



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 

Maracuja-saft 0,4l¹:
Passion fruit juice 

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

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

KALTE GETRÄNKE

Wasser 0,25l:
Classic oder Naturell

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

Vio Bio Shorle 0,33l¹:
Verschiedene Sorte

WARME GETRÄNKE

Espresso
Espresso doppio
Caffe Creme
Capuccino^F
Tee



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

Rum Cuba Libre 0,4l:
Venezolanischer Santa Teresa Gran Reserva Rum mit Coca-Cola / Venezuelan Santa Teresa Gran Reserva Rum with Coca-Cola

Rum a las Rocas 2cl:
Der ausgezeichnete venezolanische Santa Teresa 1796 Solera Rum mit Eiskwürfel / The excellent Venezuelan Santa Teresa 1796 Solera rum with ice cubes

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

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

BIER

Schlappeseppel Bier 0,33l⁸:
Pils, Radler, Seppelsche

MITTAGSMENÜ



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^F: Avocado-Tomaten Salat + Reis + schwarze Bohnen + Weißkäse + Kochbananen / Avocado-tomato salad + rice + black beans + white cheese + sweet plantains **(vegan möglich)**

Bowl Pollo^{Fl}: Saftiges gezupftes Hähnchenbrustfilet + Reis + schwarze Bohnen + Weißkäse + Kochbananen / Shredded chicken + rice + black beans + white cheese + sweet plantains

Bowl Chili^{3,*}: Hausgemachte Chilli con Carne (Rinderhackfleisch, rote Kidneybohnen & Mais) + Reis + Maniok & Avocado / Homemade chilli con carne (ground beef, red kidney beans & corn) + rice + cassava & avocado

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



Bowl Carne^{Fl,3,7,*}: Fein gezupftes Rindfleisch + Reis + schwarze Bohnen + Weißkäse & Kochbananen / Shredded beef + rice + black beans + white cheese & plantains

Bowl Tuna^{3,*}: Thunfisch mit Chili, Tomaten, Zwiebeln + Reis + Maniok & Avocado / Tuna with chili, tomatoes, onions + rice + cassava & avocado

Alles glutenfrei!

VORSPEISEN



Erster Eindruck zählt!

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

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

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

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

Mini Arepas^F: 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) 

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

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)*



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**^{F,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

 **Pabellón de Pollo**^{F,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

 **Pabellón Vegetariano**^{F,3,6,*}: 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)*

AREPAS

Mehr Genuss
für deine
Arepa...



TOPPINGS

Fleisch/Meat^{3,7,*}

Hähnchen/Chicken^{L,3,7,*}

Kochbananen/Plantain

Käse/Cheese^F

Champignons/Mushrooms^{*}

Schwarze Bohnen/Black beans

Tomate

Avocado

Mais/Corn

Fleisch

 **Pelúa**^{F,3,7,*}: feines gezupftes Rindfleisch, Gouda & Soße nach Wahl / Shredded beef, gouda & sauce of choice 

 **Catira**^{F,L,3,7,*}: gezupftes Hähnchenbrustfilet, Gouda & Soße nach Wahl / Shredded chicken breastfillet, gouda & sauce of choice 

 **Reina Pepiada**^{A,L,7}: hausgemachtes Hähnchen-Salat & Avocado / homemade chicken salad & avocado

 **Sifrina**^{A,F,L,7}: hausgemachtes Hähnchen-Salat, Avocado & Gouda / homemade chicken salad, avocado & gouda

Chorizo^F: Chorizo (Scharf) & Weißkäse / Chorizo (spicy) & white cheese 

Chili Cheese^{3,F,*}: Chili con Carne (Rinderhackfleisch, rote Kidneybohnen & Mais) & Gouda / Chili con Carne (minced beef, red kidney beans & corn) & Gouda 

Vegetarisch

 **Domino**^F: Schwarze Bohnen & Weißkäse / Black beans & white cheese

Tajada^F: Kochbananen & Weißkäse / Sweet plantains & white cheese

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

Vegetariana^F: Avocado & Gouda

Mañanera^{F,L}: Rührei & Weißkäse / Scrambled eggs & white cheese

Capresa^F: Weißkäse & Tomatenscheiben / White cheese & tomato slices

Vegan

Vegana^{3,6,*}: Avocado & Tomaten Salat / Avocado & tomato-salat

Princesa: Avocado & schwarze Bohnen / Avocado & black beans

Primavera^{*}: Champignons mit Knoblauch & Mais / Champignons with garlic & corn

Mulata: Schwarze Bohnen & Kochbananen / Black beans & sweet plantains

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

Tropical: Avocado & Kochbananen / Avocado & sweet plantains



STREET FOOD



vom 01.04 bis 01.10
Hot-Dog Saison

Perro Caliente Vegetariano A,F,I,K,1,2,3,5,6,7:

Hot-Dog mit Champignon, Mais, Weißkäse, Avocado, Röstzwiebeln, Senf, Ketchup, Cocktailsoße & Parmesankäse / Hot-Dog with mushrooms, corn, white-cheese, avocado, roasted onions, cocktail-sauce, mustard, ketchup & parmesan cheese

Perro Caliente Especial A,F,I,K,1,2,3,5,6,7:

Hot-Dog mit Wienerwurst, Coleslaw, Röstzwiebeln, Senf, Ketchup, Cocktailsoße, Parmesankäse, Avocado & Mais / Hot-Dog with Wiener-sausage, coleslaw, roasted onions, cocktail-sauce mustard, ketchup, parmesan cheese, avocado & corn



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

Arepa Burger "Pa Mi"^{A,E,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

**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 

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 

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  

Für die Chiquitos!

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





Venezolanische Art immer!

Panas Menü (für 6 Personen):

Fleisch^{A,I,F,3,7,*}: Mit 6 Arepas (Pelua & Reina), 6 Vorspeisen (Maniok & Tajadas), 6 Dips / With 6 Arepas (Pelua & Reina), 6 starters (cassava & sweet plantain) & 6 dips

Vegetariano^F: Mit 6 Arepas (Domino & Tajada), 6 Vorspeisen (Maniok & Tajadas), 6 Dips / With 6 Arepas (Domino & Tajada), 6 starters (cassava & sweet plantain) & 6 dips 🚫🥩

Vegan^{3,6,*}: Mit 6 Arepas (Vegana & Mulata), 6 Vorspeisen (Maniok & Tajadas), 6 Dips / With 6 Arepas (Vegana & Mulata), 6 starters (cassava & sweet plantain) & 6 dips 🚫🥩

Rumba Box (für 6 Personen):

Mix^{A,F,I,3,7,*}: Mit 12 Mini-Arepas (Rindfleisch, Hähnchen & Hähnchen-Avocado Salat), 12 Empanadas, 12 Tequeños / With 12 Mini-Arepas (beef, chicken & chicken-avocado salad), 12 Empanadas, 12 Tequeños

DIPS & EXTRAS

Alles selbstgemacht!



Die Lieblingsbegleiter
unserer Speisen!

DIPS

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



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



Picante^{*}: Hausgemachte scharfe Soße / Homemade hot sauce

Cocktailsoße^{A,I,K,2,3,6,7}:

Hausgemachte Cocktailsoße / Homemade cocktailsauce

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

Dip-Favorit Guasacaca in einer Glasflasche / Dip-favorite guasacaca in a glass bottle

EXTRAS



Fleisch (200 gr)^{*}: Meat

Hähnchen/Reina Pepiada

(200 gr)^{A,I,3,7,*}: Chicken / Avocado-chicken-salad



Schwarze Bohnen (200 gr): Black beans



Reis (200 gr): Rice



Avocado: Geschnitten in Streifen / Cut into strips



Spiegelei: Fried egg

Bacon: 3 Scheiben / 3 strips



Champignons^{*}



Arepa Viuda: einzeln Arepa ohne Füllung / Individual Arepa without filling

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 🍴

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