

Entradas



VENEZUELA

- TEQUEÑOS 8** Palitos de queso fritos. 14.9
- TEQUEÑOS 12** Palitos de queso fritos. 19.9
- PASTELITOS ANDINOS 12** Empanaditas de trigo rellenas de cerdo y arroz. 21.9
- MIXTO DE TEQUEÑOS Y PASTELITOS**
12 tequeños + 12 pastelitos andinos. 36.9
- PLATANITOS CHIPS** Plátano verde. 🌾 11.9
- AREPITAS 8** Mini arepas con *natilla*. 🌾 11.9

MÈXICO 🌾

- TOTOPOS (Nachos) CON GUACAMOLE**
Totopos crujientes con guacamole, pico de gallo y queso. 17.9
- CHILI CON CARNE** Alubias rojas, carne picada, totopos crujientes, queso gratinado y guacamole. 19.9



Venezuela



AREPAS MAÍZ BLANCO.

CUATRO AREPAS Pan de maíz venezolano tradicional, servido con carne, pollo, queso fresco y *natilla*. 25.9

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

AREPAS CON PUNTAS DE ASADO NEGRO
6 arepitas servidas con puntas de Asado Negro, salsa especial de la casa ligeramente picante y *natilla*. 22.9

EMPANADAS MAÍZ BLANCO.

POLLO O CERDO
Servidas con nuestra guasacaca fresca. Puede elegir entre salsa de ajo o picante. 17.9

PATACONES PLATANO VERDE.

CAMARÓN Cestitas crujientes de plátano verde rellenas de camarones al ajo en salsa roja, guacamole fresco, queso suave, crema de queso y un toque dulce de *papelón* con un leve picante de piri-piri seco. 25.9

CACHAPAS MAÍZ AMARILLO.

QUESO DE MANO Queso fresco y caliente, tradicional del campo venezolano. 20.9

ESPECIAL DE LA CASA Pollo, cerdo o vegetales frescos salteados, guacamole fresco y queso semiduro. 22.9

CERDO & QUESO Cerdo sazonado, queso semiduro de estilo holandés y salsa picante de la casa. 24.9



México



TACOS TÍPICOS 🌱

AL PASTOR Tortillas de maíz con carne de cerdo en adobo picante mexicano, queso gratinado, repollo morado, piña caramelizada y cilantro. Servidas con guacamole, ensalada, totopos, sour cream y limón.

24.9

CAMARÓN ENCHILADO Tortillas de maíz con camarones a la parrilla, pimientos y especias, con queso crema, cebolla morada, salsa, guacamole, ensalada, totopos rústicos, sour cream y limón.

27.9

QUESADILLAS

CHILI AHOGADA Tortillas de trigo rellenas de chili (carne picada y alubias rojas), gratinadas con salsa picante y hierbas secas. Servidas con guacamole y sour cream.

22.9

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

19.9



VENEZUELA GOURMET

Mi Junquito Para 2-3 personas

Plato emblemático de El Junquito, tierra natal del 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 bien sazonado, morcilla, chorizo y salchichas, servida con hallaquitas y una selección de salsas artesanales, incluida la tradicional **guasacaca** venezolana.

59.9

Venezuela Degustação Para 3-4 personas

Un recorrido gastronómico por los sabores más auténticos de Venezuela.

Para comenzar, 6 u 8 **arepitas** con cerdo y pollo. Luego, 6 u 8 **tequeños** y 6 u 8 **pastelitos** andinos, servidos con una selección de salsas tradicionales.

Para finalizar, 2 o 3 **cachapas**: la clásica con **queso de mano** y otra especialidad de la casa a su elección.

66.9 - 88.9

Asado Negro Para 2 personas

El clásico más refinado de Venezuela.

Cerdo estofado lentamente, envuelto en una preparación oscura, densa y brillante, elaborada con vino tinto, **papelón** y profundas notas 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 clásico.

42.9

Chupe Venezolano Para 2 personas

Un clásico latinoamericano que reconforta el cuerpo y prepara el paladar.

Sopa cremosa y reconfortante, preparada con pollo, papa, maíz, crema de leche y queso fresco.

Receta suave y envolvente, pensada como una antesala cálida y acogedora para los platos principales de nuestra cocina.

32.9

Más del 70% de nuestro menú es naturalmente sin gluten, por la naturaleza de los ingredientes.

Trabajamos con procesos compartidos, por lo que pueden existir trazas.

Información dirigida a quienes buscan una alimentación más ligera; **no indicada para personas con enfermedad celíaca.**

Precios en euros. IVA incluido.

Bebidas



SUMOS NATURALES

SIMPLES Naranja / Limonada / Agua de coco	4.3
ESPECIALES TROPICALES Maracuyá / 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
ESTRELLA GALICIA / CARLSBERG / DAMM 50cl.	3.9
PORTUGUESAS SUPER BOCK	
RUBIA / NEGRA / 0.0 / SIN GLUTEN	
33cl.	2.9
50cl.	3.9
SIDRAS	
33cl.	2.9
50cl.	3.9

VINOS Y MOSCATEL

BLANCO Copa	2.9
TINTO Copa	2.9
ROSADO Copa	3.1
MOSCATEL/ OPORTO/ MADEIRA Copa	3.9
BRANCO / TINTO / ROSÉ / VERDE Botella	CONSULTA
ESPUMOSO Botella	CONSULTA

SANGRÍAS

VINO BLANCO 1L.	28.9
VIN O TINTO 1L.	28.9
VINHO ROSADO 1L.	28.9

AGUAS Y MÁS...

AGUA EN VIDRIO 0.50 / 1L.	1.9/3.9
AGUA COM GAS 0.33 / 1L.	1.8/3.9
AGUAS AROMATIZADAS Y TÓNICA	1.9/3.9
TÉ FRIO De la casa	2.9
BEBIDAS EN LATAS	2.8
VENEZOLANAS Malta o Frescolita	2.9

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
- BROWNIES** Brownie caliente servido con helado de vainilla, nata y sirope. 9.9
- MOELLEUX IRISH CREAM** Bizcocho caliente de chocolate belga con centro cremoso de Irish Cream. Servido con helado de vainilla. 11.9

DULCERÍA CRIOLLA

- POLVOROSAS** 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

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 dulzor de mango con pimienta.
Creación de la casa a base de tamarindo, intensa, especial 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 Barísta Gastrobar Venezuela. 13.9

Bebidas Calientes



CAFÉ ESPRESSO

ESPRESSO / RISTRETTO / LUNGO	1.6
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 bonbón, 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.	8.9
---	-----

Para personalizar

NATAS 1.4

LECHE SIN LACTOSE 0.5

LECHE VEGETAL 0.9