

Caribbean Bistrot

FOOD

APPETIZERS

Arepita Vedova di Chicharrón

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


Prezzo 2,50€

Bastoncini di Yuca (Manioca)

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


Prezzo 6,00€

Nachos Artigianali

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


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 farcitura 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€

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 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 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

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

Torta Tres Leches



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

Prezzo

6,00€

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€

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 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 migliore spiagge dei Caraibi. Rum bianco, latte di cocco, ananas fresca, zucchero.

Prezzo 10,00€

Palmera e Bananero

Rum bianco, crema di cocco, liquore banana, sciroppo semplice

Prezzo 9,00€

Brisas de Maracaibo

Rum scuro, triple sec, succo di lime, sciroppo di panela, e birra bionda.

Prezzo 9,00€

Fresco Caribe

Rum bianco, succo maracuyá, blue curacao, sirope semplice e succo di limone.

Prezzo 9,00€

Agua Bendita

Rum scuro, liquore zenzero, mandarino e arancia, succo di lime, birra rossa Wallburg.

Prezzo 9,00€

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 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€

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€

BEVANDE

Acqua frizzante 75 cl.

bottiglia

Prezzo 3,00€

Acqua naturale 75cl.

bottiglia

Prezzo 3,00€

Coca Cola

Prezzo 3,50€

Coca Zero

Prezzo 3,50€

Malta 250ml

Popolare bibita gassata analcolica venezuelana a base di malto d'orzo e caramello.

Prezzo 4,50€

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

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€

Jupiler media (50cl)

Birra pils 5,2% vol.

Prezzo 5,00€

Jupiler piccola (25cl)

Birra pils 5,2% vol.

Prezzo 3,50€

Wallburg media (50cl)

Birra rossa 5,5% vol.

Prezzo 6,00€

Wallburg piccola (30cl)

Birra rossa 5,5% vol.

Prezzo 4,00€

DIGESTIVI HOME MADE E ALTRI AMARI

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€

Power Rangers

Power Rangers: il digestivo che trasforma rum, mandarino, arancia e zenzero in una botta di freschezza... più potente di Morphin Time!

Prezzo 4,00€

RUM DEGUSTAZIONI PREMIUM E CHUPITOS

Abbinamento aggiuntivo

Prezzo

1,00€

CAFFETTERIA





Caffè

Prezzo 2,00€

Caffè Dec

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.*