



Tequeños

ENTRADAS

TEQUEÑOS: orden de 6 deditos de harina de trigo rellenas de queso con salsa para acompañar. **75\$**

CACHAPITAS A LA CANASTA: porción de 8 cachapitas (tortillas de elote servidas en canasta con 3 ingredientes para acompañar. (Queso, carne mechada, y pollo mechada) Opción Vegetariana: (queso/tofu, caraotas, y aguacate). **175\$**

TOSTONES: orden de 8 tostadas de plátano con su elección, ketchup, queso y carne molida. **75\$**

AREPITAS FRITAS: orden de 6 arepitas fritas con salsa de crema especial. **75\$**

BOLITAS DE QUESO: orden de 6 bolitas de harina de maíz rellenas de queso y salsa especial de crema para acompañar. **75\$**

ENSALADAS

KIKIRIKÍ: pechuga de pollo, zanahoria, champiñones, lechuga, espinaca, almendras cortadas, cebolla, y aderezo de mostaza miel. **175\$**

LA VERDE: espinaca, arugula, lechuga, pepino, aguacate, pimienta verde, cebolla, aderezo de vinagre balsámico y aceite de oliva. **155\$**

SOPAS

Pregunta por la sopa del día! **85\$**

EMPANADAS (**NO son Libres de Gluten**).

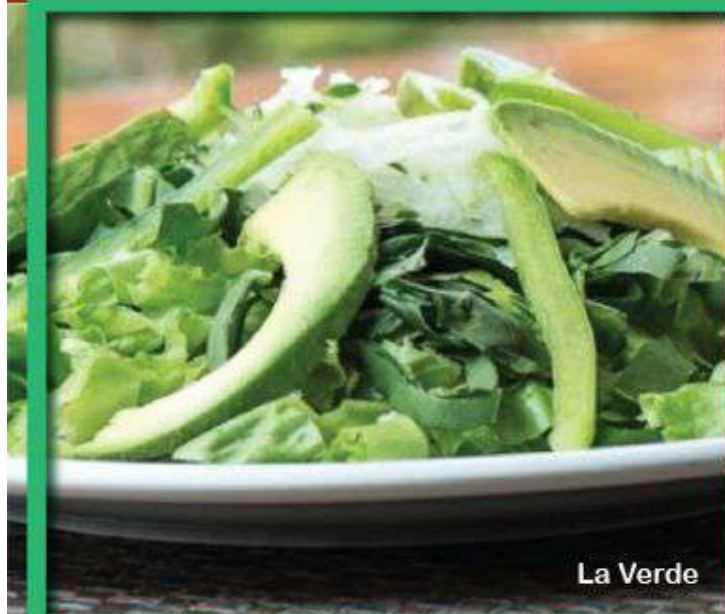
Empanada de masa de maíz rellena (1 pza). **75\$**

Escoge 1 ó 2 ingredientes:

- Queso Manchego
- Queso Oaxaca
- Carne mechada
- Carne Molida
- Caraotas
- Pollo
- Vegetales mixtos
- Tajadas

EMPANADA DE PABELLÓN VENEZOLANO (NO son libres de gluten): carne mechada, caraotas, tajadas y queso. (1 pza). **95\$**

EMPANADA DE PABELLÓN VEGGI-ZOLANO (NO son libres de gluten): vegetales salteados, caraotas, tajadas y queso. (1 pza). **95\$**



La Verde



Empanada de Pollo

ESPECIALIDADES

AREPA

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.

AREPAS CLÁSICAS

PELÚA: carne mechada, y queso manchego. (1 pza). 75\$

CATIRA: pollo mechado y queso manchego. (1 pza). 75\$

REINA PEPIADA: pollo, aguacate, queso crema, mayonesa. (1 pza). 75\$

DOMINÓ: caraotas negras y queso blanco. (1 pza). 75\$

PABELLÓN: caraotas, carne mechada, tajadas, y queso blanco. (1 pza). 85\$

CHÉVERE: caraotas, tajadas, queso Oaxaca y aguacate. (1 pza). 85\$

MORENA CLARA: carne Molida, y queso manchego. (1 pza). 75\$

LA CONSENTIDA: Relleno de Reina Pepiada, con queso manchego y tajadas. (1 pza). 85\$

KAXAPA

Kaxapas o Cachapas están hechas con maíz molido fresco mezclado en una pasta espesa y se cocinan a la plancha como panqueques.

CACHAPA TRADICIONAL: rellena de queso Oaxaca. 150\$

CACHAPA MECHADA: carne mechada y queso Oaxaca. 160\$

CACHAPA CATIRA: pollo mechado con queso manchego. 160\$

CACHAPA 3 QUESOS: Queso Oaxaca, queso ranchero y queso manchego. 160\$

CACHAPA CON VEGETALES: Queso Oaxaca o tofu y vegetales salteados. 155\$

CACHAPA CHÉVERE: caraotas, tajadas, queso Oaxaca y aguacate. 175\$

CACHAPA PABELLÓN: caraotas, carne mechada, tajadas, y queso blanco. 175\$



Arepa Catira con extra de aguacate



Cachapa Chevere con extra de huevo



Cachapa Mechada



Patacón Mixto



Patacón Veggie



Pabellón Criollo

PATACÓN O TOSTÓN

Tostones o patacones son un plato popular en muchos países de Latinoamérica. El plato esta hecho de plátano, y se sirve como un sándwich de tostadas delgadas de plátano en vez de pan. Estos están rellenos con una variedad de ingredientes, lechuga y salsas.

PATACÓN MIXTO: tostadas de plátano macho verde relleno de carne, pollo y queso sobre una cama de lechugas y salsa. **165\$**

PATACÓN VEGGIE: tostadas de plátano macho verde relleno de vegetales salteados y queso sobre una cama de lechugas y salsa. **165\$**

PATACÓN PEPIADO: tostadas de plátano macho verde, relleno de pollo, aguacate, queso crema y queso sobre cama de lechugas y salsa. **165\$**

PATACÓN PABELLÓN: tostadas de plátano macho verde, relleno de carne mechada, caraotas, tajadas y queso sobre cama de lechugas y salsa. **175\$**

TOSTON PLAYERO: dos tostadas de plátano macho verde cubiertas con queso, salsa golf, tártara, y ensalada de col con zanahoria. **165\$**

PATACÓN MECHADO: tostadas de plátano macho verde relleno de carne mechada y queso, sobre una cama de lechugas y salsa. **165\$**

PATACÓN DE POLLO: tostadas de plátano macho verde relleno de pollo mechado, queso sobre una cama de lechugas y salsa. **165\$**

PLATOS ESPECIALES

PABELLÓN CRIOLLO: Plato Nacional Venezolano. Carne mechada, arroz blanco, caraotas, y tajadas con queso blanco rallado. **165\$**

VEGGIE – ZUELAN PABELLÓN: Versión vegetariana del plato nacional, vegetales salteados, arroz blanco, caraotas, y tajadas con queso blanco rallado. **165\$**

*¡Aqui se escribe Kaxapa,
pero se lee Cachapa, Kaxapizate!*

Chicha de arroz



Brownie Caliente con helado



Quesillo de coco



BEBIDAS

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

- Agua Natural de 600 ml. **25\$**
- Agua Mineral 600 ml. **25\$**
- Acqua Panna 505 ml. **45\$**
- S. Pellegrino 505 ml. **45\$**
- Perrier 330 ml. **45\$**

- Malta Polar 355 ml. **45\$**
- Frescolita 355 ml. **45\$**
- Refrescos 355 ml. **30\$**

- Café Negro orgánico. **35\$**
- Café con leche . **45\$**

POSTRES

- Quesillo de coco. **45\$**
- Quesillo Tradicional. **45\$**
- Pastel de Elote con helado. **55\$**
- Brownie caliente con helado. **55\$**

GLOSARIO DE INGREDIENTES:

- Caraotas:** Frijoles Negros
- Tajadas:** Platano Macho Frito
- Carne Mechada:** Carne deshebrada
- Parchita:** Maracuyá

Nuestros precios incluyen Iva.

Propina No incluida.

Todos los precios son en Pesos Mexicanos.

Vegetales y frutas Extra 20\$ Pesos.

Proteínas extra 35\$ Pesos.

**iLa Sazón de la familia
Venezolana en Playa!**



Tequeños

STARTERS

TEQUEÑOS: order of 6 fingers of wheat flour stuffed with cheese sauce for dipping. **75\$**

CACHAPITAS A LA CANASTA: portion of 8 kaxapitas (sweet corn served in a basket with 3 toppings by side. (Cheese, shredded beef and shredded chicken.) Vegetarian Option: (cheese, black beans and avocado). **175\$**

TOSTONES: order of 8 green plantain toasts with your choice; ketchup, cheese and ground beef. **75\$**

AREPITAS FRITAS: order of 6 fried baby arepas with special cream sauce by side. **75\$**

BOLITAS DE QUESO: order of 10 cornballs stuffed with cheese and special cream sauce by side. **75\$**

ENSALADAS

KIKIRIKÍ: Chicken breast, carrots, mushrooms, lettuce, spinach, chopped almonds, onions, honey mustard dressing. **175\$**

LA VERDE: Spinach, arugula, lettuce, cucumber, avocado, green pepper, onions, balsamic vinegar, olive oil and pepper vinaigrette. **155\$**

SOPAS

Ask for the soup of the day! **85\$**

EMPANADAS (Not Gluten Free)

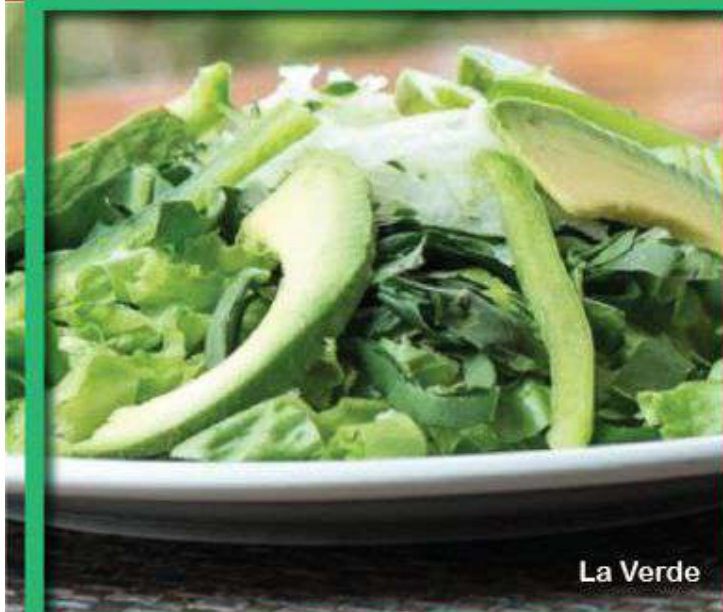
Corn Dough Turnover stuffed with one ingredient of your choice. (1 piece) **75\$**

Pick 1 ó 2 ingredients:

- Manchego Cheese
- Oaxaca Cheese
- Shredded beef
- Ground beef
- Black Beans
- Chicken
- Mixed Vegetables
- Tajadas (fried ripe plantains)

EMPANADA DE PABELLÓN VENEZOLANO: shredded beef, black beans, fried ripe plantain and cheese. (1 piece) **95\$**

EMPANADA DE PABELLÓN VEGGI-ZUELAN: salted vegetables, black beans, fried ripe plantain and ranchero cheese. (1 piece) **95\$**



La Verde



Chicken turnover

SPECIALTIES

AREPA

An arepa is a dish made of ground corn dough or cooked flour, popular in Venezuela, Colombia, and other Spanish-speaking countries. The arepa is a flat, round, unleavened patty made of cornmeal or flour which can be grilled, baked, boiled, or fried. The characteristics vary by color, flavor, size, thickness, garnishment, and the food with which it may be stuffed, depending on your likeness or region.

AREPAS CLÁSICAS

PELÚA: shredded beef and Manchego cheese. (1 piece). 75\$

CATIRA: shredded chicken and Manchego cheese. (1 piece). 75\$

REINA PEPIADA: chunky chicken with creamy avocado mixed with mayonnaise. (1 piece). 75\$

DOMINÓ: black beans and ranchero cheese. (1 piece). 75\$

PABELLÓN: black beans, shredded beef, fried ripe plantains, and ranchero cheese. (1 piece). 75\$

CHÉVERE: black beans, fried ripe plantains, Oaxaca cheese and avocado. (1 piece). 85\$

MORENA CLARA: ground beef and manchego cheese. (1 piece). 75\$

LA CONSETIDA: chunky chicken with creamy avocado mixed with mayonnaise, fried ripe plantains and manchego cheese. (1 piece). 85\$

KAXAPA

Kaxapas or Cachapas are made with fresh ground corn mixed into a thick batter and cooked on the grill, like pancakes; the Kaxapa is slightly thicker and lumpier because of the pieces from corn kernels.

CACHAPA TRADICIONAL: filled with Oaxaca cheese. 150\$

CACHAPA MECHADA: shredded beef and Oaxaca cheese. 160\$

CACHAPA CATIRA: shredded chicken with Manchego cheese. 160\$

CACHAPA 3 QUESOS: Oaxaca, ranchero and Manchego cheese. 160\$

CACHAPA CON VEGETALES: Oaxaca cheese or tofu, stir fried vegetables. 155\$

CACHAPA CHÉVERE: black beans, fried ripe plantains, Oaxaca cheese and avocado. 175\$

CACHAPA PABELLÓN: black beans, shredded beef, fried ripe plantains, and ranchero cheese. 175\$



Arepa Catira with extra avocado



Cachapa Chevere with extra egg



Cachapa Mechada



Patacón Mixto



Patacón Veggie



Pabellón Criollo

PATACÓN OR TOSTÓN

Tostones (from the Spanish verb *tostar* which means "to toast") or patacones are 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 substituting for bread. It's stuffed with all kinds of ingredients, lettuce and sauce.

PATACÓN MIXTO: green plantain toast filled with shredded beef and chicken, cheese on top of organic lettuce and topping of sauce. **165\$**

PATACÓN VEGGIE: green plantain toast filled with stir-fried vegetables, ranchero cheese or tofu, on top of organic lettuce and topping of sauce. **165\$**

PATACÓN PEPIADO: green plantain toast filled with special chicken salad with avocado and Manchego cheese, on top of organic lettuce. **165\$**

PATACÓN PABELLÓN: green plantain toast filled with black beans, shredded beef, ranchero cheese, fried ripe plantains, on top of organic lettuce. **175\$**

TOSTON PLAYERO: Two toast of green plantain with cheese, golf sauce, carrot and col salad and tartar sauce on top. **165\$**

PATACÓN MECHADO: green plantain toast filled with shredded beef, cheese on top of organic lettuce and topping of sauce. **165\$**

PATACÓN DE POLLO: green plantain toast filled with shredded chicken, cheese on top of organic lettuce and topping of sauce. **165\$**

SPECIAL DISHES

PABELLÓN CRIOLLO: Venezuelan national dish. Shredded beef, white rice, black beans, and fried ripe plantains sprinkled with ranchero cheese. **165\$**

VEGGIE – VENEZUELAN PABELLÓN: Vegetarian version of the national dish, salted vegetables, white rice, black beans, and fried ripe plantains sprinkled with ranchero cheese. **165\$**

Chicha de arroz



Hot Brownie with vanilla ice cream



Coconut Flan



DRINKS

- Soursop (430ml). **45\$**
- Passion Fruit (430 ml). **45\$**
- Papelón con Limón (430 ml). **45\$**
- Chicha de arroz (430 ml). **55\$**
- Jamaica/ Hibiscus Flower tea (430ml). **45\$**

- Water 600 ml. **25\$**
- Sparkling Water 600 ml. **25\$**
- Acqua Panna 505 ml. **45\$**
- S. Pellegrino 505 ml. **45\$**
- Perrier 330 ml. **45\$**

- Malta Polar 355 ml. **45\$**
- Frescolita 355 ml. **45\$**
- Soda 355 ml. **30\$**

- Organic Black coffee. **30\$**
- Café latte. **40\$**

DESSERTS

- Coconut Flan **45\$**
- Traditional venezuelan Flan. **45\$**
- Corn cake with vanilla ice cream. **55\$**
- Hot Brownie with vanilla ice cream. **55\$**

GLOSSARY OF INGREDIENTS:

- Caraotas:** Black Beans
- Tajadas:** Fried ripe plantains sprinkled
- Carne Mechada:** Shredded beef
- Parchita:** Passion Fruit

*All our prices got taxes included.
The tip is not included.
All our prices are in Mexican Pesos.
extra vegetables and fruits 20\$ Pesos.
extra protein 35\$ Pesos.*

The Venezuelan
Family Flavors in Playa