

Arepera

AREPAS (SANDWICHES-SANDWICHES)

Les arepas sont des pains traditionnels vénézuéliens 100% maïs, sans gluten, faits à la main.

An arepa is a traditional hand-made 100% corn, gluten-free bread.

Boeuf – Beef – Res

A1	Carne Mechada	12,50
	<i>Boeuf (bavette) émincé dans une sauce tomate</i> <i>Shredded stewed beef (fank) in tomato sauce</i>	
A2	Pabellón	13,50
	<i>Fèves noires, « carne mechada », plantain et fromage feta</i> <i>Black beans, "carne mechada", plantain and feta cheese</i>	
A3	La Pelúa	13,00
	<i>« Carne mechada » avec fromage cheddar</i> <i>"Carne mechada" and cheddar cheese</i>	
A4	La Llanera	13,50
	<i>« Carne mechada » avec fromage feta et avocat</i> <i>"Carne mechada" with feta cheese and avocado</i>	

Poulet – Chicken – Pollo

A7	Pollo guisado	12,50
	<i>Poitrine de poulet émincée dans une sauce tomate</i> <i>Shredded chicken breast in tomato sauce</i>	
A8	Pabellón de pollo	13,50
	<i>Fèves noires, « pollo guisado », plantain et fromage feta</i> <i>Black beans, "pollo guisado", plantain and feta cheese</i>	
A9	La Catira	13,00
	<i>« Pollo guisado » avec fromage cheddar</i> <i>"Pollo guisado" and cheddar cheese</i>	
A10	Reina Pepiada	12,00
	<i>Poitrine de poulet émincée dans une sauce d'avocat</i> <i>Shredded chicken breast in avocado sauce</i>	
A11	La Sifrina	12,50
	<i>« Reina pepiada » avec fromage cheddar</i> <i>"Reina pepiada" with cheddar cheese</i>	
A12	La Llanera de pollo	13,50
	<i>« Pollo guisado » avec fromage feta et avocat</i> <i>"Pollo guisado" with feta cheese and avocado</i>	

Porc – Pork – Cerdo

A13	Pernil	11,50
	<i>Rôti de porc</i> <i>Pork roast</i>	
A14	La Sureña	13,00
	<i>Rôti de porc avec salade d'avocat</i> <i>Pork roast with avocado salad</i>	
A15	La Rumbera	12,00
	<i>Rôti de porc avec fromage cheddar</i> <i>Pork roast with cheddar cheese</i>	
A18	Chicharrón al horno	12,00
	<i>Flanc de porc rôti</i> <i>Roasted pork belly</i>	
A19	Pabellón de pernil	12,50
	<i>Fèves noires, « pernil », plantain et fromage feta</i>	

Poisson – Fish – Pescado

A21	Cazón	11,50
	<i>Tilapia émincé dans une sauce tomate</i> <i>Minced stewed tilapia in tomato sauce</i>	
A22	Pabellón de cazón	12,50
	<i>Fèves noires, « cazón », plantains et fromage feta</i> <i>Black beans, "cazón", plantains and feta cheese</i>	
A23	La Margariteña	12,00
	<i>« Cazón » et plantain</i> <i>"Cazón" and plantain</i>	
A26	La Canadiense	13,00
	<i>Saumon fumé avec fromage «andino» et avocat</i> <i>Smoked salmon, "andino" cheese and avocado</i>	

Végétarien – Vegetarian – Vegetarianas

A27	Queso y plátano	9,50
	<i>Fromage « andino » et plantain</i> <i>"Andino" cheese and plantain</i>	
A28	Queso y aguacate	11,00
	<i>Fromage « andino » et avocat</i> <i>"Andino" cheese and avocado</i>	
A29	Legumbres con queso feta	10,00
	<i>Légumes grillés avec fromage feta</i> <i>Grilled vegetables with feta cheese</i>	
A30	Queso	9,00
	<i>Fromage - Feta, cheddar, ou « andino » (tuma)</i> <i>Cheese - Feta, cheddar, or "andino" (tuma)</i>	
A32	Dominó	8,50
	<i>Fèves noires et fromage feta</i> <i>Black beans and feta cheese</i>	
A33	Dominó con plátano	9,50
	<i>Fèves noires, fromage feta et plantain</i> <i>Black beans and feta cheese with plantain</i>	

Végétalien – Vegan – Ultra vegetarianas

A35	Frijoles y plátano	8,50
	<i>Fèves noires et plantains</i> <i>Black beans and plantains</i>	
A36	Legumbres	9,50
	<i>Légumes grillés : Poivron, zucchini, aubergine, oignon</i> <i>Grilled vegetables : Pepper, zucchini, eggplant and onion</i>	
A37	Guasacaca	12,50
	<i>Avocat, oignon, tomate, lime, coriandre</i> <i>Avocado, onion, tomato, lemon, coriander</i>	
A38	Frijoles, plátano y aguacate	11,00
	<i>Fèves noires, plantains et avocat</i> <i>Black beans, plantains and avocado</i>	