Kaxapa FactorY

Restaurante Venezolano

Tequeños

La Verde

Chiken turnover

ENTRADAS:
TEQUEÑOS: orden de 6 deditos de harina de trigo rellenas de queso con salsa para acompañar. $95

CANASTA KAXAPA DELICIAS: porción de 8 cachapitas (tortillas de maíz servidas en canasta con 3 ingredientes para acompañar. (Queso, carne mechada, y pollo mechado) Opción Vegetariana: (queso/tofu, caraotas, y aguacate). $215

TOSTONES: orden de 8 tostadas de plátano acompañados de salsa rosada (ketchup y mayonesa) y queso fresco. $110

TOSTONES CON GUACAMOLE: orden de 8 tostadas de plátano acompañados de guacamole $175

TOSTONES CON ENSALADA RALLADA: orden de 8 tostadas de plátano acompañados de ensalada rallada (zanahoria con repollo) $155

AREPITAS FRITAS: orden de 6 arepitas fritas con salsa de media crema y salsa tártara. $95

BOLITAS DE QUESO: orden de 10 bolitas de harina de maíz rellenas de queso, salsa media crema y salsa tártara para acompañar. $105

TAJADAS CON QUESO: orden de 10 tajadas servidas con queso. $145

ENSALADAS
KIKIRIKI: pechuga de pollo, zanahoria, champiñones, lechuga, espinaca, almendras cortadas, cebolla, y aderezo de mostaza miel. $215

LA VERDE: espinaca, arúgula, lechuga, pepino, aguacate, pimiento verde, cebolla, aderezo de vinagre balsámico y aceite de oliva. $190

SOPAS
¡Pregunta por la sopa del día! $95 (400 ml)

EMPANADAS (NO son libre de gluten). (1 pza)
Empanada de masa de maíz rellena (1 pza). $95
Escoge 1 ó 2 ingredientes:
Queso
Carne mechada
Carne Molida
Cazón
Caraotas
Pollo
Vegetales mixtos
Tajadas

EMPANADA DE PABELLON VENEZOLANO
(pregunta por opciones sin gluten): carne mechada, caraotas, tajadas y queso. (1 pza). $120

EMPANADA DE PABELLON VEGGI-ZOLANO
(pregunta por opciones sin gluten): vegetales salteados, caraotas, tajadas y queso. (1 pza). $120

Arepa Catira with extra avocado

Cachapa Chevere with extra egg

Cachapa Mechada

AREPA. (1 pza)
La arepa es un platillo elaborado de harina de maíz, popular en Venezuela, Colombia, y otros países de habla hispana. La arepa es una especie de pan redondo y aplastado que puede ser hecha a la plancha, horneada o frita. Sus características varían en color, sabor, tamaño, grosor, y rellenos dependiendo de su preferencia o región.

PELÚA: carne mechada, y queso manchego $115

CATIRA: pollo mechado y queso manchego $115

REINA PEPIADA: pollo, aguacate, queso crema y mayonesa. $115

DOMINÓ: caraotas negras y queso blanco. $105

PABELLÓN: caraotas, carne mechada, tajadas, y queso blanco $125

CHÉVERE: caraotas, tajadas, queso Oaxaca y aguacate. $115

AREPA MORENA CLARA: carne molida y queso manchego $115

AREPA CONSENTIDA: relleno de reina pepiada, con queso manchego y tajadas $125

AREPA REINA MEXICANA: guacamole, queso fresco a la plancha, 1 huevo estrellado. $115

KAXAPA. (1 pza)
Cachapas o Kaxapas están hechas con maíz molido fresco mezclado en una pasta espesa y se cocinan a la plancha como panquecas

CACHAPA TRADICIONAL: rellena de queso fresco. $185

CACHAPA MECHADA: carne mechada y queso fresco. $215

CACHAPA CATIRA: pollo mechado con queso manchego. $215

CACHAPA CONSENTIDA: relleno de reina pepiada, con queso manchego y tajadas. $225

CACHAPA DOBLE QUESO: queso fresco y queso manchego. $205

CACHAPA CON VEGETALES: queso fresco o tofu y vegetales salteados. $205

CACHAPA CHÉVERE: caraotas, tajadas, queso fresco y aguacate. $215

CACHAPA PABELLÓN: caraotas, carne mechada, tajadas, y queso fresco. $225

Patacón Mixto

Patacón Veggie

Pabellón Criollo

PATACÓN O TOSTÓN

Tostón o Patacón, es un plato popular en muchos países de Latinoamérica; y se sirve como un sándwich de tostadas delgadas de plátano (macho verde) en vez de pan., relleno con una variedad de ingredientes sobre una cama de lechuga y salsas.

PATACÓN MIXTO: tostadas de plátano macho verde relleno de carne, pollo, tomate, queso sobre una cama de lechugas, con topping de kétchup y salsa rosada $225

PATACÓN VEGGIE: tostadas de plátano macho verde relleno de vegetales salteados, tomate, queso sobre una cama de lechugas, con topping de kétchup y salsa rosada $205

PATACÓN PEPIADO: tostadas de plátano macho verde, relleno de pollo, aguacate, queso crema, mayonesa y queso sobre cama de lechugas, con topping de kétchup y salsa rosada. $215

PATACÓN CHÉVERE: caraotas, tajadas, queso fresco y aguacate. $215

PATACÓN PABELLÓN: tostadas de plátano macho verde, relleno de carne mechada, caraotas, tajadas y queso sobre cama de lechuga, con topping de kétchup y salsa rosada. $225

TOSTÓN PLAYERO: tostada de plátano macho verde grande cubierta ensalada rallada de zanahoria, repollo, con queso y aguacate salsa golf, y tártara. $205

PATACÓN MECHADO: tostadas de plátano macho verde, relleno de carne mechada y queso fresco, sobre una cama de lechuga, con topping de kétchup y salsa rosada $215

PATACÓN DE POLLO: tostadas de plátano macho verde relleno de pollo mechado, queso fresco sobre una cama de lechuga, con topping de kétchup y salsa rosada. $215

PLATOS ESPECIALES

PABELLÓN CRIOLLO: Plato Nacional Venezolano. carne mechada o carne molida, arroz blanco, caraotas, y tajadas con queso blanco rallado. $215

PABELLÓN VEGETARIANO: Versión vegetariana del plato nacional, vegetales salteados, arroz blanco, caraotas, y tajadas con queso blanco rallado. $205

PABELLÓN POLLO: Plato Nacional Venezolano. pollo mechado, arroz blanco, caraotas, y tajadas con queso blanco rallado. $215

PABELLÓN ORIENTAL: Plato Nacional Venezolano, cazón guisado, arroz blanco, caraotas, y tajadas con queso blanco rallado. $215

BEBIDAS

Guanábana (430ml). $55
Parchita (430 ml). $55
Papelón con Limón o Agua Panela (430 ml). $55
Jamaica (430ml). $45
Chicha de arroz (430 ml). $65

Agua 600 ml. $25
Agua Mineral 600 ml. $35
Agua Perrier 330 ml $65
Agua Panna 505 ml $65
Agua Pellegrino 505 ml $65
Agua San Pellegrino de Sabor 330 ml $65

Malta Polar 355 ml. $55
Malta Caracas 330 ml $55
Pony Malta 330 ml $55
Frescolita 330 ml. $55
Refrescos 355 ml. $35

Café Negro. $45
Café con leche. $55
Café Mocaccino. $55

POSTRES:

Quesillo Tradicional $45
Quesillo de coco. $55
Quesillo de Chocolate. $55
Pastel de Elote con helado. $65
Brownie caliente con helado. $65

GLOSARIO DE INGREDIENTES:

Caraotas: Frijoles Negros
Tajadas: Plátano Macho Frito
Carne Mechada: Carne deshebrada
Parchita: Maracuyá

Nuestros precios incluyen IVA.
Propina No incluida.
Todos los precios son en Pesos Mexicanos.

Ingredientes Extras:
Vegetales Mixtos: $25
Aguacate: $25
Carne de res: $45
Pollo: $45
Quesos Blancos: $25
Queso Manchego: $30

The Venezuelan
Family Flavors in Playa

Wifi
Network:
KAXAPAFACTORY_2.4
Password: arepa3000

www.kaxapa-factory.com

Kaxapa FactorY

Restaurante Venezolano

Tequeños

La Verde

Chiken turnover

STARTERS:
TEQUEÑOS: order of 6 fingers of wheat flour stuffed with cheese sauce for dipping. $95

KAXAPA DELICIAS BASKET: portion of 8 kaxapitas, arepitas fritas, or tostones (served in a basket with 3 toppings by side: cheese, shredded beef and chicken). (Vegetarian Option: cheese, black beans and avocado) $215

TOSTONES: order of 8 green plantain with ketchup and cheese and pink sauce
(mayonnaise and ketchup) on the side $110

TOSTONES CON GUACAMOLE: order of 8 green plantain with guacamole on the side $175

TOSTONES CON ENSALADA RALLADA: order of 8 green plantain with ranchero cheese and cabbage-carrot salad, served with mayonnaise and ketchup. $155

AREPITAS FRITAS: order of 6 fried baby arepas with special sour cream and tartar sauces by side. $95

BOLITAS DE QUESO: order of 10 cornballs stuffed with cheese and sour cream and tartar sauces by side $105

TAJADAS CON QUESO: order of 10 tajadas (fried ripe plantain) served with fresco cheese. $ 145

SALADS:
KIKIRIKI: Chicken breast, carrots, mushrooms, lettuce, onions, honey mustard dressing. $215

LA VERDE: Spinach, arugula, lettuce, cucumber, avocado, green pepper, onions, balsamic vinegar, olive oil and pepper vinaigrette. $190

SOUPS:
Ask for the soup of the day! $95 (400 ml)

EMPANADAS (ask for gluten free). (1 piece):
Corn Dough Turnover stuffed with one or two ingredients of your choice (1 piece). $95
Pick 1 or 2 ingredients of your choice:
Ranchero Cheese
Manchego Cheese
Shredded Beef
Ground Beef
Shredded Chicken
Dogfish
Stir Fried Vegetables
Black Beans
Fried ripe plantains

EMPANADA DE PABELLON VENEZOLANO:
(ask for gluten free): shredded beef, black beans, fried ripe plantain and ranchero cheese. (1 piece). $120

EMPANADA DE PABELLON VEGGIE-ZOLANO:
(ask for gluten free): stir fried vegetables, black beans, fried ripe plantain and ranchero cheese. (1 piece). $120

Arepa Catira with extra avocado

Cachapa Chevere with extra egg

Cachapa Mechada

SPECIALTIES:

AREPA (1 piece) :

Arepa is a dish made of ground corn dough or cooked flour, very popular in Venezuela, Colombia and other spanish-speaking countries. The Arepa is a flat, round, unleavened bread made of cornmeal or flour which can be grilled, baked, boiled or fried. The characteristics vary by color, flavor, size, thickness, garnish and the food with which it may be stuffed, depending on your likeness or región. Arepa is a native sort of bread made of corn flour, wáter and salt, it can be topped or filled.

PELÚA: Shredded beef and manchego cheese $115

CATIRA: shredded chicken and manchego cheese $115

REINA PEPIADA: chunky chicken with creamy avocado mixed with philadelphia cheese and mayonnaise $115

DOMINÓ: black beans and ranchero cheese. $105

PABELLÓN: black beans, shredded beef, fried ripe plantains, ranchero cheese $125

CHÉVERE: black beans, fried ripe plantains, ranchero cheese and avocado. $115

AREPA MORENA CLARA: ground beef and manchego cheese $115

AREPA CONSENTIDA: chunky chicken with creamy avocado mixed with philadelphia cheese and mayonnaise, fried ripe plantain and manchego cheese $125

AREPA REINA MEXICANA: guacamole, grilled cheese, 1 sunny side up egg. $115

KAXAPA (1 piece):

Cachapas o Kaxapas are made with fresh ground corn mixed into a thick batter and cooked on the grill, like pancakes. The Cachapa (kaxapa) is slightly thicker and lumpier because of pieces from corn kernels

CACHAPA TRADICIONAL: filled with ranchero cheese. $185

CACHAPA MECHADA:shredded beef and ranchero cheese. $215

CACHAPA CATIRA: shredded chicken and manchego cheese. $215

CACHAPA CONSENTIDA: chunky chicken with creamy avocado mixed with philadelphia cheese and mayonnaise, fried ripe plantain and manchego cheese $225

CACHAPA DOBLE QUESO: ranchero cheese and manchego cheese. $205

CACHAPA CON VEGETALES: stir fried vegetables and cheese or tofu. $205

CACHAPA CHÉVERE: black beans, fried ripe plantain, ranchero cheese and avocado. $215

CACHAPA PABELLÓN:shredded beef, black beans, fried ripe plantains, and ranchero cheese. $225

Patacón Mixto

Patacón Veggie

Pabellón Criollo

PATACÓN OR TOSTÓN:

Tostón or Patacón, (from the spanish verb tostar which means to toast), is a popular side dish in many Latin American countries. The dish is made from sliced green (unripe) plantains and served as a sandwich with thin, fried plantains subbing for bread. It's Stuffed with all kinds of ingredients, lettuce and sauce.

PATACÓN MIXTO: green plantain toast filled with shredded beef, chicken, and ranchero cheese served on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $225

PATACÓN VEGGIE: green plantain toast filled with stir fried vegetables, ranchero cheese or tofu on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $205

PATACÓN PEPIADO green plantain toast filled with special chicken salad with avocado, mayonnaise and philadelphia cheese on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $215

PATACÓN PABELLÓN: green plantain toast filled with black beans, shredded beef, ranchero cheese, ripe plantains on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $225

PATACÓN CHÉVERE: black beans, fried ripe plantain, ranchero cheese and avocado. $215

TOSTON PLAYERO: large green plantain toast with ranchero cheese, avocado, cabbage and carrots salad, on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $205

PATACÓN MECHADO: green plantain toast filled with shredded beef and cheese, on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $215

PATACÓN DE POLLO: green plantain toast filled with shredded chicken and cheese on top of fresh lettuce and topping of sauce (salsa rosada: ketchup and mayonnaise). $215

SPECIAL DISHES:

PABELLÓN CRIOLLO: Venezuelan National Dish, shredded beef or ground beef, white rice, black beans and fried ripe plantains sprinkled with ranchero cheese. $215

PABELLÓN VEGETARIANO: Venezuelan National Dish, salted vegetables, white rice, black beans and fried ripe plantains sprinkled with ranchero cheese. $205

PABELLÓN POLLO: Venezuelan National Dish, shredded chicken, white rice, black beans and fried ripe plantains sprinkled with ranchero cheese. $215

PABELLÓN ORIENTAL: Venezuelan National Dish, shredded dogfish, white rice, black beans and fried ripe plantains sprinkled with ranchero cheese. $215

DRINKS:
Soursop (355ml). $55
Passion Fruit (355 ml). $55
Papelón con Limón o Agua Panela (355ml). $55
Jamaica/ Hibiscus Flower Tea (355ml). $45
Chicha de arroz (355 ml). $65

Still Water 600 ml. $25
Sparkling Water 600 ml. $35
Perrier Water 330 ml $65
Acqua Panna 505 ml $65
San Pellegrino Plane Water 505 ml $65
San Pellegrino Flavor Water 330 ml $65

Malta Polar 355 ml. $55
Malta Caracas 330 ml $55
Pony Malta 330 ml $55
Frescolita 330 ml. $55
Sodas 355 ml. $35

COFFEE:
American Coffee. $45
Latte. $55
Mocaccino $55

DESSERTS:
Traditional Flan. $45
Coconut Flan. $55
Chocolate Flan. $55
Corn Cake with Ice Cream. $65
Brownie with Ice Cream. $65

Our prices include TAX.
Tip not included.
All prices are in Mexican pesos.

Extra Ingredients:
Mixed Vegetables $25
Avocado: $25
Beef: $45
Chicken: $45
Ranchero Cheese: $25
Manchego Cheese: $30

The Venezuelan
Family Flavors in Playa

Wifi
Network:
KAXAPAFACTORY_2.4
Password: arepa3000

www.kaxapa-factory.com