

Entrées



VENEZUELA

MINI DÉGUSTATION VÉNÉZUÉLIENNE

6 tequeños, 4 pastelitos andinos, des platanitos et une sélection de sauces artisanales.

23.9

TEQUEÑOS 10 Bâtonnets vénézuéliens au fromage.

16.9

PASTELITOS ANDINOS 10 Petits chaussons andins farcis au porc et au riz.

19.9

PLATANITOS CHIPS de banane plantain verte. 🌱

11.9

AREPITAS 8 Mini-arepas avec *natilla*. 🌱

11.9

MEXIQUE 🌱

TOTOPOS (Nachos) AU GUACAMOLE

Totopos croustillants avec guacamole, *pico de gallo* et fromage.

17.9

★ Suggestion pour deux.

Commencez par la **Mini Dégustation** et choisissez ensuite parmi : Cachapas, Arepas, Tacos, Quesadillas ou Chili con Carne.

Venezuela



AREPAS

MAÏS BLANC. 

QUATRE AREPAS Galette de maïs vénézuélienne traditionnel servi avec porc, poulet, fromage frais et *natilla*. 29.9

DEUX AREPAS Servies avec porc ou poulet, fromage frais et *natilla*. 19.9

REINE DU VENEZUELA

Deux arepas garnies de poulet ou de porc au choix du client, crème fraîche d'avocat, fromage semi-affiné et *natilla*. 22.9

CACHAPAS

MAÏS JAUNE. 

QUESO DE MANO Fromage frais et chaud, traditionnel de la campagne vénézuélienne. 21.9

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON Poulet, porc ou légumes frais sautés, crème fraîche d'avocat et fromage semi-dur. 23.9

PORC & FROMAGE Dans l'esprit des cachapas des routes vénézuéliennes, avec porc assaisonné, fromage semi-affiné, guasacaca et sauce piquante de la maison. 26.9

DÉGUSTATION DE CACHAPAS Trois petites cachapas : classique au queso de mano, poulet et porc. *Trois saveurs en une seule expérience*. 36.9



Mexique



TRADITIONNELS

TACOS AL PASTOR Tortillas de maïs garnies de porc mariné et épicé à la mexicaine, fromage gratiné, chou rouge, ananas caramélisé et coriandre. Servies avec guacamole et crème fraîche.

26.9

CHILI CON CARNE Haricots rouges, porc haché, nachos croustillants, fromage gratiné et guacamole.

23.9

QUESADILLAS

CHILI AHOGADA tortillas de blé garnies de chili (porc haché et haricots rouges), gratinées avec sauce piquante et herbes séchées. Servies avec guacamole et crème fraîche.

24.9

POULET OU PORC Tortillas de blé garnies de poulet ou de porc assaisonné, gratinées. Servies avec guacamole et crème fraîche.

22.9



VENEZUELA GOURMET

Mi Junquito

Un plat emblématique d'El Junquito, terre natale de notre Chef.

Région reconnue pour la convergence des influences culturelles espagnoles, portugaises et allemandes, où notre Chef est né et a forgé son identité culinaire.

Cachapa de maïs tendre avec **queso de mano**, porc assaisonné, boudin noir, chorizo, saucisses et **hallaquitas**, accompagnés d'une sélection de sauces artisanales, dont la traditionnelle **guasacaca**.

59.9



Idéal pour 3 personnes ou 2 avec un bon appétit. Plat complet et généreux. Nous recommandons de le savourer tel quel. *Accompagnez-le d'une bière vénézuélienne.*

Venezuela Dégustation

Un parcours gastronomique à travers les saveurs les plus authentiques du Venezuela.

Pour 3 personnes.

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

66.9

Pour 4 personnes.

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

88.9

Pour 5 personnes.

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

109.9

Servie en deux temps. D'abord, **tequeños, pastelitos andinos** et mini **arepas** au porc et au poulet effilochés, accompagnés de sauces traditionnelles, dont l'iconique **guasacaca**. Ensuite, une dégustation de petites **cachapas** : classique au queso de mano et spécialités de la maison.



Complétez l'expérience avec notre cocktail vénézuélien, *Guarapita*.

Asado Negro

Notre interprétation d'un grand classique vénézuélien.

Porc mijoté lentement, enveloppé d'une préparation sombre, dense et brillante, élaborée avec du vin rouge, du **papelón** et les saveurs profondes de la tradition vénézuélienne.

Servi avec du riz blanc et de la banane plantain cuite au papelón et à la cannelle, créant une base douce et aromatique qui équilibre le plat et renforce son caractère vénézuélien.

42.9



Sugestão para dois. Pour commencer, nous vous suggérons nos arepitas. *Accompagnez le plat de vin rouge.*

Plus de 70 % de notre menu est naturellement sans gluten, en raison de la nature des ingrédients utilisés. Notre cuisine utilise des procédés et des surfaces partagés, des traces peuvent donc être présentes.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez informer notre équipe avant de passer votre commande.

Prix en euros. TVA incluse.

Boissons



JUS NATURELS

SIMPLES Orange / Citron / Eau de coco.	4.3
SPÉCIAUX TROPICAUX Maracuya / Tamarin / Goyave et coing / Papelón au citron.	5.9
PAPELÓN AU CITRON 1L	19.9
CITRONNADE 1L	14.9

BIÈRES ET CIDRES

VÉNÉZUÉLIENNES	3.9
POLAR	3.9
ZULIA	
MEXICAINE	3.9
CORONA	
CLASSIQUES EUROPÉENNES	4.9
FRANZISKANER 50cl	3.9
DESPERADOS 33cl	3.9
CARLSBERG / DAMM 50cl	
PORTUGAISES – SUPER BOCK	
BLONDE / BRUNE / 0.0 / SANS GLUTEN	
33cl.	2.9
50cl.	3.9
CIDRES	3.9
50cl.	

VINS ET MOSCATEL

VIN BLANC / ROUGE / ROSÉ Verre	3.6
MOSCATEL / PORTO/ MADEIRA Verre	3.9
VIN BLANC / ROUGE / ROSÉ / VERT Bouteille	SUR DEMANDE
VIN MOUSSEUX Bouteille	SUR DEMANDE

SANGRIAS

VIN BLANC 1L.	28.9
VIN ROUGE 1L.	28.9
VIN ROSÉ 1L.	28.9

EAUX ET AUTRES...

EAU PLATE 50cl / 1L.	1.9 / 3.9
EAU GAZEUSE 33cl / 70cl.	1.9 / 3.9
BOISSONS EN CANETTES	2.8
BOISSONS VÉNÉZUÉLIENNES Malta ou Frescolita	2.9

Cocktails



LATINO-AMÉRICAINS

DAIQUIRI DE MANGUE Rhum blanc, mangue fraîche et épices. *Crémeux, tropical et servi glacé.* 12.9

MARGARITA ORIGINALE Tequila blanc, liqueur d'orange et jus de citron. *Le classique mexicain.* 9.9

PIÑA COLADA Rhum blanc, crème de coco et ananas. *Intense, crémeuse et fidèle à la recette caribéenne.* 14.9

MOJITO ORIGINALE
Rhum blanc, menthe fraîche, citron et sucre. 9.9

CUBA LIBRE Rhum vieilli, citron, cola et Angostura. *Avec une signature vénézuélienne.* 9.9

MOSCOW MULE Vodka, citron et bière de gingembre. 10.9

CAIPIRINHA OU CAIPIROSKA Cachaça ou vodka, citron et *papelón*. *Symbole du Brésil.* 9.9

VÉNÉZUÉLIENS

GUARAPITA Rhum blanc, fruit de la passion, citron et grenadine.
Née à La Guaira, fraîche, vibrante et servie en version raffinée. 12.9

100% NACIONAL Rhum vieilli, tamarin, citron et confiture de fraise relevée au piment.
Création maison construite autour du tamarin, intense, marquée et profondément vénézuélienne. 13.9

MARAQUITA Anis, citron, anis étoilé fumé et eau gazeuse.
Servie sous cloche en verre, avec anis fumé à table. Fraîche, aromatique, signature Barista Gastrobar Venezuela. 13.9

Desserts



VÉNÉZUÉLIENS

QUESILLO Flan vénézuélien à la texture délicate et soyeuse, avec *Ponche Crema* et croûte de caramel. Servi avec de la glace et de la crème. 12.9

TORTA TRES LECHES Gâteau moelleux et humide, au goût doux et équilibré. Servi avec glace à la vanille, cannelle et caramel salé. 14.9

CLASSIQUES

CHURROS 16 mini-churros, servis avec chocolat, dulce de leche ou sucre à la cannelle. 17.9

MOELLEUX IRISH CREAM Gâteau belge au chocolat chaud, cœur crémeux à l'Irish Cream. Servi avec glace à la vanille. 11.9

PÂTISSERIE CRÉOLE

POLVOROSAS Biscuits traditionnels de Caracas, à la texture fondante qui se défait en bouche. 1.9

COQUITOS AU CARAMEL Douceurs caribéennes à la noix de coco, enrobées de caramel croquant. 3.9

ALFAJORES VÉNÉZUÉLIENS Biscuits moelleux au beurre, garnis de dulce de leche ou Nutella. 2.9

Boissons Chaudes



CAFÉ ESPRESSO

ESPRESSO / RISTRETTO / LUNGO	1.8
ESPRESSO MACCHIATO	2.2
AMERICANO	2

CAFÉ ET LAIT

CAPPUCCINO Cannelle ou chocolat.	3.4
CAPPUCCINO BARISTA Miel et cannelle.	3.9
LATTE MACCHIATO	2.9

TRADITIONNEL

VENEZUELA Café à la cannelle, <i>papelón</i> et crème.	4.9
ESPAGNE Café bombón, lait concentré sucré.	4.9
AUTRICHE Café viennois, chocolat et crème.	4.9

SPÉCIAL AVEC ALCOOL

RON COFFEE Espresso, rhum vieilli, papelón et crème.	7.9
--	-----

Pour personnaliser

CRÈME	1.4
LAIT SANS LACTOSE	0.5
LAIT VÉGÉTAL	0.9