

Entradas



VENEZUELA

- TEQUEÑOS 8** Pãezinhos recheados de queijo. 14.9
- TEQUEÑOS 12** Pãezinhos recheados de queijo. 19.9
- PASTELITOS ANDINOS 12** Empadas de trigo recheadas com porco e arroz. 21.9
- MIXTO DE TEQUEÑOS Y PASTELITOS**
12 tequeños + 12 pastelitos andinos. 36.9
- PLATANITOS CHIPS** Banana-pão. 🌾 11.9
- AREPITAS 8** Mini arepas con *natilla*. 🌾 11.9

MÈXICO 🌾

- TOTOPOS (Nachos) COM GUACAMOLE**
Totopos crocantes servidos com guacamole fresco, pico de gallo e queijo. 17.9
- CHILI CON CARNE** Feijão vermelho, carne picada, nachos crocantes, queijo gratinado y guacamole. 19.9



Venezuela



AREPAS MILHO BRANCO.

QUATRO AREPAS Pão típico venezuelano servido com porco, frango, queijo fresco e *natilla*. 25.9

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

AREPAS COM PUNTAS DE ASSADO NEGRO
6 arepitas servidas com puntas de Assado Negro, molho especial da casa ligeiramente picante e *natilla*. 22.9

EMPANADAS MILHO BRANCO.

FRANGO OU PORCO
Servido com a nossa guasacaca fresca. Pode escolher entre molho de alho ou picante. 17.9

PATACONES BANANA PÃO.

CAMARÃO Cestinhas de banana-pão crocante, recheadas com camarões ao alho em molho vermelho, guacamole fresca, queijo suave, creme de queijo e um toque doce de papelón com picante leve de piri-piri seco. 25.9

CACHAPAS MILHO AMARELO.

QUESO DE MANO Queijo fresco e quente, tradicional do campo venezuelano. 20.9

ESPECIAL DA CASA Frango, porco ou vegetais frescos salteados, guacamole fresco e queijo semiduro. 22.9

PORCO & QUEIJO Porco temperado, queijo semiduro de estilo holandês e molho picante da casa. 24.9



México



TACOS TÍPICOS 🌾

AL PASTOR Tortilhas de milho com carne de porco em adobo picante mexicano, queijo gratinado, repolho roxo, ananás caramelizado e coentro. Com guacamole, salada, totopos, sour cream e limão.

24.9

CAMARÓN ENCHILADO Tortilhas de milho com camarões grelhados, pimentas e especiarias. Com queijo creme, repolho, cebola roxa, salsa, guacamole, salada, totopos rústicos, sour cream e limão.

27.9

QUESADILLAS

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

22.9

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

19.9



VENEZUELA GOURMET

Mi Junquito Para 2-3 pessoas

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 queijo de mão, carne de cochino frita, morcela, chouriço e salsichas, acompanhados de hallaquitas e uma seleção de molhos artesanais, incluindo a tradicional **guasacaca**.

59,9

Venezuela Degustação Para 3-4 pessoas

Um percurso gastronómico pelos sabores mais autênticos da Venezuela.

Primeiro, 6 ou 8 **arepitas** com porco e frango desfiado, 6 ou 8 **tequeños** e 6 ou 8 **pastelitos andinos**, servidos com uma seleção de molhos tradicionais. Depois, 2 ou 3 cachapas: a clássica com **queso de mano** e outra especial da casa à sua escolha.

66,9 - 88,9

Asado Negro Para 2 pessoas

O clássico mais sofisticado da Venezuela.

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 clássico.

42,9

Chupe Venezolano Para 2 pessoas

Um clássico latinoamericano que aquece o corpo e prepara o paladar.

Sopa cremosa e reconfortante, preparada com frango, batata, milho, creme de leite e queijo fresco.

Receita suave e envolvente, pensada como uma antesala quente e acolhedora para os pratos principais da nossa cozinha.

32,9

Mais de 70% do nosso menu é naturalmente sem glúten, por natureza dos ingredientes.

Trabalhamos com processos partilhados, pelo que podem ocorrer vestígios.

Informação dirigida a quem procura uma alimentação mais leve, **não indicada para pessoas com doença celíaca.**

Preços em euros. IVA incluído.

Bebidas



SUMOS NATURAIS

SIMPLES Laranja / Limonada / Água de coco.	4.3
TROPICAIS ESPECIAIS Maracujá / Tamarindo / Goiaba com marmelo / Papelón com limão	5.9
PAPELÓN COM 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
ESTRELLA GALICIA / CARLSBERG / DAMM 50cl.	3.9
PORTUGUESA SUPER BOCK	
BRANCA / PRETA / 0.0 / SEM GLÚTEN	
33cl.	2.9
50cl.	3.9
SIDRAS	
33cl.	2.9
50cl.	3.9

VINHOS E MOSCATEL

BRANCO Copo	2.9
TINTO Copo	2.9
ROSÉ Copo	3.1
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 VIDRIO 0.50 / 1L.	1.9/3.9
ÁGUA COM GÁS 0.33 / 1L.	1.8/3.9
ÁGUAS AROMATIZADAS E TÓNICA	1.9/3.9
ICE TEA Da casa	2.9
BEBIDAS EM LATAS	2.8
VENEZOLANAS Malta ou Frescolita	2.9

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. Servido 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

BROWNIES Brownie quente servido com gelado de baunilha, natas e xarope. 9.9

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

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 Anis, 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

Bebidas Quentes



CAFÉ ESPRESSO

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

Para personalizar

NATAS 1.4

LEITE SEM LACTOSE 0.5

LEITE VEGETAL 0.9