




**AREPAS** **pa ti** **pa mi**  
SPEISEN & GETRÄNKE





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE AUS VENEZUELA

**Papelón 0,4l:** Selbstgemachte  
Limonade mit Bio-Rohrzucker /  
Homemade lemonade with organic  
cane sugar / 5,50 € 

**Maracuja-saft 0,4l<sup>1</sup>:**  
Passion fruit juice / 4,50 € 

**Malta-Malzbier 0,33l<sup>2</sup>:**  
Nährhaft, alkoholfrei, das aus bestem  
Hopfen und Gerste in Venezuela  
hergestellt wird / Maltín Polar malt  
drink nutritious, non-alcoholic, made  
from the best hops and barley in  
Venezuela / 4,50 €

**Frescolita 355ml<sup>2,5,6</sup>:**  
Venezolanisches rotes Softgetränk  
mit Tutti-Frutti Geschmack /  
Venezuelan red soft drink with  
fruit-punch flavor / 5 €

## KALTE GETRÄNKE

**Wasser 0,25l:**  
Classic oder Naturell / 3,50 €

**Softgetränke 0,33l<sup>1,2,4,6</sup>:**  
Coca-Cola/ Cola-Zero/ Fanta / 3,80 €

**Vio Bio Shorle 0,33l<sup>1</sup>:**  
Verschiedene Sorte / 3,90 €

## WARME GETRÄNKE

**Espresso:** 2,50 €

**Espresso doppio:** 3,80 €

**Caffe Creme:** 3,50 €

**Capuccino<sup>F</sup>:** 3,90 €

**Tee:** 3,50 €



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE AUS VENEZUELA

**Polar Bier 355ml:** Authentisches Bier mit leicht beerigem Aroma, der Spitzenreiter in Venezuela / Authentic beer with a light berry aroma, the number one in Venezuela / 5 €

**Rum Cuba Libre 0,4l:** Mit dem ausgezeichneten venezolanischen Rum Santa Teresa / With the excellent Venezuelan rum Santa Teresa / 9,50 €

**Rum a las Rocas 0,2ml:** Der ausgezeichnete venezolanische Rum Santa Teresa pur oder auf Wunsch mit Eiswürfel / The excellent Venezuelan rum Santa Teresa neat or, if desired, with ice cubes / 6,50 €

**Pa ti Cocktail 0,4l<sup>1F</sup>:** Maracujasaft, Anis, Sprudelwasser & Kondensmilch / Passion fruit juice, anise, sparkling water & condensed milk / 10,50 €

**Mausi:** Biermixgetränk aus venezolanisches Bier und Frescolita (Tutti-Frutti Softgetränk) mit Eiswürfeln / Mix made from Venezuelan beer and Frescolita (Fruit Punch softdrink) with ice cubes / 10 €

## BIER

**Schlappeseppel Bier 0,33l<sup>8</sup>:** Pils, Radler, Seppelsche / 4 €

# MITTAGSMENÜ



17<sup>50</sup> €

**ANGEBOT**

## **Arepa + Beilage + Dip**

1 Arepa nach Wahl + 1 Beilage  
(Yuca oder Tajadas) + 1 Dip

1 arepa of choice + 1 side dish  
(Yuca or Tajadas) + 1 dip



Hausgemacht...  
Einfach lecker!



## Jedes Bowl hat Reis + Mini-Arepa + Dip

**Bowl Vegetariano<sup>F</sup>:** Avocado-Tomaten Salat + Reis + schwarze Bohnen + Weißkäse + Kochbananen / Avocado-tomato salad + rice + black beans + white cheese + sweet plantains (**vegan möglich**) / 14,90 €

**Bowl Pollo<sup>F1</sup>:** Saftiges gezupftes Hähnchenbrustfilet + Reis + schwarze Bohnen + Weißkäse + Kochbananen / Shredded chicken + rice + black beans + white cheese + sweet plantains / 15,90 €

**Bowl Chili<sup>3,\*</sup>:** Hausgemachte Chilli con Carne (Rinderhackfleisch, rote Kidneybohnen & Mais) + Reis + Maniok & Avocado / Homemade chilli con carne (ground beef, red kidney beans & corn) + rice + cassava & avocado / 14,90 €

**Bowl Vegan:** Ratatouille Gemüse-mix (Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) + Reis + Avocado & Maniok / Ratatouille vegetable mix (eggplant, zucchini, tomato, bell pepper, onion, garlic, herbs) + rice + avocado & cassava / 14,90 €



**Bowl Carne<sup>F1,3,7,\*</sup>:** Fein gezupftes Rindfleisch + Reis + schwarze Bohnen + Weißkäse & Kochbananen / Shredded beef + rice + black beans + white cheese & plantains / 17,90 €

**Bowl Tuna<sup>3,\*</sup>:** Thunfisch mit Chili, Tomaten, Zwiebeln + Reis + Maniok & Avocado / Tuna with chili, tomatoes, onions + rice + cassava & avocado / 14,90 €

**Alles glutenfrei!**

# VORSPEISEN



## Erster Eindruck zählt!

**Tajadas<sup>F</sup>:** Süße Kochbananen mit Weißkäse / Sweet plantains with white cheese / **(vegan möglich)** / 8 € 

**Yuca Frita<sup>1</sup>:** Maniok in Pommesform + 1 Dip nach Wahl / Cassava in fries form + 1 dip of choice / 8 €  

**Tequeños<sup>A,F,I,7,\*</sup>:** 4 Käsesticks + Guasacaca-Dip / 4 cheese-sticks + guasacaca-dip / 8 €

**Empanadas<sup>A,F,I,3,7,\*</sup>:** 2 gefüllte Teigtaschen (Weißkäse, Rindfleisch oder Champignons-Mais) + Guasacaca-Dip / 2 fried white pastry like dumplings (white cheese, beef meat or mushrooms-corn) + guasacaca-dip / 10 €

**Mini Arepas<sup>F</sup>:** 3 Mini-Arepas mit Frischkäse oder Arlequin (Frischkäse mit süßer Paprika-Soße) / 3 mini-arepas with cream cheese or Arlequin (cream cheese with sweet pepper-sauce) / 4,50 € 

**Pasapalos Teller**<sup>A,F,I,1,3,6,\*</sup>: Mit 1 Empanada mit Käse, 2 Tequeños, Kochbananen, Maniok, schwarze Bohnen mit Weißkäse, Champignons, Avocado mit Pico de Gallo & Guasacaca Dip / Includes 1 empanada with cheese, 2 tequeños, plantains, cassava, black beans with white cheese, champignons, avocado with pico de gallo & guasacaca dip / 27 €

**Degustación Teller**<sup>A,L,7,3,\*</sup>: 4 Mini-Arepas mit verschiedenen Füllungen aus: Fleisch, Hähnchen, Reina Pepiada, schwarze Bohnen / 4 mini-arepas with different fillings of: meat, chicken, reina pepiada, black beans / (vegetarisch möglich) / 12 €



Alles mal ausprobieren



Für jeden Typ & Geschmack



Unsere venezolanische Karibik-Ecke bietet für alle kulinarischen Liebhaber seit dem 17. Mai 2021 in Mainz ganz besondere Gerichte. Somit präsentieren wir ein Stück von Venezuela und ermöglichen ein Erlebnis mit Lateinamerikanischem Flair. Mit selbstgemachten Speisen, **Made with heart**, und vorbereitet mit Produkten **Made in Venezuela**.

Was ist Pabellón?

**“Pabellón ist unser venezolanisches Nationalgericht, farbvoll und mit unterschiedlichem Geschmack ist dies ein wahres Feuerwerk des Genusses”**

Was ist Arepa?




**“Arepas sind unsere leckeren runden Maisfladen aus glutenfreiem Maismehl. In Venezuela werden sie zu jeder Mahlzeit serviert, zum Frühstück, als Beilage, oder doch zwei als Hauptgericht. Traditionell hausgemacht, gegrillt und mit unterschiedlichen Füllungen serviert”**

**Vegetarische Gerichte auch vegan möglich!**



# HAUPTSPEISEN



-  **Pabellón Tradicional**<sup>F1,3,7,\*</sup>: Feines gezupftes Rindfleisch mit Reis, schwarze Bohnen, Weißkäse, Kochbananen, Mini-Arepa & Soße nach Wahl / Shredded beef with rice, black beans with white cheese, plantains, mini-arepa & sauce of choice / 24 €
-  **Pabellón de Pollo**<sup>F1,3,7,\*</sup>: Saftiges gezupftes Hähnchenfleisch mit Reis, schwarze Bohnen, Weißkäse, Kochbananen, Mini-Arepa & Soße nach Wahl / Shredded chicken with rice, black beans with white cheese, plantains, mini-arepa & sauce of choice / 23 €
-  **Pabellón Vegetariano**<sup>F3,6,\*</sup>: Avocado-Tomaten Salat, Reis, schwarze Bohnen, Weißkäse, Kochbananen, Mini-Arepa & Pico de Gallo Dip / Avocado-tomato salad, rice, black beans, white cheese, plantains, mini-arepa & pico de gallo dip / (vegan möglich) / 22 €

# AREPAS

Mehr Genuss  
für deine  
Arepa...



## TOPPINGS

Fleisch/Meat<sup>3,7,\*</sup>: 3,50 €

Hähnchen/Chicken<sup>L,3,7,\*</sup>: 3 €

Kochbananen/Plantain: 1,50 €

Käse/Cheese<sup>F</sup>: 1,00 €

Champignons/Mushrooms<sup>\*</sup>: 1,50 €



Schwarze Bohnen/Black beans: 1,50 €



Tomate: 0,50 €


Avocado: 1,00 €


Mais/Corn: 0,30 €


# Fleisch


 **Pelúa**<sup>F,3,7,\*</sup>: feines gezupftes Rindfleisch, Gouda & Soße nach Wahl / Shredded beef, gouda & sauce of choice / **13,50 €** 

 **Catira**<sup>F,L,3,7,\*</sup>: gezupftes Hähnchenbrustfilet, Gouda & Soße nach Wahl / Shredded chicken breastfilet, gouda & sauce of choice / **12,50 €** 


 **Reina Pepiada**<sup>A,L,7</sup>: hausgemachtes Hähnchen-Salat & Avocado / homemade chicken salad & avocado / **13 €**

 **Sifrina**<sup>A,F,L,7</sup>: hausgemachtes Hähnchen-Salat, Avocado & Gouda / homemade chicken salad, avocado & gouda / **12,50 €**

**Chorizo**<sup>F</sup>: Chorizo (Scharf) & Weißkäse / Chorizo (spicy) & white cheese / **9,50 €** 

**Chili Cheese**<sup>3,F\*</sup>: Chili con Carne (Rinderhackfleisch, rote Kidneybohnen & Mais) & Gouda / Chili con Carne (minced beef, red kidney beans & corn) & Gouda / **9,50 €** 

# Vegetarisch

 **Domino**<sup>F</sup>: Schwarze Bohnen & Weißkäse / Black beans & white cheese / **9,50 €**

**Tajada**<sup>F</sup>: Kochbananen & Weißkäse / Sweet plantains & white cheese / **10,50 €**

**Veggie**<sup>F\*</sup>: Champignons mit Knoblauch & Weißkäse / Champignons with garlic & white cheese / **9,50 €**

**Vegetariana**<sup>F</sup>: Avocado & Gouda / **9,50 €**

**Mañanera**<sup>F,l</sup>: Rührei & Weißkäse / Scrambled eggs & white cheese / **9,50 €**

**Capresa**<sup>F</sup>: Weißkäse & Tomatenscheiben / White cheese & tomato slices / **8,50 €**

# Vegan

**Vegana**<sup>3,6,\*</sup>: Avocado & Tomaten Salat / Avocado & tomato-salad / **10,50 €**

**Princesa**: Avocado & schwarze Bohnen / Avocado & black beans / **11,50 €**

**Primavera**<sup>\*</sup>: Champignons mit Knoblauch & Mais / Champignons with garlic & corn / **10,50 €**

**Mulata**: Schwarze Bohnen & Kochbananen / Black beans & sweet plantains / **11,50 €**

**Ratatouille**<sup>\*</sup>: Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika, Knoblauch, Kräuter / Eggplant, zucchini, tomato, bell pepper, garlic & herbs / **9,50 €**

**Tropical**: Avocado & Kochbananen / Avocado & sweet plantains / **12,50 €**





**Arepa Burger "Pa Ti"**<sup>3,6,\*</sup>  

Mit Champignons, schwarze Bohnen, Kochbananen, Avocado-Tomaten Salat & Pico de Gallo-Dip / With Champignons, black beans, plantains, avocado-tomato salad & Pico de Gallo-Dip / 16,50 €

**Arepa Burger "Pa Mi"**<sup>A,F,I,3,7,\*</sup>

Mit Rindfleisch, schwarze Bohnen, Kochbananen, Avocado, Gouda, Weißkäse & Guasacaca-Dip / With shredded beef, black beans, plantains, avocado, gouda, white cheese & Guasacaca-Dip / 17,50 €


# Arepas Pa ti Pa mi Burger Style!



# ESPECIALES PA TI PA MI

## Combos Menü

**Fleisch**<sup>F,1,3,7,\*</sup>: Arepa Pelúa + Arepa Catira + 1 Beilage (Maniok / Kochbananen) + 2 Dips + 1 Softgetränk / Arepa Pelúa + Arepa Catira + 1 side dish (cassava / plantains) + 2 dips + 1 softdrink / 42 € 

**Vegetarisch**<sup>F,1</sup>: Arepa Domino + Arepa Vegetariana + 1 Beilage (Maniok / Kochbananen) + 2 Dips + 1 Softgetränk / Arepa Domino + Arepa Vegetariana + 1 side dish (cassava / plantains) + 2 dips + 1 softdrink / 34 € 

**Vegan**<sup>F,1,3,6,\*</sup>: Arepa Mulata + Arepa Vegana + 1 Beilage (Maniok / Kochbananen) + 2 Dips + 1 Softgetränk / Arepa Mulata + Arepa Vegana + 1 side dish (cassava / plantains) + 2 dips + 1 softdrink / 37 €  

## Für die Chiquitos!

**Kinder Menü**<sup>F,1</sup>:  
Arepa mit Käse & Butter + Vio Limo /  
Arepa with cheese & butter + Vio  
Limo / 9 € 







## Venezolanische Art immer!

### Panas Menü (für 6 Personen):

**Fleisch<sup>A,I,F,3,7,\*</sup>**: Mit 6 Arepas (Pelua & Reina), 6 Vorspeisen (Maniok & Tajadas), 6 Dips / With 6 Arepas (Pelua & Reina), 6 starters (cassava & sweet plantain) & 6 dips / 134 €

**Vegetariano<sup>F</sup>**: Mit 6 Arepas (Domino & Tajada), 6 Vorspeisen (Maniok & Tajadas), 6 Dips / With 6 Arepas (Domino & Tajada), 6 starters (cassava & sweet plantain) & 6 dips / 121 € 

**Vegan<sup>3,6,\*</sup>**: Mit 6 Arepas (Vegana & Mulata), 6 Vorspeisen (Maniok & Tajadas), 6 Dips / With 6 Arepas (Vegana & Mulata), 6 starters (cassava & sweet plantain) & 6 dips / 129 € 

### Rumba Box (für 6 Personen):

**Mix<sup>A,F,I,3,7,\*</sup>**: Mit 12 Mini-Arepas (Rindfleisch, Hähnchen & Hähnchen-Avocado Salat), 12 Empanadas, 12 Tequeños, 6 Dips / With 12 Mini-Arepas (beef, chicken & chicken-avocado salad), 12 Empanadas, 12 Tequeños, 6 dips / 112 €

# DIPS & EXTRAS

Alles selbstgemacht!



Die Lieblingsbegleiter  
unserer Speisen!

## DIPS

**Guasacaca**<sup>A,1,7,\*</sup>: Traditioneller Dip mit Avocado / Traditional dip with avocado / 2,50 €



**Pico de gallo**<sup>3,6,\*</sup>: Hausgemachte Salsa / Homemade salsa / 2,50 €



**Picante**<sup>\*</sup>: Hausgemachte scharfe Soße / Homemade hot sauce / 2,50 €

**Cocktailsoße**<sup>A,1,K,2,3,6,7</sup>:

Hausgemachte Cocktailsoße / Homemade cocktail sauce / 2,50 €

**Guasacaca (200ml)**<sup>A,1,7,\*</sup>:

Dip-Favorit Guasacaca in einer Glasflasche / Dip-favorite guasacaca in a glass bottle / 4,90 €

## EXTRAS



**Fleisch (200 gr)**<sup>\*</sup>: Meat / 8,50 €

**Hähnchen/Reina Pepiada**

**(200 gr)**<sup>A,1,3,7,\*</sup>: Chicken / Avocado-chicken-salad / 7,50 €



**Schwarze Bohnen (200 gr):**

Black beans / 4,50 €



**Reis (200 gr):** Rice / 3,50 €



**Avocado:** Geschnitten in Streifen / Cut into strips / 3,50 €



**Spiegelei!** Fried egg / 2 €

**Bacon:** 3 Scheiben / 3 strips / 2,50 €



**Champignons**<sup>\*</sup>: 3 €




**Arepa Viuda:** einzeln Arepa ohne Füllung / Individual Arepa without filling / 2 €

# DESSERTS

Denn es  
bleibt immer  
Platz für  
etwas süßes!



**Quesillo<sup>Fl</sup>:** Venezolanischer Crème Brûlée, flanartig mit Vanille & Karamell  
/ Venezuelan Crème Brûlée, like flan with vanilla & caramel / 6,50€ 



# ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

## ZUSATZSTOFFE

- 1 Mit Antioxidationsmittel
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Geschmacksverstärker
- 4 Koffeinhaltig
- 5 Konservierungsstoffe
- 6 Mit Süßungsmittel
- 7 Mit Verdickungsmittel
- 8 Gerstenmalz
- 9 Gerstenmweizen

## ALLERGENE

- A Glutenhaltig
- E Sellerie
- F Milch & Laktose
- G Sesamsamen
- I Eier
- K Senf
- L Soja
- \* = kann Spuren von allen enthalten

**Alles auch To-Go!  
Vorbestellen & abholen!  
Party & Business Catering-Service!  
Vegan & glutenfrei!**

Alle Preise in Euro inkl gesetzl. MwSt.

Besuchen Sie uns auf unserer Webseite &  
bleiben Sie am Laufen! [www.arepaspatipami.de](http://www.arepaspatipami.de)



---

Inh. Carmen Rivas



Wir bieten Services an wie:  
Lieferung, Take-away, Mittagstisch,  
Catering und Party-Service

Wir organisieren dein privates  
Fest nach Wunsch

06131-6062315  
[arepaspatipami@outlook.de](mailto:arepaspatipami@outlook.de)

Mittlere Bleiche 51,  
55116 Mainz