauvignon Blanc</i> - Frischrockener Geschmack mit einem guten Säuregrad, elegant, leicht
Argentinien - weiß | |
| 81. | Trapiche - Melodias | 0,2l 4,90 €
0,75l 19,00 € |
| | <i>Malbec/Cabernet Sauvignon</i> - Waldbeeren, erfrischend
Argentinien - rose | |
| 82. | Weinschorle | 0,2l 4,20 € |

Cocktails & Longdrinks

- | | | | |
|-----|---|------|--------|
| 85. | Cuba Libre ¹
<i>Rum, Cola, frische Limette</i> | 0,3l | 5,00 € |
| 86. | Mojito
<i>Rum, frische Minze, brauner Zucker, frische Limette</i> | 0,3l | 6,90 € |
| 87. | Caipirinha
<i>Cachaça, Rohrzucker, frische Limette</i> | 0,3l | 6,50 € |
| 88. | Piña Colada
<i>Rum, Kokosnuss-Sirup, Ananassaft, Sahne</i> | 0,3l | 6,90 € |
| 89. | Tequila Sunrise
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i> | 0,2l | 5,50 € |
| 90. | Margarita
<i>Tequila, Limettensaft, Triple Sec (Orangenlikör)</i> | 0,3l | 6,90 € |
| 91. | Fernet Cola ¹
<i>Fernet, Cola</i> | 0,2l | 4,00 € |
| 92. | Mosquito - alkoholfrei
<i>frische Limette, Rohrzucker, frische Minze, Sprite</i> | 0,3l | 5,00 € |

Sekt & Champagner

- | | | | |
|-----|---|-------|---------|
| 95. | Champagner Moët & Chandon
<i>Brut Imperial</i> | 0,75l | 78,00 € |
| 96. | Freixenet
<i>Carta Nevada Seco (trocken)</i> | 0,75l | 24,00 € |
| 97. | Prosecco
<i>(trocken)</i> | 0,1l | 3,00 € |





Biere

- | | | |
|------|--|----------------------------|
| 100. | Quilmes
<i>argentinisches Bier</i> | 0,33l 3,60 € |
| 101. | Corona
<i>mexikanisches Bier</i> | 0,355l 3,60 € |
| 102. | San Miguel
<i>spanisches Bier</i> | 0,33l 3,40 € |
| 103. | Bitburger Alkoholfrei
<i>deutsches Bier</i> | 0,33l 3,20 € |
| 104. | Bitburger Premium Pils vom Fass
<i>deutsches Bier</i> | 0,3l 3,20 €
0,5l 4,60 € |
| 105. | Erdinger Weißbier
<i>deutsches Bier</i> | 0,5l 4,60 € |
| 106. | Erdinger Weißbier Kristall
<i>deutsches Bier</i> | 0,5l 4,60 € |
| 107. | Erdinger Alkoholfrei
<i>deutsches Bier</i> | 0,5l 4,60 € |

Spirituosen

- | | | |
|------|--------------------------------------|-------------|
| 110. | Tequila
<i>Corralejo</i> | 2 cl 3,50 € |
| 111. | Tequila
<i>Don Julio Anejo</i> | 2 cl 4,50 € |
| 112. | Brugal
<i>dominikanischer Rum</i> | 2 cl 3,00 € |
| 113. | Havanna
<i>7 Años</i> | 2 cl 3,50 € |