

Caribbean Bistrot

FOOD

APPETIZERS

Arepita Vedova di Chicharrón

1 UNITÀ!! di Arepita piccola croccante con impasto al chicharrón, senza farciture, perfetta da gustare singolarmente.

Prezzo 2,50€

Nachos Artigianali

Tortillas di mais fritte artigianale accompagnato da salsa guacamole. Salsa Guacamole, contiene latticini. Aggiunta salsa addizionale +1,00€

Prezzo 6,00€ 

Bastoncini di Yuca (Manioca)

Sfiziosa e croccante yuca frita, l'accompagna una salsa tradizionale all'aglio sopra. Salsa a parte o aggiunta salsa +0,50

Prezzo 6,00€ 

Plátano Maturo Fritto

5 pz. di plátano accompagnati da formaggio bianco tipo llanero

Prezzo 6,00€ 

Tequeños

5 sfiziosi involtini fritti di farina di grano ripieni di formaggio filante totalmente home made. ATTENZIONE, SCHIZZANO!! Mangiali senza posate!! Ti consigliamo abbinarlo con alcune delle nostre salse.

Prezzo 7,00€ 

Cachapitas (15' di preparazione)

4 tortillas rustiche di mais e grano, cotte alla piastra con formaggio bianco tipo llanero. La versione mini delle Cachapas. Un'ottima proposta per i curiosi!!

Prezzo 8,00€ 

Set Empanaditas

Mix di 5 empanaditas a mezza luna, impasto a base di farina di mais fritte con farciture mista (pollo, carne e formaggio). MANGIALE SENZA POSATE!!

Prezzo 10,00€

Set Arepitas (15' di preparazione)

5 arepitas (piccoli panini di farina di mais), fritte e farcite con un mix di carne, formaggio, pollo e fagioli. Variazione sulla Farcitura già proposta saranno pagate come addizionale. +€2,00

Prezzo 12,00€

Carne Chili e Nachos Artigianali

Un gustoso piatto da condividere. Carne Chili (carne di manzo macinata) gustosa e saporita, fagioli rossi e pomodoro. Accompagnata da Nachos Artigianali e salsa Guacamole. Una vera esplosione di sapori!

Prezzo 12,00€

PIATTI TRADIZIONALI

Riso della Favela

Riso saltato in padella con fagioli, mais, pollo, sfilacciato, bacon, jalapeños, pomodorini ed avocado con un contorno di platano maturo fritto. Piatto non modificabile, porposta dello chef.

Prezzo 14,00€

Pabellón Criollo (Piatto Nazionale)

Carne sfilacciata di manzo in umido, riso bianco, fagioli neri stufati e platano maturo fritto

Prezzo 16,00€

Asado Negro

Piatto delicato, tipico di Caracas. Fettine di carne di manzo marinate in salsa di vino, panela e spezie della nostra terra. Il tutto servito su un letto di purè di patate e riso.

Prezzo 18,00€

Pabellón Criollo a Caballo

Carne sfilacciata di manzo in umido, riso bianco, fagioli neri stufati, arepita, platano maturo fritto, uovo al tegamino

Prezzo 18,00€

Porzione Avocado

Prezzo 3,00€

AREPAS (Pane tradizionale di mais farcito).

Arepa Formaggio



Formaggio edamer e formaggio bianco tipo llanero. Mangiala senza posate!

Prezzo

7,00€

Arepa Domino



Fagioli neri stufati, formaggio bianco tipo llanero. Mangiala senza posate!

Prezzo

8,00€

Arepa Carne Chili



Carne succosa di manzo macinata con fagioli rossi (già all'interno), jalapeños e formaggio edamer. Mangiala senza posate!

Prezzo

9,00€

Arepa Catira



Pollo in umido con formaggio edamer. Mangiala senza posate!

Prezzo

9,00€

Arepa La Divina



Formaggio edamer, formaggio llanero, plátano maturo e croccante di bacon.

Prezzo

9,00€

Arepa Vegetariana



Fagioli neri stufati, platano maturo, formaggio bianco tipo llanero ed avocado. Mangiala senza posate!

Prezzo

9,00€

Arepa La Rebelde



Fagioli neri stufati, platano maturo, avocado, formaggio Edamer e formaggio bianco tipo llanero e croccante di bacon.

Prezzo

9,00€

Arepa Pelúa'



Carne di manzo sfilacciata in umido e formaggio edamer. Mangiala senza posate!

Prezzo

10,00€

Arepa Reina Pepiada



Farcitura di petto di pollo integrato ad una crema di maionese, coriandolo, cipolloto, prezzemolo ed avocado. Mangiala senza posate!

Prezzo

10,00€

Arepa Pabellón



Carne di manzo sfilacciata, fagioli neri stufati e formaggio bianco tipo llanero e platano maturo. Mangiala senza posate!

Prezzo

12,00€

Arepa Llanera



Farcita con carne brisket cotta a bassa temperatura e marinata con spezie nostrane, formaggio Edamer, avocado fresco e salsa verde all'aglio.

Prezzo

12,00€

EMPANADAS (1 Unità)

Empanada di Formaggio (1 unità)



Una empanada di formaggio bianco tipo llanero, formaggio ed edamer.

Prezzo

5,00€

Empanada di Pollo (1 unità)



Una empanada farcita di sovracoscia e petto di pollo in umido.

Prezzo

6,00€

Empanada Carne Mechada (1 unità)



Una empanada di manzo sfilacciato in umido.

Prezzo

6,00€

Empanada di Carne Chili (1 unità)



Una empanada di carne macinata in umido con fagioli rossi. (NO PICCANTE).

Prezzo

6,00€

CHURRASCOS

Grigliata Caracas Street

Questo piatto rappresenta l'essenza saporita della cucina Street Food della Caracas notturna. Un piatto caraqueño, per gente cool!! Circa 200 g di carne Brisket grigliata accompagnato da un fondo di patatine fritte. Con decorazione di pomodorini ed avocado. Mettiamo il nostro tocco tradizionale; le nostre salse immancabili: salsa verde e salsa agrodolce di pomodoro.

Prezzo

13,50€

Churrasco Carne 200 gr

Circa 200 gr. Sottofiletto d'angus, cotto sulla griglia, accompagnato da 1 contorno a scelta tra: - Riso Bianco - Patate fritte - Avocado - Yuca Fritta - Fagioli Neri stufati alla venezuelana - Platano Maturo - Purea di Patate

Prezzo

18,00€

Churrasco di Carne 300 gr

Circa 300 gr. Sottofiletto d'angus, cotto sulla griglia, accompagnato da 1 contorno a scelta tra: - Riso Bianco - Patate fritte - Avocado - Yuca Fritta - Fagioli Neri stufati alla venezuelana - Platano Maturo - Purea di Patate

Prezzo

22,00€

CACHAPAS

Cachapa Classica



Tortilla rustica fatta con mais tenero macinato e grano. Cotta alla piastra, farcita con formaggio bianco tipo llanero ed edamer. Cottura 30' aprox. Nota: ingredienti ordinaria a parte saranno pagati in base al loro valore.

Prezzo

14,00€

Cachapa Caribbean Style



Tortilla rustica fatta con mais tenero macinato e grano. Cotta alla piastra con carne Brisket grigliata, avocado, formaggio bianco tipo llanero ed formaggio edamer e tocco di salsa verde. Cottura 30' aprox. Nota: Ingredienti ordinati a parte saranno pagati in base al loro valore.

Prezzo

19,00€

Cachapa Mista Carne e Formaggio



Tortilla rustica fatta con mais tenero macinato e grano. Cotta alla piastra, farcita con carne sfilacciata di manzo e formaggio bianco tipo llanero ed edamer. Cottura 30' aprox. Nota: Ingredienti ordinati a parte saranno pagati in base al loro valore.

Prezzo

18,00€

Cachapa Mista Pollo e Formaggio



Tortilla rustica fatta con mais tenero macinato e grano. Cotta alla piastra, farcita con pollo in umido e formaggio bianco tipo llanero ed edamer. Cottura 30' aprox. Nota: Ingredienti ordinati a parte saranno pagati in base al loro valore.

Prezzo

16,00€

BURRITOS

Burrito di Pollo



Ripieno di pollo in umido, riso, mais, fagioli, salsa yogurt, salsa verde, formaggio edamer e formaggio cheddar

Prezzo

10,00€

Burrito di Carne



Ripieno di carne chili (già all'interno fagioli rossi), riso, mais, avocado, salsa yogurt, salsa verde, formaggio edamer e formaggio cheddar

Prezzo

10,00€

Burrito Pollo e Bacon



Ripieno di pollo in umido, bacon, avocado, riso, mais, fagioli, salsa yogurt, salsa verde, formaggio edamer e formaggio cheddar.

Prezzo

12,00€

Burrito Carne e Bacon



Ripieno di carne chili (già all'interno fagioli rossi), riso, bacon affumicato, mais, avocado, salsa yogurt, salsa verde, formaggio edamer e formaggio cheddar.

Prezzo

12,00€

Burrito Vegetariano



Ripieno di riso, mais, fagioli neri, platano maturo, avocado, pomodoro, salsa yogurt, salsa verde, formaggio edamer e formaggio cheddar

Prezzo

11,00€

Burrito Pabellón



Ripieno del nostro piatto tradizionale dentro un burrito: Base di riso, carne sfilacciata di manzo in umido, fagioli neri, platano maturo, salsa verde, salsa yogurt, formaggio edamer e formaggio cheddar.

Prezzo

14,00€

PATACONES (Plátano verde schiacciato, fritto e farcito).

Patacón Carne Chili



Carne di manzo macinata, avocado, jalapeños, formaggio bianco tipo llanero, formaggio edamer, salsa yogurt, ketchup e maionese

Prezzo

12,00€

Patacón Catire



Pollo in umido, avocado, formaggio bianco tipo llanero, formaggio edamer, salsa verde, salsa yogurt, ketchup e maionese

Prezzo

12,00€

Patacón Pabellón



Carne sfilacciata di manzo in umido, fagioli neri stufati, platano maturo fritto, formaggio bianco tipo llanero, formaggio edamer, salsa verde, salsa yogurt, ketchup e maionese

Prezzo

14,00€

Patacón Pelúo



Carne sfilacciata di manzo in umido, avocado, formaggio bianco tipo llanero, formaggio edamer, salsa verde, salsa yogurt, ketchup e maionese

Prezzo

13,00€

Patacón Vegetariano



Fagioli neri stufati, platano maturo fritto, avocado, formaggio bianco tipo llanero, formaggio edamer, salsa verde, salsa yogurt, ketchup e maionese

Prezzo

12,00€



SALSE ADDIZIONALI

Chimichurri Classica

Salsa chimichurri dell'azienda Argentina Chimichimi. Con ingredienti italiani km 0 e olio d'oliva. Autentica, deliziosa e con sapore intenso.

Prezzo 0,50€

Chimichurri Piccante

Salsa chimichurri dell'azienda Argentina Chimichimi. Con ingredienti italiani km 0 e olio d'oliva. Autentica, deliziosa e con sapore intenso.

Prezzo 0,50€

Guacamole



Prezzo 0,50€

Piccante



Prezzo 0,50€

Salsa Verde (Maionese, aglio e coriandolo)



La nostra salsa tradizionale! Noi venezuelani l'abbiamo a tutto.

Prezzo 0,50€

Salsa Yogurt



Prezzo 0,50€

I NOSTRI DOLCI

Quesillo al Cocco

Perfetto dolce al cucchiaio, di consistenza e sapore delicato. Una base di latte condensato, latte di cocco, rum al cocco, cocco grattugiato, uova e caramello. Si scioglie in bocca con la sua consistenza setosa e il suo sapore dolce e cremoso. Un gioiello culinario del Venezuela che delizierà il tuo palato ad ogni morso. Contiene tracce di farina di grano**

Prezzo

6,00€

Cheesecake di Guayaba

Delizia esotica! Un connubio irresistibile tra la cremosità del nostro cheesecake e l'intenso sapore della guayaba. Lasciati conquistare dalla combinazione di dolcezza e freschezza.

Prezzo

6,00€

Golfeado

Girella soffice farcita con panela, anice, cannella e miele, abbinato con formaggio bianco tipo llanero. Il grande classico di Caracas.

Prezzo

7,00€

Quesillo al Caramello

Perfetto dolce al cucchiaio, di consistenza e sapore delicato. Una base di latte condensato, un tocco di rum scuro, uova e caramello. Si scioglie in bocca con la sua consistenza setosa e il suo sapore dolce e cremoso. Un gioiello culinario del Venezuela che delizierà il tuo palato ad ogni morso. Contiene tracce di farina di grano**

Prezzo

6,00€

Torta Tres Leches

Specialità latinoamericana. Pan di spagna bagnato in tre tipi di latte diversi, cremoso e scioglievole

Prezzo

6,00€

DRINKS

COCKTAILS CLASSICS & SIGNATURE

Margarita On The Rocks

Tequila, triple sec, succo lime e ghiaccio.

Prezzo 9,00€

Mojito Classico

Rum bianco, zucchero bianco, lime, menta e soda

Prezzo 9,00€

Mojito Fantasia

Una base di rum scuro, arricchita dalla nostra fantasia con il nostro liquore home made, succo di lime, menta profumata e sciroppo semplice. Un classico rivisitato con un tocco unico.

Prezzo 9,00€

Mojito Moreno

Rum scuro, sciroppo di panela, lime, menta e soda

Prezzo 9,00€

Piña Colada Classica

La nostra cremosa Piña Colada al frullatore, preparata come dettano le migliori spiagge dei Caraibi. Rum bianco, latte di cocco, ananas fresca, zucchero.

Prezzo 10,00€

Guarapita Maracuyá

Rum Scuro, Polpa di Maracuyá, Essenza Orange e Mandarino, Sciroppo Semplice. Un sorso esotico di tradizione. Maracuyá e rum, dolce e fresco, che ti trasporta al mare caldo.

Prezzo 9,00€

SANGRIA HOME MADE. DIVERSIONE GARANTITA!

Sangria Rossa (calice)

La nostra sangria è una ricetta originale di Caribbean Bistrot. Usiamo frutta veramente fresca e di stagione.

Prezzo 8,00€

Sangria Rossa (litro).Max 5 persone/1lt.

LA NOSTRA SANGRIA, un'opera d'arte inebriante che rapisce cuori, rilassa animi, fa scaturire risate e addirittura fa parlare spagnolo! Fatta in casa con una base di rum, liquori e un tocco di amore. 1 litro di puro piacere con frutta fresca di stagione.

Prezzo 20,00€

Sangria Rossa. Max 2 persone per 1/2lt

LA NOSTRA SANGRIA, un'opera d'arte inebriante che rapisce cuori, rilassa animi, fa scaturire risate e addirittura fa parlare spagnolo! Fatta in casa con una base di rum, liquori e un tocco di amore. 1/2 litro di puro piacere con frutta fresca di stagione.

Prezzo 13,00€

FRULLATI E BIBITE TROPICALI

FRULLATO GUAYABA

Il sapore della guava è dolce e leggermente acido, con sfumature tropicali e aromatiche che ricordano fragole e pere.

Prezzo 4,00€

FRULLATO AÇAÍ

Frutto amazzonico dal gusto fresco e fruttato, ricco di antiossidanti. Sostiene il sistema immunitario, favorisce l'energia e aiuta a combattere l'infiammazione.

Prezzo 4,00€

FRULLATO GUANABANA

La guanábana ha un sapore unico, combinando note dolci e acide con sfumature tropicali come ananas, fragola e banana, con un tocco cremoso.

Prezzo 4,00€

FRULLATO MARACUYA CON SEMI

In Venezuela la chiamiamo: Parchita! La maracuyá ha un sapore agrodolce, con intense note tropicali e un tocco acido, ricorda il mango e l'ananas.

Prezzo 4,00€

FRULLATO MANGO

Il mango ha un sapore dolce, succoso e tropicale, con sfumature di pesca e ananas, talvolta con un tocco di acidità, e il suo aroma è esotico e inebriante.

Prezzo 4,00€

FRULLATO ANANAS

Prezzo 4,00€

Infusione ai fiori di Jamaica

Bibita analcolica, naturale e molto rinfrescante ai fiori di ibisco, sciroppo semplice, soda e limone. Ottimo dissetante con delle proprietà antiossidante e antinfiammatorie.

Prezzo 5,00€

Papelón con limón (aguapanela)

Bibita analcolica tradizionale, naturale e rinfrescante. A base di panela, succo di lime e acqua.

Prezzo 5,00€

BIRRE

Birra Quilmes 34 cl.

Lager argentina, bionda e chiara, nota per il suo sapore leggero e rinfrescante, con un gusto equilibrato tra note maltate e una leggera amarezza del luppolo. 4,9 % vol

Prezzo 5,00€

Birra Polar Venezuela 33cl

Polar (o "Polarcita") è una lager pilsner popolare e molto bevuta in Venezuela. Sapore morbido, leggermente dolce e un gusto equilibrato di malto e luppolo, rendendola fresca e facile da bere, adatta ad accompagnare i piatti tipici venezuelani come arepas ed empanadas. 4.5-5% vol

Prezzo 5,00€

Messina Cristalli di sale spina piccola



Messina cristalli di sale spillata

Prezzo 4,00€

Messina alla spina media



Messina cristalli di sale spillata

Prezzo 6,50€

BEVANDE

Acqua frizzante 50 cl.

bottiglia

Prezzo 2,00€

Acqua naturale 50 cl.

bottiglia

Prezzo 2,00€

Coca Cola

Prezzo 3,50€

Coca Zero

Prezzo 3,50€

Frescolita 330ml

Bevanda gassata analcolica venezuelana sapore che combina note di frutta tropicale e spezie dolci.

Prezzo 4,00€

DIGESTIVI HOME MADE E ALTRI AMARI

Amaretto

Liquore a base di mandorle

Prezzo 3,00€

Amaro San Felice

Molte sono le erbe officinali utilizzate per questa specialità quali la genziana, il cardamomo, la chillea, il rabarbaro, l'assenzio gentile e l'assenzio romano, le scorze di Arancio dolce ecc. Il basso contenuto alcolico ne fanno un prodotto piacevole soprattutto per il dopo pasto.

Prezzo 4,00€

Cuyagua

Una via di mezzo fra liquore e amaro. Miscela di Rum scuro, anice, liquore al caffè.

Prezzo 4,00€

Flor de Cayena

Liquore artigianale fatto in casa, base rum infuso all'ibisco, dolce e delicato, con un tocco floreale che conquista.

Prezzo 4,00€

Fuoco Dolce Tonka & Cacao

Liquore esotico artigianale fatto in casa di Tonka con base di rum scuro venezuelano. Note di vaniglia, caramello e mandorla. Aromatico, speziato ed avvolgente, perfetto digestivo dopo pasto.

Prezzo 4,00€

Notte d'Ambra

Liquore artigianale fatto in casa infuso al kumquat (mandarino cinese) e cannella, con base di rum scuro. Gusto avvolgente, agrumato e speziato.

Prezzo 4,00€

Rum Infuso Ananas e Cocco

Rum infuso home Made a base di Ananas, Cocco e Rum scuro. Morbido, leggero e dolce.

Prezzo 4,00€

Rum al Caramello Tostato

Rum infuso al caramello tostato, un delizia vellutata home Made.

Prezzo 4,00€

Vemouth di Modena IGP

Al palato è corposo e ben bilanciato da toni amaricanti, rimandi erbacei e una buona freschezza che mantiene il sorso scorrevole e mai ridondante.

Prezzo 4,00€

RUM DEGUSTAZIONI PREMIUM E CHUPITOS

Abbinamento addizionale

Prezzo 1,00€

Chupito Carta Roja Santa Teresa

Carta Roja, il classico liquore secco di Ron Santa Teresa, è ottenuto da distillati invecchiati che conferiscono un incredibile aroma e un sapore squisito. Di un bellissimo colore rossastro, è una bevanda rotonda ed equilibrata con note fruttate e di legno. Chupito 20 cc

Prezzo 1,50€

Chupito Carupano 12 anni

Offre una fusione equilibrata di cacao, vaniglia e frutta secca, creando un profilo complesso e delizioso. Chupito 20 cc

Prezzo 5,00€

Chupito Carupano 21 anni

Carupano 21 anni, rum venezuelano, è una pregiata fusione di sapori complessi, con note di cioccolato, vaniglia e frutta secca. Un invecchiamento di due decenni conferisce profondità e raffinatezza a questo distillato. Chupito 30 cc

Prezzo 7,00€

Chupito Diplomático Reserva Exclusiva

Diplomático Reserva Exclusiva invecchiato per almeno 12 anni, è un'eccellenza artigianale con sapori complessi di caramello, vaniglia e spezie. L'invecchiamento in botti di rovere contribuisce a una finezza unica. Chupito 20 cc

Prezzo 3,50€

Chupito Diplomático Mantuano

Invecchiamento fino a 8 anni. Con note di vaniglia, cacao e frutta secca, offre un equilibrio armonioso e una profondità di gusto distintiva. Chupito 20 cc

Prezzo 2,50€

Chupito Diplomático Vintage

Un capolavoro venezuelano, invecchiato con precisione. Ogni edizione è unica, con profili aromatici distinti e complessi che riflettono il terroir e la maestria artigianale. Un'autentica celebrazione del tempo e del talento. I sentori possono variare a seconda dell'anno specifico di distillazione e invecchiamento. Chupito 30 cc

Prezzo 7,00€

Chupito Pisco Mistral (Cile)

Elegante e aromatico distillato cileno invecchiato in botte di rovere. Gusto delicato con note fruttate e floreali, note di vaniglia, caramello e legno tostato. 20 cc

Prezzo 2,50€

Chupito Roble Viejo Maestro

Maestro, un rum secco, morbido e versatile. Ambra brillante, profumi di melassa e vaniglia. Asciutto al palato, con note di caramello e frutta matura. Elegante e adatto per gustarlo puro. Chupito 20 cc

Prezzo 2,50€

Chupito Ron Añejo Veroes

Veroes è un blend di rum invecchiati in botti di rovere bianco americano, con una media di 5 anni, senza ricarica di perdite. Chupito 20 cc

Prezzo 2,50€

Chupito Ron Extra Añejo Conde De Cuba

Ron Conde de Cuba Extra Añejo è un'eccellenza cubana, invecchiato con cura per oltre 15 anni. Profili aromatici di vaniglia, caramello e legno offrono un'esperienza straordinaria. Chupito 30 cc

Prezzo 4,00€

Chupito Santa Teresa Gran Reserva

SACA EL PECHO!! invecchiato per almeno 4 anni in botti di rovere. Con note di vaniglia, cacao e frutta secca, offre un profilo aromatico ricco e una delicata dolcezza. Chupito 20 cc

Prezzo 2,50€

RUM DEL VENEZUELA

Diplomatico Mantuano 8 Y.O

Si apre con aromi di prugne secche e quercia. Complesso e ben equilibrato al palato seguito da note di frutta secca, legno e vaniglia. Porzione 60 cc

Prezzo 9,00€

Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Y.O

Si apre con aromi di buccia d'arancia, caramella mou e liquirizia. Finale seducente e duraturo. Porzione 60 cc

Prezzo 12,00€

Diplomatico Single Vintage 12 Y.O

Accurata selezione di riserve speciali di rum protagonisti di un invecchiamento ed evoluzione eccezionali. Dopo dodici anni di invecchiamento questo rum viene fatto riposare ancora un anno in botti di Sherry Oloroso per ottenere una finitura perfetta. Profilo aromatico molto ricco con note di spezie, mandorle e vaniglia. Al palato setoso con sentori di tabacco, quercia e caramello. Porz 60cc

Prezzo 16,00€

CAFFETTERIA

Caffè

Prezzo 2,00€

Caffè Dec

Prezzo 2,00€

Caffè Macchiato

Prezzo 2,00€

Allergeni

-  Glutine
-  Lattosio
-  Frutta a guscio
-  Uova
-  Pesce
-  Arachidi
-  Soia
-  Crostacei
-  Sedano
-  Senape
-  Sesamo
-  Solfiti
-  Lupini
-  Molluschi

**According to the 1169/2011 regulation, known as the Food Information Law (Allergens), since December, 2014, every food operator is obliged to report on the allergens present in its products through a system that allows them to be clearly identified.*