

Entrées



VENEZUELA

- TEQUEÑOS 8** Bâtonnets frits au fromage. 14.9
- TEQUEÑOS 12** Bâtonnets frits au fromage. 19.9
- PASTELITOS ANDINS 12** Chaussons de blé farcis au porc et au riz. 21.9
- MIX DE TEQUEÑOS ET PASTELITOS**
12 tequeños + 12 pastelitos andins. 36.9
- PLATANITOS** CHIPS de banane plantain.  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
- CHILI CON CARNE** Haricots rouges, bœuf haché, totopos croustillants, fromage gratiné et guacamole. 19.9



Venezuela



AREPAS MAÏS BLANC.

QUATRE AREPAS Galette de maïs vénézuélienne traditionnel servi avec bœuf, poulet, fromage frais et *natilla*. 25.9

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

AREPAS AUX EFFILOCHÉS D'ASADO NEGRO 6 arepitas servies avec effiloché d'Asado Negro, sauce spéciale de la maison légèrement épicée et *natilla*. 22.9

EMPANADAS MAÏS BLANC.

POULET OU PORC Servies avec notre guasacaca fraîche. Au choix : sauce à l'ail ou sauce piquante. 17.9

PATACONES BANANE PLANTAIN.

CREVETTES Corbeilles croustillantes de banane plantain garnies de crevettes à l'ail en sauce rouge, guacamole frais, fromage doux, crème de fromage et une touche de papelón avec une légère note de piri-piri sec. 23.9

CACHAPAS MAÏS JAUNE.

QUESO DE MANO Fromage frais et chaud, traditionnel de la campagne vénézuélienne. 20.9

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON Poulet, porc ou légumes frais sautés, guacamole frais et fromage semi-dur. 22.9

PORC & FROMAGE Porc assaisonné, fromage semi-dur de style hollandais et sauce piquante de la maison. 24.9



Mexique



TACOS TRADITIONNELS 🌾

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

24.9

CREVETTES ÉPICÉES Tortillas de maïs garnies de crevettes grillées, poivrons et épices. Avec oignon rouge, salsa, guacamole, salade, totopos rustiques, crème fraîche et citron vert.

27.9

QUESADILLAS

CHILI AHOGADA Tortillas de blé garnies de chili (bœuf haché et haricots rouges), fromage fondu, sauce piquante et herbes séchées. Servies avec guacamole et crème fraîche.

22.9

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

19.9



VENEZUELA GOURMET

Mi Junquito Pour 2-3 personnes

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

Région reconnue pour la confluence d'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 frit, morcilla, chorizo et saucisses, accompagnée de **hallaquitas** et d'une sélection de sauces artisanales, dont la **guasacaca** traditionnelle

59.9

Lorem ipsum

Venezuela Dégustation Pour 3-4 personnes

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

Pour commencer, 6 ou 8 **arepitas** au porc et au poulet effiloché.

Puis, 6 ou 8 **tequeños** et **pastelitos andins**, servis avec une sélection de sauces traditionnelles.

Pour finir, 2 ou 3 **cachapas** : la classique au **queso de mano** et une autre spécialité de la maison au choix.

66.9 - 88.9

Asado Negro Pour 2 personnes

Le classique le plus sophistiqué du Venezuela.

Porc longuement mijoté, enveloppé dans une préparation sombre, dense et brillante, élaborée avec du vin rouge, du **papelón** et de profondes notes 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 emblématique

42.9

Chupe Venezolano Pour 2 personnes

Un classique latino-américain qui réchauffe le corps et prépare le palais.

Soupe crémeuse et réconfortante, préparée avec du poulet, des pommes de terre, du maïs, de la crème de lait et du fromage frais.

Recette douce et enveloppante, pensée comme une entrée chaude et accueillante pour les plats principaux de notre cuisine.

32.9

Plus de 70 % de notre menu est naturellement sans gluten, en raison de la nature des ingrédients. Nous travaillons avec des processus de préparation partagés ; des traces peuvent donc être présentes. Information destinée aux personnes recherchant une alimentation plus légère ; non indiquée pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.

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

POLAR	3.9
ZULIA	3.9

MEXICAINE

CORONA	3.9
---------------	-----

EUROPÉENNES CLASSIQUES

FRANZISKANER 50cl.	4.9
DESPERADOS 33cl.	3.9
ESTRELLA GALICIA / CARLSBERG / DAMM 50cl.	3.9

PORTUGAISES – SUPER BOCK

BLONDE / BRUNE / 0.0 / SANS GLUTEN 33cl.	2.9
50cl.	3.9

CIDRES

33cl.	2.9
50cl.	3.9

VINS ET MOSCATEL

VIN BLANC Verre	2.9
VIN ROUGE Verre	2.9
VIN ROSÉ Verre	3.1
MOSCATEL/ PORTO/ MADEIRA Verre	3.9
VIN BLANC / ROUGE / ROSÉ / VERT Bouteille	CONSULTATION
VIN MOUSSEUX Bouteille	CONSULTATION

SANGRIAS

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

EAUX ET AUTRES...

EAU PLATE 0.50 / 1L.	1.9/3.9
EAU GAZEUSE 0.33 / 1L.	1.8/3.9
EAUX AROMATISÉES ET TONICS	1.9/3.9
THÉ GLACÉ Maison	2.9
BOISSONS EN CANETTES	2.8
BOISSONS VÉNÉZUÉLIENNES Malta ou Frescolita	2.9

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 cannelle et sucre. 17.9

BROWNIES Brownie chaud servi avec de la glace à la vanille, de la crème et du sirop. 9.9

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 CARMEL 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

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 vert et sucre. 9.9

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

MOSCOW MULE Vodka, citron vert et bière de gingembre. 10.9

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

VÉNÉZUÉLIENS

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

100% NACIONAL Rhum vieilli, tamarin, citron vert et douceur de mangue légèrement pimentée.
Création maison à base de tamarin, intense, marquée et profondément vénézuélienne. 13.9

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

Boissons Chaudes



CAFÉ ESPRESSO

ESPRESSO / RISTRETTO / LUNGO	1.6
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 bonbon, lait concentré sucré.	4.9
AUTRICHE Café viennois, chocolat et crème.	4.9

SPÉCIAL AVEC ALCOOL

RON COFFEE Espresso, rhum vieilli, <i>papelón</i> et crème.	8.9
---	-----

Pour personnaliser

CRÈME	1.4
LAIT SANS LACTOSE	0.5
LAIT VÉGÉTAL	0.9