



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





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE AUS VENEZUELA

Papelón: Selbstgemachte Limonade
mit Bio-Rohrzucker / Homemade
lemonade with organic cane sugar /
0,2l / 3,50 € // 0,4l / 5,50 € 

Maracuja-saft¹:
Passion fruit juice /
0,2l / 3,20 € // 0,4l / 4,50 € 

Malta-Malzbier²:
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^{2,5,6}:
Venezolanisches rotes Softgetränk
mit Tutti-Frutti Geschmack /
Venezuelan red soft drink with
fruit-ponch flavor / 5 €

KALTE GETRÄNKE

Wasser:
Classic oder Naturell /
0,25l / 3,20 € // 1l / 6,90 €

Softgetränke 0,33l^{1,2,4,6}:
Coca-Cola/ Cola-Zero/ Fanta / 3,80 €

Vio Bio Shorle 0,33l¹:
Verschiedene Sorte / 3,90 €

WARME GETRÄNKE

Espresso: 2,50 €
Espresso doppio: 3,80 €
Caffe Creme: 3,50 €
Capuccino^f: 3,90 €
Tee: 3,50 €



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE AUS VENEZUELA

Polar Bier: 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: Venezolanischer Santa Teresa Gran Reserva Rum mit Coca-Cola / Venezuelan Santa Teresa Gran Reserva Rum with Coca-Cola / 9,50 €

Rum a las Rocas 2cl: Der ausgezeichnete venezolanische Santa Teresa 1796 Solera Rum mit Eiswürfel / The excellent Venezuelan Santa Teresa 1796 Solera rum with ice cubes / 6,50 €

Pa ti Cocktail 0,4l^{1F}: Maracujasaft, Anis & Kondensmilch / Passion fruit juice, anis & condensed milk / 10,50 €

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

Power Ranger^F: Flüssiger Erdbeerjoghurt mit Anis / Liquid strawberry yogurt with anise / 8,90 €

BIER

Schlappeseppel Bier 0,33l⁸: Seppelsche / 4 €

MITTAGSMENÜ



17⁵⁰ €

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 Pollo^{F1}: Saftiges gezupftes Hähnchenbrustfilet + schwarze Bohnen + Weißkäse + Kochbananen + Soße nach Wahl / Shredded chicken + black beans + white cheese + sweet plantains / 15,90 €

Bowl Carne^{F1,3,7,*}: Fein gezupftes Rindfleisch + schwarze Bohnen + Weißkäse & Kochbananen + Soße nach Wahl / Shredded beef + black beans + white cheese & plantains / 17,90 €

Guasacaca^{A,1,7,*}:
Traditioneller
Dip mit Avocado

Pico de gallo^{3,6,*}:  
Hausgemachte Salsa

Bowl Chili^{3,*}: Hausgemachte Chilli con Carne (Rindhackfleisch, rote Kidneybohnen & Mais) + Maniok & Avocado + pico de gallo Dip / Homemade chilli con carne (ground beef, red kidney beans & corn) + cassava & avocado / 14,90 €

Bowl Vegetariano^F: Avocado-Tomaten Salat + schwarze Bohnen + Weißkäse + Kochbananen + pico de gallo Dip / Avocado-tomato salad + black beans + white cheese + sweet plantains **(vegan möglich)** / 14,90 €

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

Bowl Tuna^{3,*}: Thunfisch mit Chili, Tomaten, Zwiebeln + Maniok & Avocado + pico de gallo Dip / Tuna with chili, tomatoes, onions + cassava & avocado / 14,90 €

Alles glutenfrei!

VORSPREISEN



Erster Eindruck zählt!

Tajadas^F: Süße Kochbananen mit Weißkäse / Sweet plantains with white cheese / (vegan möglich) / 8 € 

Yuca Frita¹: Maniok in Pommesform + 1 Dip nach Wahl / Cassava in fries form + 1 dip of choice / 8 €  

Tequeños^{A,F,I,7,*}: 4 Käsesticks + Guasacaca-Dip / 4 cheese-sticks + guasacaca-dip / 8,50 €

Empanadas^{A,F,I,3,7,*}: 2 gefüllte Teigtaschen (Weißkäse oder Rindfleisch) + Guasacaca-Dip / 2 fried white pastry like dumplings (white cheese or beef meat) + guasacaca-dip / 11,50 €

Adicionales

Empanada: 4,50 €
Frischkäse: 1,50 €

Tequeño: 1,50 €
Mini Arepa: 0,50 €

Arlequin: Frischkäse mit süßer Paprika-Soße / 2,50 €

Pasapalos Teller^{A,F,I,1,3,6,*}: 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^{A,L,7,3,*}: 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^{F1,3,7,*}: 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^{F1,3,7,*}: 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^{F3,6,*}: 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

Was sind Arepas?

Sie sind unsere Maisfladen aus glutenfreiem Maismehl, die mit unterschiedlichen Füllungen serviert werden.

Sifrina^{A,F,I,7}: hausgemachtes Hähnchen-Salat, Avocado & Gouda / homemade chicken salad, avocado & gouda / 12,50 €

Chorizo^F: Chorizo (Scharf) & Weißkäse / Chorizo (spicy) & white cheese / 9,50 € 

Ratatouille^{*}: Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika, Knoblauch, Kräuter / Eggplant, zucchini, tomato, bell pepper, garlic & herbs / 9,50 €  

Veggie^{F,*}: Champignons mit Knoblauch & Weißkäse / Champignons with garlic & white cheese / 9,50 € 

Vegetariana^F: Avocado & Gouda / 9,50 € 

Mañanera^{F,I}: Rührei & Weißkäse / Scrambled eggs & white cheese / 9,50 € 



🇨🇴: Traditionelle Klassiker

AREPAS

🇨🇴 **Pelúa**^{F,3,7,*} 🚫🥣



Fein gezupftes Rindfleisch,
Gouda & Soße nach Wahl /
Shredded beef, gouda &
sauce of choice / 13,50 €

🇨🇴 **Catira**^{F,L,3,7,*} 🚫🥣



Fein gezupftes Hähnchen,
Gouda & Soße nach Wahl /
Shredded chicken, gouda &
sauce of choice / 12,50 €

🇨🇴 **Reina Pepiada**^{A,I,7}



Hausgemachtes Hähnchen-
Salat & Avocado / homemade
chicken salad & avocado / 13 €

Chili Cheese^{3,F,*} 🚫🥣



Chili con Carne & Gouda
(Hackfleisch, Kidneybohnen &
Mais) / (minced beef, kidney
beans & corn) / 9,50 €

🇨🇴 **Domino**^F 🚫🥣



Schwarze Bohnen & Weißkäse
/ Black beans & white cheese
/ 9,50 €

Tajada^F 🚫🥣



Kochbananen & Weißkäse /
Sweet plantains & white
cheese / 9,50 €

Vegana^{3,6,*} 🚫🥣 VEGAN



Avocado, Tomaten & pico de
gallo Dip / Avocado, tomatos
& pico de gallo dip / 9,50 €

Primavera^{*} 🚫🥣 VEGAN



Pilze mit Knoblauch & Mais /
Champignons with garlic &
corn / 9 €

Tropical 🚫🥣 VEGAN



Avocado & Kochbananen /
Avocado & plantains / 10,50 €

TOPPINGS

→ *Erstell dein
eigenes Meisterwerk!*

Fleisch/Meat^{3,7,*}: 3,50 €

Hähnchen/Chicken^{L,3,7,*}: 3 €

Kochbananen/Plantain: 1,50 €

Käse/Cheese^F: 1,00 €

Champignons/Mushrooms^{*}: 1,50 €

Schwarze Bohnen/Black beans: 1,50 €

Tomate: 0,50 €

Avocado: 1,00 €

Mais/Corn: 0,30 €



Arepa Burger "Pa Ti"^{3,6,*}:  
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"^{A,F,I,3,7,*}:
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^{F,1,3,7,*}: 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 / **39,50 €** 

Vegetarisch^{F,1}: 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 / **32,50 €** 

Vegan^{F,1,3,6,*}: 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 / **34,50 €**  

Für die Chiquitos!

Kinder Menü^{F,1}:
Arepa mit Käse & Butter + Vio Limo /
Arepa with cheese & butter + Vio
Limo / **9,90 €** 



HOT DOG SAISON

vom 01.04 bis 01.10

Auch für
dein Event!

Wir bringen den
Geschmack zu dir.
Für mehr Infos
sprich uns an!

Hot Dog Clásico

A,F,I,K,1,2,3,5,6,7

Wienerwurst, Coleslaw,
Röstzwiebeln, Senf, Ketchup

5,90 €

Hot Dog Especial

A,F,I,K,1,2,3,5,6,7

Wienerwurst, Coleslaw, Röstzwiebeln,
Senf, Ketchup, Cocktailsoße,
Parmesankäse, Avocado & Mais

7,50 €



→ Auch To Go
möglich!

DIPS & EXTRAS

Alles selbstgemacht!



Die Lieblingsbegleiter
unserer Speisen!

DIPS

Guasacaca^{A,I,7,*}: Traditioneller Dip mit Avocado / Traditional dip with avocado / 2,60 €



Pico de gallo^{3,6,*}: Hausgemachte Salsa / Homemade salsa / 2,60 €



Picante^{*}: Hausgemachte scharfe Soße / Homemade hot sauce / 2,60 €

Cocktailsoße^{A,I,K,2,3,6,7}:

Hausgemachte Cocktailsoße / Homemade cocktail sauce / 2,60 €

Guasacaca (200ml)^{A,I,7,*}:

Dip-Favorit Guasacaca in einer Glasflasche / Dip-favorite guasacaca in a glass bottle / 5,90 €

EXTRAS



Fleisch (200 gr)^{*}: Meat / 8,50 €

Hähnchen/Reina Pepiada

(200 gr)^{A,I,3,7,*}: 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^{*}: 3 €



Arepa Viuda: einzeln Arepa ohne Füllung / Individual Arepa without filling / 2,50 €

DESSERTS

Denn es
bleibt immer
Platz für
etwas süßes!



Quesillo^{Fl}: 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



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

Mittlere Bleiche 51,
55116 Mainz