

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE AUS VENEZUELA



Papelón 0,2l / 0,4l

Selbstgemachte Rohrzucker Limonade
3⁹⁰ / 5⁹⁰ €

Maracujasaft¹ 0,2l / 0,4l

3⁵⁰ / 5 €

Malta-Malzbier²

Nährhaftes, alkoholfreies Malzbier
5 €

Frescolita^{2,5,6}

Softgetränk mit Tutti-Frutti Geschmack
5⁵⁰ €

KALTE GETRÄNKE

Wasser 0,25l / 0,75l

Classic oder Naturell
3²⁰ / 6⁹⁰ €

Softgetränke^{1,2,4,6} 0,3l

Coca-Cola/ Cola-Zero
4²⁰ €

Saftschorle¹ 0,2l / 0,4l

Apfel- / Johannissaft
3⁵⁰ / 5²⁰ €

WARME GETRÄNKE

Espresso 2⁶⁰ €

Espresso doppio 4²⁰ €

Caffe Creme 3⁹⁰ €

Capuccino^F 4²⁰ €

Tee 3⁶⁰ €





ALKOHOLISCHE GETRÄNKE AUS VENEZUELA

Polar Bier

Authentisches Bier mit leicht beerigem
Aroma, der Spitzenreiter in Venezuela

5⁵⁰ €

Cuba Libre 0,4l

Cacique Rum mit Coca-Cola

10 €

Rum a las Rocas 2cl

Botucal Diplomático Rum mit Eiswürfel

6⁵⁰ €

Pa ti Cocktail^{1,F} 0,4l

Maracujasaft, Anis & Kondensmilch

10⁵⁰ €

Mausi

Biermixgetränk aus venezolanisches Bier
und Frescolita (Tutti-Frutti Softgetränk)

11 €

Bier⁸ 0,3l

Pils / Radler

4⁵⁰ €

Shot

3⁹⁰ €

VORSPEISEN



Erster Eindruck zählt!

Tajadas^F

Süße Kochbananen mit Weißkäse (vegan möglich)

9⁵⁰ €

Yuca Frita¹



Maniok in Pommesform + 1 Dip nach Wahl

9⁹⁰ €

Tequeños^{A,F,I,7,*}

4 Käsesticks + Guasacaca-Dip

10⁵⁰ €

Empanadas^{A,F,I,3,7,*}

2 gefüllte Teigtaschen (Käse/Fleisch) + Guasacaca-Dip

13⁵⁰ €

Extras

Empanada: 5⁵⁰ €

Tequeño: 2 €

Mini Arepa: 0,60 €

Pasapalos Teller^{A,F,I,1,3,6,*}

Mit 1 Käse Empanada, 2 Tequeños, Kochbananen, Maniok, schwarze Bohnen mit Weißkäse, Champignons, Avocado mit Pico de Gallo & Guasacaca Dip 34 €



Degustación Teller^{A,L,7,3,*}

4 Mini-Arepas aus: Fleisch, Hähnchen, Reina Pepiada, schwarze Bohnen 14⁵⁰ €



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”**

HAUPTSPEISEN



 Pabellón Tradicional^{F,1,3,7,*}

Feines gezupftes Rindfleisch mit Reis, schwarze Bohnen, Weißkäse, Kochbananen, Mini-Arepa & Dip nach Wahl

25 €

 Pabellón de Pollo^{F,1,3,7,*}

Saftiges gezupftes Hähnchenfleisch mit Reis, schwarze Bohnen, Weißkäse, Kochbananen, Mini-Arepa & Dip nach Wahl

24 €

 Pabellón Vegetariano^{F,3,6,*}

Avocado-Tomaten Salat, Reis, schwarze Bohnen, Weißkäse, Kochbananen, Mini-Arepa & Pico de Gallo Dip (*vegan möglich*)

23 €

AREPAS

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.

TOPPINGS

Fleisch ^{3,7,*}	3,80 €	Käse ^F	1 €	Tomate	0,50 €
Hähnchen ^{L,3,7,*}	3,50 €	Champignons [*]	1,50 €	Avocado	1 €
Kochbananen	1,50 €	Schwarze Bohnen	1,50 €	Mais	0,30 €

AREPAS

Pelúa^{F,3,7,*}



Fein gezupftes Rindfleisch, Gouda & Dip nach Wahl

15⁵⁰ €

Catira^{F,L,3,7,*}



Fein gezupftes Hähnchen, Gouda & Dip nach Wahl

15 €

Reina Pepiada^{A,L,7}



Hausgemachtes Hähnchen-Salat & Avocado

15⁵⁰ €

Sifrina^{A,L,7}



Hausgemachtes Hähnchen-Salat, Avocado & Gouda

15 €

Chorizo^F



Gebratene Chorizo & Weißkäse

11⁵⁰ €

Toxica^{F,1,5}



Gebratener Bacon, Avocado & Gouda

11⁵⁰ €

Caribeña^{A,F,5}



Thunfischsalat mit Tomaten, Zwiebeln & Gouda

11⁵⁰ €

Piraña^F



Gebratener Thunfisch mit Tomaten, Zwiebeln, Chilis & Gouda

12⁵⁰ €

Domino^F



Schwarze Bohnen & Weißkäse

11⁵⁰ €

Perico^{F,L}



Rührei mit Tomaten, Zwiebeln & Gouda

11⁵⁰ €

Veggie^{F,*}



Gebratene Champignons & Weißkäse

11⁵⁰ €

Tajada^F



Süße Kochbananen & Weißkäse

12⁵⁰ €

Primavera^{*}



Gebratene Champignons & Mais

11⁵⁰ €

Tropical



Süße Kochbananen & Avocado

12⁵⁰ €

Mulata



Schwarze Bohnen & süße Kochbananen

12⁵⁰ €

Vegana^{3,6,*}



Avocado, Tomaten & pico de gallo Dip

11⁵⁰ €

AREPA BURGER



Mit Champignons, schwarze Bohnen, Kochbananen, Avocado-Tomaten Salat & Pico de Gallo-Dip



Mit Rindfleisch, schwarze Bohnen, Kochbananen, Avocado, Gouda, Weißkäse & Guasacaca-Dip

KINDER

Für die
Chiquitos!

Kinder Menü^{F,1}
Arepa mit Käse & 🍴
+ 0,2l Saftschorle

für 9⁹⁰ €

Nur Arepa
mit Käse 7 €

COMBOS



Fleisch^{F,1,1,3,7,*}

2 Arepas (Pelúa & Catira)
2 Beilage (Maniok & Kochbananen)
2 hausgemachte Dips
2 Getränke 0,2l (Limonade / Saft)

Nur für
59⁹⁰ €

Vegetarisch^{F,1}

2 Arepas (Domino & Vegetariana)
2 Beilage (Maniok & Kochbananen)
2 hausgemachte Dips
2 Getränke 0,2l (Limonade / Saft)

Nur für
52⁹⁰ €

Vegan^{F,1,3,6,*}

2 Arepas (Mulata & Vegana)
2 Beilage (Maniok & Kochbananen)
2 hausgemachte Dips
2 Getränke 0,2l (Limonade / Saft)

Nur für
53⁹⁰ €

DIPS & EXTRAS

Die Lieblingsbegleiter
unserer Speisen!



2⁹⁰ €
Alle Dips
selbstgemacht

DIPS DES HAUSES

Guasacaca^{A,I,7,*}
Avocado Dip

Cocktailsoße^{A,I,K,2,3,6,7}
Ketchup-Mayo-Senf Mischung

  **Pico de gallo**^{3,6,*}
Selbstgemachte Salsa

  **Picante**^{*}
Scharfe Dip

EXTRAS

 **Arepa Viuda**
Einzel Arepa ohne Füllung 3 €

 **Reis (200 gr)** 4 €

  **Avocado** 4 €

 **Spiegelei** 3 €

 **Bacon** 2⁵⁰ €

DESSERTS

 **Quesillo^{F,I}**
Venezolanischer
Crème Brûlée, flanartig
mit Vanille & Karamell
7⁵⁰ €



**Denn es
bleibt immer
Platz für
etwas süßes!**

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

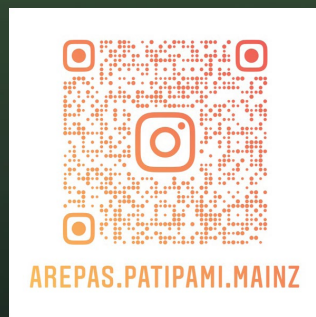
ZUSATZSTOFFE

- 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

Vorbestellen & abholen!
Catering & Party Service!
Vegan & glutenfrei!



Besuchen Sie uns auf unserer Webseite & bleiben
Sie am Laufen! www.arepaspatipami.de

Alle Preise in Euro inkl gesetzl. MwSt.