

Entradas



VENEZUELA

MINI DEGUSTAÇÃO VENEZUELA

6 tequeños, 4 pastelitos andinos, platanitos e uma seleção de molhos artesanais.

23.9

TEQUEÑOS 10 Pãezinhos recheados de queijo.

16.9

PASTELITOS ANDINOS 10 empadas de trigo recheadas com porco e arroz.

19.9

PLATANITOS CHIPS Banana-pão. 

11.9

AREPITAS 8 Mini arepas com *natilla*. 

11.9

MÈXICO

TOTOPOS (Nachos) COM GUACAMOLE

Totopos crocantes servidos com guacamole fresco, pico de gallo e queijo.

17.9

★ Sugestão para dois.

Comece com a **Mini Degustação** e escolha para continuar: Cachapas, Arepas, Tacos, Quesadillas ou Chili con Carne.

Venezuela



AREPAS MILHO BRANCO.

QUATRO AREPAS Pão típico venezuelano servido com porco, frango, queijo fresco e *natilla*. 29.9

DUAS AREPAS Servidas com porco ou frango, queijo fresco e *natilla*. 19.9

RAINHA DA VENEZUELA

Inspirada na famosa “Reina Pepiada”. Duas arepas recheadas com frango ou porco à escolha do cliente, creme fresco de abacate, queijo semiduro e *natilla*. 22.9

CACHAPAS MILHO AMARELO.

QUESO DE MANO Queijo fresco e quente, tradicional do campo venezuelano. 21.9

ESPECIAL DA CASA Com frango, porco ou legumes salteados e queijo semiduro com creme fresco de abacate. 23.9

PORCO & QUEIJO No espírito das cachapas das estradas venezuelanas, com porco temperado, queijo semiduro, guasacaca e molho picante da casa. 26.9

DEGUSTAÇÃO DE CACHAPAS Três cachapas pequenas: clássica com queijo de mão, frango e porco. *Três sabores numa só experiência.* 36.9



México



TÍPICOS

TACOS AL PASTOR Tortilhas de milho com porco em adobo picante, queijo gratinado, repolho roxo, ananás caramelizado e coentro. Servidos com guacamole e sour cream. 26.9

CHILI CON CARNE Feijão vermelho, porco picado, nachos crocantes, queijo gratinado e guacamole. 23.9

QUESADILLAS

CHILI AHOGADA Tortilhas de trigo com chili (carne picada e feijão vermelho), gratinadas, molho picante ervas secas. Servidas com guacamole e sour cream. 24.9

FRANGO OU PORCO Tortilhas de trigo com frango ou porco temperados, gratinadas. Acompanhadas de guacamole e sour cream. 22.9



VENEZUELA GOURMET

Mi Junquito

Um prato emblemático de El Junquito, terra natal do nosso Chef.

Região reconhecida pela confluência de influências culturais espanholas, portuguesas e alemãs, onde o nosso Chef nasceu e forjou a sua identidade culinária.

Cachapa de milho terno com **queso de mano**, porco temperado, morcela, chouriço, salsichas e **hallaquitas**, acompanhados de uma seleção de molhos artesanais, incluindo a tradicional **guasacaca**.

59.9



Ideal para 3 pessoas ou 2 com bom apetite.

Prato completo e generoso. Recomendamos apreciá-lo por si só. Acompanhe com *cerveja venezuelana*.

Venezuela Degustação

Um percurso gastronómico pelos sabores mais autênticos da Venezuela.

Para 3 pessoas.

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

66.9

Para 4 pessoas.

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

88.9

Para 5 pessoas.

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

109.9

Servida em dois tempos. Primeiro, **tequeños**, **pastelitos andinos** e **mini arepas** com porco e frango desfiado, acompanhados de molhos tradicionais, incluindo a icónica **guasacaca**. Depois, uma degustação de **cachapas** pequenas: clássica com queijo de mão e especiais da casa.



Complete a experiência com o nosso cocktail venezuelano, *Guarapita*.

Asado Negro

A nossa interpretação de um grande clássico venezuelano.

Carne de porco estufada lentamente, envolvida numa preparação escura, densa e brilhante, construída com vinho tinto, **papelón** e notas profundas da tradição venezuelana.

Servido com arroz branco e banana-pão cozida em **papelón** e canela, criando uma base suave e aromática que equilibra o prato e reforça o seu carácter venezuelano.

42.9



Sugestão para dois.

Para começar, sugerimos as nossas **arepitas**. Acompanhe o prato com *vinho tinto*.

Mais de 70% do nosso menu é naturalmente sem glúten, devido à natureza dos ingredientes utilizados. A nossa cozinha utiliza superfícies e equipamentos partilhados, pelo que podem ocorrer vestígios.

Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe a nossa equipa antes de efetuar o seu pedido.

Preços em euros. IVA incluído.

Bebidas



SUMOS NATURAIS

SIMPLES Laranja / Limonada / Água de coco	4.3
ESPECIAIS TROPICAIS Morango / Tamarindo / Goiaba com marmelo / Papelón con limão	5.9
PAPELÓN CON LIMÃO 1L	19.9
LIMONADA 1L	14.9

CERVEJAS E SIDRAS

VENEZOLANAS	
POLAR	3.9
ZULIA	3.9
MEXICANA	
CORONA	3.9
CLÁSSICAS EUROPEIAS	
FRANZISKANER 50cl	4.9
DESPERADOS 33cl	3.9
CARLSBERG / DAMM 50cl	3.9
PORTUGUESAS · SUPER BOCK	
BRANCA / PRETA / 0.0 / SEM GLÚTEN	
33cl	2.9
50cl	3.9
SIDRAS	
50cl	3.9

VINHOS E MOSCATEL

BRANCO / TINTO / ROSÉ Copo	3.6
MOSCATEL / PORTO / MADEIRA Copo	3.9
BRANCO / TINTO / ROSÉ / VERDE Garrafa	CONSULTA
ESPUMANTE Garrafa	CONSULTA

SANGRIAS

VINHO BRANCO 1L	28.9
VINHO TINTO 1L	28.9
VINHO ROSÉ 1L	28.9

ÁGUAS E MAIS...

ÁGUA EN VIDRO 50cl / 1L	1.9 / 3.9
ÁGUA COM GÁS 33cl / 70cl	1.9 / 3.9
BEBIDAS EM LATA	2.8
VENEZOLANAS Malta ou Frescolita	2.9

Cocktails



LATINOAMERICANOS

DAIQUIRI DE MANGA Rum branco, manga fresca e especiarias. *Cremoso, tropical e gelado.* 12.9

MARGARITA ORIGINAL Tequila branco, licor de laranja e sumo de limão. *O clássico do México.* 9.9

PIÑA COLADA Rum branco, creme de coco e ananás. *Intensa, cremosa e fiel à receita caribenha.* 14.9

MOJITO ORIGINAL
Rum branco, hortelã fresca, limão e açúcar. 9.9

CUBA LIBRE Rum envelhecido, limão, cola e Amargo de Angostura. *Com assinatura venezuelana.* 9.9

MOSCOW MULE Vodka, lima e cerveja de gengibre. 10.9

CAIPIRINHA OU CAIPIROSKA
Cachaça ou vodka, lima e papelón. *Símbolo do Brasil.* 9.9

VENEZOLANOS

GUARAPITA Rum branco, maracujá, limão e grenadine.
Nascida em La Guaira, fresca, vibrante e servida em versão refinada. 12.9

100% NACIONAL Rum envelhecido, tamarindo, limão e doce de morango com pimenta.
Criação da casa em torno do tamarindo, intensa, marcante e profundamente venezuelana. 13.9

MARAQUITA Anís, limão, anis-estrelado fumado e água com gás.
Servida sob cúpula de vidro, com anis fumado na mesa, fresca, aromática e com assinatura Barista Gastrobar Venezuela. 13.9

Sobremesas



VENEZOLANAS

QUESILLO Pudim venezuelano de textura delicada e sedosa, com *Ponche Crema* e crosta de caramelo. Servido com gelado e natas. 12.9

TORTA TRES LECHES Bolo macio e húmido, de sabor doce e equilibrado. Servida com gelado de baunilha, canela e caramelo salgado. 14.9

CLÁSSICAS

CHURROS 16 mini churros, servidos com chocolate, doce de leite ou canela e açúcar. 17.9

MOELLEUX IRISH CREAM Bolo quente de chocolate belga com centro cremoso de Irish Cream. Servido com gelado de baunilha. 11.9

DULCERÍA CRIOLLA

POLVOROSAS Bolachas tradicionais da cidade de Caracas, com textura macia que se desfaz na boca. 1.9

COQUITOS COM CARAMELO Doces típicos caribenhos, coco coberto com caramelo crocante. 3.9

ALFAJORES VENEZOLANOS Bolacha macia e amanteigada, recheada com doce de leite ou Nutella. 2.9

Bebidas Quentes



CAFÉ ESPRESSO

ESPRESSO / RISTRETTO / LUNGO	1.8
ESPRESSO MACCHIATO	2.2
AMERICANO	2

CAFÉ E LEITE

CAPPUCCINO Canela ou chocolate.	3.4
CAPPUCCINO BARISTA Mel e canela.	3.9
LATTE MACCHIATO	2.9

TRADICIONAL

VENEZUELA Café canela, <i>papelón</i> e natas.	4.9
ESPANHA Café bombón, leite condensado e natas.	4.9
AUSTRIA Café vienense, chocolate e natas.	4.9

ESPECIAL COM ÁLCOOL

RON COFFEE Espresso, rum envelhecido, <i>papelón</i> e natas.	7.9
---	-----

Para personalizar

NATAS 1.4

LEITE SEM LACTOSE 0.5

LEITE VEGETAL 0.9