

Entradas



VENEZUELA

MINI DEGUSTACIÓN VENEZUELA

6 tequeños, 4 pastelitos andinos, platanitos y una selección de salsas artesanales.

23.9

TEQUEÑOS 10 Palitos de queso venezolanos.

16.9

PASTELITOS ANDINOS 10 Empanaditas de trigo rellenas de cerdo y arroz.

19.9

PLATANITOS CHIPS de Plátano verde. 

11.9

AREPITAS 8 Mini arepas con *natilla*. 

11.9

MÉXICO

TOTOPOS (Nachos) CON GUACAMOLE

Totopos crujientes con guacamole, pico de gallo y queso.

17.9

★ Sugerencia para dos.

Comienza con la **Mini Degustación** y elige para continuar:
Cachapas, Arepas, Tacos, Quesadillas o Chili con Carne.

Venezuela



AREPAS MAÍZ BLANCO.



CUATRO AREPAS Plato típico venezolano servido con cerdo, pollo, queso fresco y natilla. 29.9

DOS AREPAS Servidas cerdo o pollo, queso fresco y *natilla*. 19.9

REINA DE VENEZUELA

Inspirada en la famosa “Reina Pepiada”. Dos arepas rellenas de pollo o cerdo a elección del cliente, crema fresca de aguacate y queso semiduro y *natilla*. 22.9

CACHAPAS MAÍZ AMARILLO.



QUESO DE MANO Queso fresco y caliente, tradicional del campo venezolano. 21.9

ESPECIAL DE LA CASA Con pollo, cerdo o vegetales salteados, queso semiduro y crema fresca de aguacate. 23.9

CERDO & QUESO Al estilo de las cachapas en las carreteras venezolanas, con cerdo sazonado, queso semiduro, guasacaca y salsa picante de la casa. 26.9

DEGUSTACIÓN DE CACHAPAS Tres cachapas pequeñas: clásica con queso de mano, pollo y cerdo. Tres sabores en una sola experiencia. 36.9



México



TÍPICOS

TACOS AL PASTOR Tortillas de maíz con cerdo adobado picante, queso gratinado, repollo morado, piña caramelizada y cilantro. Servidos con guacamole y sour cream. 26.9

CHILI CON CARNE Frijoles rojos, cerdo picada, nachos crujientes, queso gratinado y guacamole. 23.9

QUESADILLAS

CHILI AHOGADA Tortillas de trigo con chili (carne picada y frijoles rojos), gratinadas, salsa picante y hierbas secas. Servidas con guacamole y sour cream. 24.9

POLLO O CERDO Tortillas de trigo rellenas de pollo o cerdo sazonado, gratinadas. Acompañadas de guacamole y sour cream. 22.9



VENEZUELA GOURMET

Mi Junquito

Un plato emblemático de El Junquito, tierra natal de nuestro Chef.

Región reconocida por la confluencia de influencias culturales españolas, portuguesas y alemanas, donde nuestro Chef nació y forjó su identidad culinaria.

Cachapa de maíz tierno con **queso de mano**, cerdo sazonado, morcilla, chorizo, salchichas y **hallaquitas**, acompañados de una selección de salsas artesanales, incluyendo la tradicional **guasacaca**.

59.9



Ideal para 3 personas o 2 con buen apetito.

Plato completo y generoso. Recomendamos disfrutarlo por sí solo. *Acompáñelo con cerveza venezolana.*

Venezuela Degustación

Un recorrido gastronómico por los sabores más auténticos de Venezuela.

Para 3 personas.

6 mini **arepas** • 6 **tequeños** • 6 **pastelitos andinos**
• 2 **cachapas** pequeñas.

66.9

Para 4 personas.

8 mini **arepas** • 8 **tequeños** • 8 **pastelitos andinos**
• 3 **cachapas** pequeñas.

88.9

Para 5 personas.

10 mini **arepas** • 10 **tequeños** • 10 **pastelitos andinos**
• 3 **cachapas** pequeñas.

109.9

Servida en dos tiempos. Primero, **tequeños**, **pastelitos andinos** y mini **arepas** con cerdo y pollo desmechado, acompañados de salsas tradicionales, incluida la icónica **guasacaca**. Después, una degustación de **cachapas** pequeñas: clásica con queso de mano y especiales de la casa.



Complete la experiencia con nuestro cóctel venezolano, Guarapita.

Asado Negro

Nuestra interpretación de un gran clásico venezolano.

Carne de cerdo estofada lentamente, envuelta en una preparación oscura, densa y brillante, elaborada con vino tinto, **papelón** y notas profundas de la tradición venezolana.

Servido con arroz blanco y plátano cocido en **papelón** y canela, creando una base suave y aromática que equilibra el plato y refuerza su carácter venezolano.

42.9



Sugerencia para dos.

Para comenzar, sugerimos nuestras **arepitas**. *Acompañe el plato con vino tinto.*

Más del 70 % de nuestro menú es naturalmente sin gluten, debido a la naturaleza de los ingredientes utilizados. Nuestra cocina utiliza procesos y superficies compartidas, por lo que pueden existir trazas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe a nuestro equipo antes de realizar su pedido.

Precios en euros. IVA incluido.

Bebidas



ZUMOS NATURALES

SIMPLES Naranja / Limonada / Agua de coco	4.3
ESPECIALES TROPICALES Fresa / Tamarindo / Guayaba con membrillo / Papelón con limón	5.9
PAPELÓN CON LIMÓN 1L	19.9
LIMONADA 1L	14.9

CERVEZAS Y SIDRAS

VENEZOLANAS	
POLAR	3.9
ZULIA	3.9
MEXICANA	
CORONA	3.9
CLÁSICAS EUROPEAS	
FRANZISKANER 50cl	4.9
DESPERADOS 33cl	3.9
CARLSBERG / DAMM 50cl	3.9
PORTUGUESAS SUPER BOCK	
RUBIA / NEGRA / 0.0 / SIN GLUTEN 33cl.	2.9
50cl.	3.9
SIDRAS	
50cl.	3.9

VINOS Y MOSCATEL

BLANCO / TINTO / ROSÉ / Copa	3.6
MOSCATEL/ OPORTO/ MADEIRA Copa	3.9
BLANCO / TINTO / ROSÉ / VERDE Botella	CONSULTAR
ESPUMOSO Botella	CONSULTAR

SANGRÍAS

VINO BLANCO 1L.	28.9
VINO TINTO 1L.	28.9
VINO ROSADO 1L.	28.9

AGUAS Y MÁS...

AGUA EN VIDRIO 50cl / 1L	1.9/3.9
AGUA CON GAS 33cl / 70cl	1.9/3.9
BEBIDAS EN LATAS	2.8
VENEZOLANAS Malta o Frescolita	2.9

Cócteles



LATINOAMERICANOS

DAIQUIRI DE MANGO Ron blanco, mango fresco y especias. *Cremoso, tropical y helado.* 12.9

MARGARITA ORIGINAL Tequila blanco, licor de naranja y zumo de limón. *El clásico de México.* 9.9

PIÑA COLADA Ron blanco, crema de coco y piña. *Intensa, cremosa y fiel a la receta caribeña.* 14.9

MOJITO ORIGINAL
Ron blanco, hierbabuena fresca, limón y azúcar. 9.9

CUBA LIBRE Ron añejo, limón, cola y amargo de Angostura. *Con firma venezolana.* 9.9

MOSCOW MULE Vodka, lima y cerveza de jengibre. 10.9

CAIPIRINHA O CAIPIROSKA
Cachaça o vodka, lima y papelón, símbolo de Brasil. 9.9

VENEZOLANOS

GUARAPITA Ron blanco, maracuyá, limón y granadina.
Nacida en la ciudad de La Guaira, fresca, vibrante y servida en versión refinada. 12.9

100% NACIONAL Ron añejo, tamarindo, limón y dulce de fresa con picante.
Creación de la casa a base de tamarindo, intensa, marcada y profundamente venezolana. 13.9

MARAQUITA Anís, limón, anís estrellado ahumado y agua con gas.
Servida bajo cúpula de vidrio, con anís ahumado en mesa, fresca, aromática y con la firma Barista Gastrobar Venezuela. 13.9

Postres



VENEZOLANAS

QUESILLO Pudín venezolano de textura delicada y sedosa, con *Ponche Crema* y costra de caramelo. Servido con helado y crema.

12.9

TORTA TRES LECHES Bizcocho suave y húmedo, de sabor dulce y equilibrado. Servido con helado de vainilla, canela y caramelo salado.

14.9

CLÁSICOS

CHURROS 16 mini churros servidos con chocolate, dulce de leche o canela y azúcar.

17.9

MOELLEUX IRISH CREAM Bizcocho caliente de chocolate belga con centro cremoso de Irish Cream. Servido con helado de vainilla.

11.9

DULCERÍA CRIOLLA

POLVOROSAS Polvorosas tradicionales de la ciudad de Caracas con textura suave que se deshace en la boca.

1.9

COQUITOS CON CARAMELO Dulces típicos caribeños de coco, cubiertos con caramelo crujiente.

3.9

ALFAJORES VENEZOLANOS Galleta suave de mantequilla rellena de dulce de leche o Nutella.

2.9

Bebidas Calientes



CAFÉ ESPRESSO

ESPRESSO / RISTRETTO / LUNGO	1.8
ESPRESSO MACCHIATO	2.2
AMERICANO	2

CAFÉ CON LECHE

CAPPUCCINO Canela o chocolate	3.4
CAPPUCCINO BARISTA Miel y canela	3.9
LATTE MACCHIATO	2.9

TRADICIONAL

VENEZUELA Café con canela, papelón y crema	4.9
ESPAÑA Café bombón, leche condensada y crema	4.9
AUSTRIA Café vienés, chocolate y crema	4.9

ESPECIAL CON ALCOHOL

RON COFFEE Espresso, ron añejo, <i>papelón</i> y natas.	7.9
---	-----

Para personalizar

NATAS 1.4

LECHE SIN LACTOSE 0.5

LECHE VEGETAL 0.9