EMPANADAS
SABROSITA

¡Bienvenidos!

Empanadas Sabrosita Bistro

Mittagsangebot

Nur von 12 bis 15 Uhr!
Für eine Person.

Zwei Empanadas nach Wahl mit Salat
Two empanadas of your choice with salad
Dos empanadas a elección con ensalada

14,50 €

Öffnungszeiten

Untere Karspüle 9
37073 Göttingen

leckere@empanadas-sabrosita.de

www.empanadas-sabrosita.de

0551 - 488 616 76

Südamerikanische Feinköstlichkeiten

Wir bieten Ihnen typische südamerikanische Gerichte, die würzig-mild oder scharf jeden Gaumen erfreuen. Unsere Empanadas sind handgefertige Teigtaschen, die traditionelle südamerikanische Füllungen enthalten.

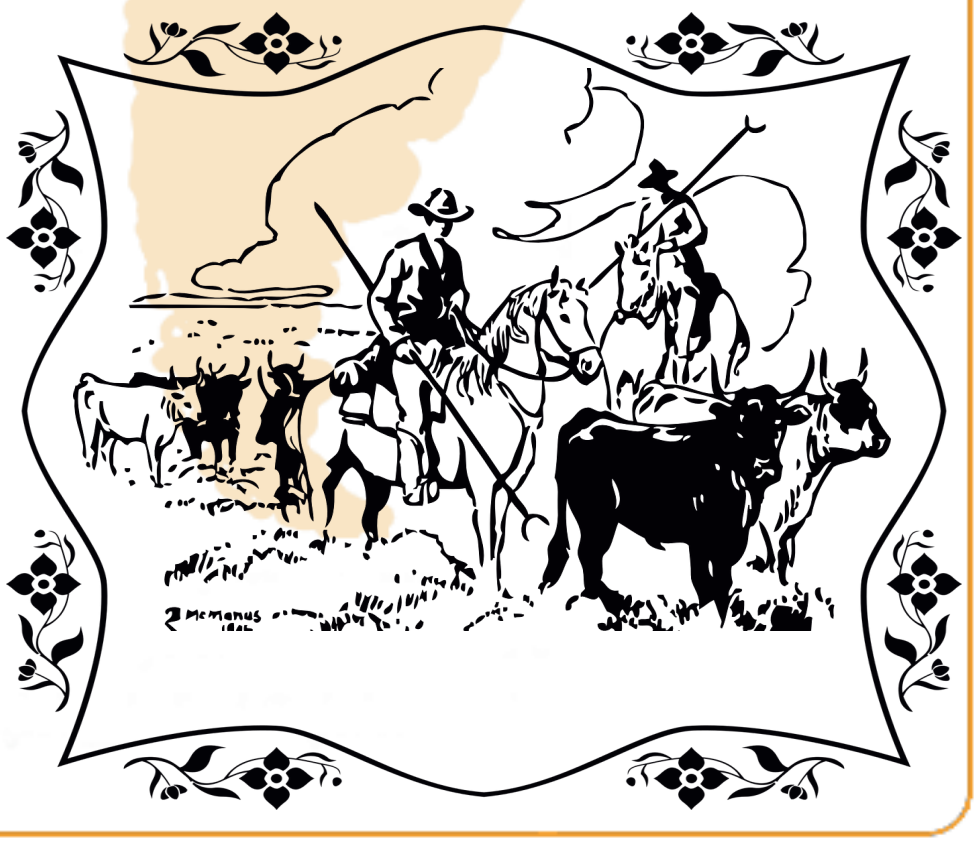
Sorgsam ausgewählte Zutaten in einem natürlich-schonenden und liebevollen Herstellungsverfahren machen jede Empanada zu einem Unikat. Durch die einmalige Komposition südamerikanischer Gewürze sowie milder und scharfer Dips, eröffnet sich unseren Gästen eine Welt unbändiger Natur, Lebensfreude und Tanz. Einzigartige Rezepturen schaffen ein Produkt, das sie mit allen Sinnen erfassen, nähren und begeistern wird.

Die Geschichte der Empanada reicht zurück in den Nordwesten Galiziens und erreichte mit der Entdeckung Amerikas den wilden Kontinent. Die Empanada gewann schnell an Popularität in Südamerika, da sie einfach zu transportieren war und nach der oft harten Arbeit den Körper schmackhaft nährte.

Das Essen der einfachen Leute wurde, wegen der unbegrenzten Variationsmöglichkeiten, immer mehr auch bei Händlern und Intellektuellen beliebt. Sicher auch, weil ein kräftiger Rotwein perfekt zu einer Empanada passt.

Empanadas sind je nach Region - von Kuba über Venezuela bis in den Süden Chiles - sehr unterschiedlich und immer eine freudvolle Überraschung, eben wie das Lebensgefühl Südamerikas.

Nur eines ist immer gleich: Die Empanada sollte mit der Hand gegessen werden. Wie sollte man auch mit Messer und Gabel auf dem Rücken eines Pferdes essen, wenn man die Rinder über die Bergpässe der Anden führt?



Empanadas

Menu Verde

Frische Salatbeilage für nur 3,90 € dazu.

Empanada & Dip

1. Andina 6,00 €

A, C, H, 1, K

Zartes Hähnchenfleisch, Zwiebeln, rote Paprika, Olive, Lauch, Ei, südamerikanische Gewürze.

Tender chicken meat, onions, red pepper, olive, leek, egg, south american spices.

Pollo, cebolla, pimenton rojo, una aceituna, puerro, huevo duro, condimientos sudamericanos.

2. Valparaíso 6,00 €

A, C, H, 1,

Rinderhackfleisch, Zwiebeln, rote Paprika, Olive, Lauch, Ei, südamerikanische Gewürze.

Ground beef, onions, red peppers, olive, leek, egg, south american spices.

Carne molida, cebolla, pimenton rojo, una aceituna, puerro, condimientos sudamericanos.

3. Salta 7,00 €

A, C, H, 1,

Feines argentinisches Rindfleisch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, rote Paprika, Olive, Lauch, Ei, südamerikanische Gewürze.

Fine Argentine beef, potato cubes, onions, red peppers, olive, leek, egg, south american spices.

Vacuno, corte argentino, papas, cebolla, pimenton rojo, una aceituna, puerro, huevo duro, condimientos sudamericanos.

4. Patagonia 7,00 €

A, C, H, 1,

Geschnittenes Lammfleisch, Zwiebeln, rote Paprika, Olive, Lauch, Ei, südamerikanische Gewürze.

Sliced lamb, onions, red pepper, olive, leek, egg, south american spices.

Carne de cordero, cebolla, pimenton rojo, una aceituna, puerro, huevo duro, condimientos sudamericanos.

Menu Verde

Frische Salat-beilage für nur 3,90 € dazu.

Empanada & Dip

5. Atacama 6,00 €

A, H

Schinken und Gouda-Käse.
Ham and Gouda cheese.
Jamon con queso gauda.

6. Córdoba 6,00 €

A, H

Chorizo und Gouda-Käse.
Chorizo and gouda cheese.
Chorizo y queso gauda.

7. Chiloé 7,00 €

A, B, H

Frische Garnelen, Gouda-Käse, Petersilie, südamerikanische Gewürze.
Fresh shrimp, Gouda cheese, parsley, south american spices.
Camarones, queso gauda, perejil, condimientos sudamericanos.

8. Cartagena 7,00 €

A, H, M

Verschiedene Meeresfrüchte, Gouda-Käse, Petersilie, süd-amerikanische Gewürze.
Various seafood, gouda cheese, parsley, south american spices.
Mariscos, queso gauda, perejil, condimientos sudamericanos.

9. Amazonas 6,00 €

A, H

Blattspinat in einer Bechamel Sauce, Zwiebeln, rote Paprika, Gouda-Käse, südamerikanische Gewürze.
Spinach leaves in a bechamel sauce, onions, red pepper, Gouda cheese, south american spices.
Hojas de espinaca, pimenton rojo, cebolla, salsa bechamel, queso gauda, condimientos sudamericanos.

Menu Verde

Frische Salat-beilage für nur 3,90 € dazu.

Empanada & Dip

10. Machupicchu 6,00 €

A, H

Mais, Basilikum, Gouda-Käse, Gewürze.
Corn, basil, Gouda cheese, spices.
Mais, albahaca, queso gauda, condimientos sudamericanos.

11. Galápagos 6,00 €

A, H, 1

Tomate, Käse, Oregano, schwarze Oliven.
Tomato, cheese, oregano, black olives.
Tomate, queso gauda, oregano, aceitunas negras.

12. Uyuni 6,00 €

A, H

Gouda-Käse pur.
Pure Gouda cheese.
Puro queso gauda.

13. Inca 6,50 €

A, C, H, F

Tofu, Zwiebeln, rote Paprika, Olive, Lauch, südamerikanische Gewürze.
Tofu, onions, red bell pepper, olive, leek, south american spices.
Tofu, cebolla, pimiento rojo, oliva, puerro, condimientos sudamericanos.

14. Azteca 6,00 €

A, C, H, N

Champignon, Käse.
Mushrooms, cheese.
Setas, queso.

Dips

Alle Gerichte dieser Karte werden mit einer Sauce Ihrer Wahl serviert. Zusätzliche Portionen kosten 0,70 €.

Pebre Chileno

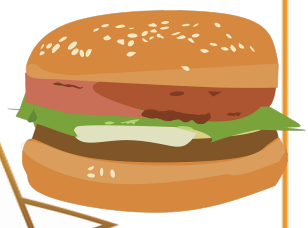
Petersilie, rote Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Tomate, Merquén-Gewürz, nach südamerikanischem Rezept frisch hergestellt.

Parsley, red pepper, garlic, onion, tomato, Merquén, freshly prepared according to South American recipe.

Jogurt Dip

Natur Jogurt, Gurke, Gewürze, nach südamerikanischem Rezept frisch hergestellt.

Natural yogurt, cucumber, spices, freshly made according to South American recipe.



Churrascos

20 Barros Luco 12,50 €

C, H, I, J

Argentinische Rindfleischscheiben und geschmolzener Käse.

Argentinean beef slices and melted cheese.

Carne de vacuno argentina y queso derritido.

21. Criollo 12,50 €

C, H, I, J

Argentinische Rindfleischscheiben, Tomate, Avocadocreme.

Argentinean beef slices, tomato, avocado cream.

Carne de vacuno argentina, tomate, crema de palta (avocado).

22. Chacarero 12.50 €

C, H, I, J

Argentinische Rindfleischscheiben, Tomate, grüne Bohnen.

Argentinean beef slices, tomato, green beans.

Carne de vacuno argentina, tomate, porotos verdes.

Salate

30. Ensalada Verde 4,90 €

Kleiner grüner Salat, Möhren, rote Paprika, Gurke, Mais.
Small green salad mix, carrots, red pepper, cucumber, corn.
Mezcla de ensaladas verdes, zanahoria, pimenton rojo, pepino, maíz.

31. Ensalada Selva 6,50 €

Großer grüner Salat, Möhren, rote Paprika, Gurke, Mais.
Big green salad mix, carrots, red pepper, cucumber, corn.
Mezcla grande de ensaladas verdes, zanahoria, pimenton rojo, pepino, maíz.

32. Salpicón Chileno 9,50 €

C Großer deftiger Salat, Rindfleischwürfel, Kartoffelwürfel, Ei, Möhren, rote Paprika, Gurke, Mais.
Big green salad, beef cubes, potato cubes, egg, carrots, red pepper, cucumber, corn.
Mezcla grande de ensaladas verdes, trocitos de vacuno, corte de papas, huevo duro, maíz, zanahoria, pimentón rojo.

Auflauf

40. Pastel de Maiz — 12,50 €

C, 1

Mais, Rinderhackfleisch, Zwiebel, Hähnchen, Olive, Ei, rote Paprika und Basilikum.

Corn, ground beef, onion, chicken, olive, egg, red pepper and basil.

Maiz, carne de vacuno molida, cebolla, pimenton rojo, huevo duro, aceituna, trozos de pollo, albahaca.

Kuchen

50. Kuchen des Tages — 4,50 €

A, C, H, G

Süße Überraschung des Tages. Am Besten mit einem Kaffee oder Tee.

Sweet surprise of the day. Best served with a coffee or tea.

Sorpresa dulce. Mejor acompanada con un cafe o te.

Weine

¡Salud!

Alle Weine: N

0,2	l Glas	6,50 €
0,75	l Flasche	21,00 €

Casillero del Diablo Carménère (rot)
Ausdruckvolle Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und einer Spur von Kaffee; würzige Note; volle, dichte Struktur

Casillero del Diablo Merlot (rot)
Gute Struktur, Anflüge von Schokolade und Gewürzen, ansprechende Aromen von Pflaumen, Kräutern und einer dezent-rauchigen Note

Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon (rot)
Sie werden Crème de Cassis pur erleben. Ein herrliches Bouquet reifer Pflaumen, der tiefgründige Duft Schwarzer Johannisbeeren und elegante Würze wie Röstnuancen und frische Minze machen diesen Charakterstarken Cabernet vollmundig.

Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (weiß)
Der erfrischende kalte Stil wird perfekt durch einen mineralischen Touch ergänzt und in Szene gesetzt. Mit einer perfekten Eleganz und Balance ist dieser Sauvignon Blanc ein idealer Begleiter für Gerichte mit Fisch oder Meerefrüchte.

Casillero del Diablo Chardonnay (weiß)
Er überzeugt mit einem hellen Zitronengelb und seinem geheimnisvollen, exotischen Charakter. Fruchtige Aromen wie Ananas oder Pfirsich, abgerundet von Vanille und einer nussigen Note bestimmen sein Wesen.

Biere

	0,33 l	0,5 l
Corona	4,90 €	
Desperados	4,90 €	
Krombacher Pils	3,90 €	
Krombacher Radler	3,90 €	
Krombacher Alkoholfrei	3,90 €	
Hefeweizen Schöfferhöfer		4,90 €
Hefeweizen Schöfferhöfer Alkoholfrei		4,90 €

Kaltgetränke

	0,20 l	0,25 l	0,33 l
Mineralwasser			3,50 €
Frucht-Säfte (13,O)	2,90 €		
Apfelschorle			3,50 €
Coca-Cola (1, 8)			3,50 €
Fanta			3,50 €
Sprite			3,50 €
Fritz-Cola (1, 8)			3,90 €

Heißgetränke

Espresso (8)	2,20 €
Kaffee (8)	2,80 €
Cappuccino (8, H)	3,50 €
Latte Macchiato (8, H)	3,80 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €

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 Fischsorten)

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, 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.)

O - Nektar

Liste der 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 Nektar

¡Buen apetito!

EMPANADAS

SABROSITA

Öffnungszeiten