



ESTD



2019



SAFRANERA

Cocina tradicional

Venezolana



DESAYUNOS

DESAYUNOS/BREAKFAST



OMELETTE:



Tortilla francesa con tostada de pan casero

(FRENCH OMELETTE WITH HOMEMADE TOAST)

8,00 €



OMELETTE CON VERDURAS



Tortilla francesa con zanahoria, brócoli, cebolla, pimientos con tostada de pan casero.

(FRENCH OMELETTE WITH CARROT, BROCCOLI, ONION, PEPPER WITH HOMEMADE TOAST)

9,50 €



VEGANO:



Tostada de nuestro pan artesanal o Arepa de maíz sin gluten), con verduras de temporada o ensalada fresca, aguacate

(TOST OR AREPA, VEGETABLES; AVOCADO)

8,50 €



ESPECIAL:

Tostada, tomate, rúcula, huevo, aguacate

(TOST, TOMATO, RÚCULA, EGG, AVOCADO)



8,50 €



SAFRANERA:



Tostada de pan artesanal, omelette, bacón y queso fresco latino

(HANDMADE BREAD TOAST, OMELETTE, BACON AND LATIN FRESH CHEESE)

8,50 €



VENEZOLANO:

Arepa de maíz, huevo frito, jamón york, queso latino rallado

(1 AREPA, EGG, HAM, GRATED LATIN CHEESE)

8,50 €



HUEVOS PERICO

Arepa de maíz o tostada, huevos revueltos con tomate y cebolla

(SCRAMBLED EGGS WITH TOMATO AND ONION)

8,50 €



+Adicionales: Queso manchego o queso fresco 2,50€; Huevos 2,50€

tomate fresco rallado 0,60€; Aguacate 2,5€; Bacon 3,50€;

Tostada adicional +2,50€

TOSTADAS ESPECIALES



- ATUN Y TOMATE..... 3,80€
- AGUACATE Y TOMATE..... 3,70€
- SERRANO Y TOMATE..... 3,80€
- MANTEQUILLA Y MERMELADA... 3,20€



BOCATAS



TERNERA SAFRANERA (BEEF)

8,00€

Ternera desmechada, tomate, queso asado y salsa Guazaca.
(TOMATO, LETTUCE, HAM, CHEESE AND HOMEMADE SAUCE)



ESPECIAL DE POLLO: (CHICKEN BREAST)

7,50€

Pechuga a la plancha, con salsa estilo teriyaki, tomate, lechuga, york, queso

(TOMATO, LETTUCE, HAM, CHEESE AND HOMEMADE SAUCE)



LOMO HORNEADO (PORK TENDERLOIN)

7,80€

Lomo al horno, con especias (receta venezolana) tomate, lechuga, york, queso y salsa tártara

(TOMATO, LETTUCE, HAM, CHEESE AND CORIANDO SAUCE)



ATUN (TUNA)

7,40€

Tomate, cebolla, lechuga, queso y salsa Tártara

(TOMATO, ONION, LETUCE, CHEESE AND HOMEMADE SAUCE)



BACON

7,80€

Bacon, tomate asado, queso

(BACON, TOMATO, CHEESE)



Hand made

Pan casero con semillas de chía, sésamo,
horneado del día

+Adicionales: Queso manchego o queso fresco +2,50€; Huevo frito +2,50€
tomate fresco rallado +0,60€; Aguacate +3,50€; Bacon +3,50€; cebolla +0.80

BOCATAS DE PAN ARTESANAL

PABELLÓN

VENEZOLANO



PABELLÓN MAÑANERO:

Plato que lleva (2) Arepas de maíz amarillo, con los ingredientes principales del Pabellón venezolano.

(SERVICE OF 2 AREPAS, SHREDDED BEEF, EGGS, BLACK BEANS, FRIED CHIPS PLATAIN OR AVOCADO, AND GRATED LATIN CHEESE.)

14,00€



EMPANADA DE PABELLÓN

Es una fina masa de maíz amarillo, con toque especial de Safranera, rellena de los ingredientes principales del Pabellón venezolano.

(AN EMPANADA IS A THIN CORNBREAD DOUGH, STUFFED WITH BLACK BEANS, SHREDDED BEEF, GRATED LATIN CHEESE AND PLANTAIN)

8,00€



AREPAS DE PABELLON

Plato con (2) Arepas de maíz amarillo, rellenas de ternera desmechada, caraotas, tajadas y queso fresco rallado.

(SERVICE (2) AREPAS WITH STUFFED SHREDDED BEEF, BLACK BEANS, FRIED PLATAIN CHIPS AND GRATED LATIN CHEESE)

14,00€

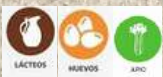


CACHAPA PABELLON

Es una tortilla suave de maíz dulce, elaborada al momento, rellena de los ingredientes del tradicional Pabellón venezolano.

(SWEET CORNMEAL TORTILLA, BEEF, BLACK BEANS, BANANO PLATAIN + GRATED LATIN CHEESE)

14,50€



PABELLON VENEZOLANO

Es un plato combinado, muy colorido, que representa la identidad venezolana. Lleva arroz blanco, "caraotas", ternera desmechada, tajadas con queso fresco latino, huevo frito y mucho sabor, puedes agregar nuestro picante casero en tu mesa, y buen provecho...

(AN EMPANADA IS A THIN CORNBREAD DOUGH, STUFFED WITH BLACK BEANS, SHREDDED BEEF, GRATED LATIN CHEESE AND PLANTAIN)

14,50€

+Adicionales: Queso fresco +2,50€; Huevo frito +2,50€;

Adicional de Tajadas +2,50€; Aguacate +3,50€;

PABELLON VENEZOLANO

Hand made

EMPANADAS VENEZOLANAS

Masa de pan de maíz muy fina,
su versatilidad en los rellenos las hace una opción
para desayunar, almorzar o tapeo.

PUEDES COMBINAR 2 TIPOS DE EMPANADAS DIFERENTES

• Ternera desmechada
(SHREDDED BEEF).



• Pollo
(CHICKEN)



• Queso latino fresco
(FRESH LATIN CHEESE)



• Alubias negras
y queso fresco
(BLACK BEANS AND CHEESE)



2 EMPANADAS X 6.00 €

1 EMPANADA X 3,50 €



PASTELITOS ANDINOS

Esta receta proviene de los Andes Venezolanos,
acompañado de salsa Tártara
y Picante casero.

PUEDES COMBINAR 2 TIPOS DE PASTELITOS DIFERENTES

• Ternera desmechada
(SHREDDED BEEF).



• Pollo
(CHICKEN).



• Queso latino fresco
(FRESH LATIN CHEESE).



4 PASTELITOS X 10,00 €

2 PASTELES X 6,00 €

Hand made

EMPANADAS Y PASTELES ANDINOS

TAPAS

Hand made



TEQUEÑOS DE QUESO (4 unidades)

Se conocen en Venezuela como "pasapalos" debido a que se sirven en toda fiesta venezolana, son un delicioso aperitivo a base a una barra de queso fresco envuelta en masa fina de harina de trigo.

THEY ARE KNOWN IN VENEZUELA AS "PASAPALOS" BECAUSE THEY ARE SERVED AT EVERY VENEZUELAN PARTY, THEY ARE A DELICIOUS APPETIZER BASED ON A BAR OF FRESH CHEESE WRAPPED IN THIN WHEAT FLOUR DOUGH.

7,50 €



MINI AREPAS FRITAS (8 unidades)

son 8 mini arepas de maíz, fritas, crocantes, acompañadas con queso y "Guazacaca".

(THERE ARE 8 MINI CORN AREPAS, FRIED, CRISPY, WITH CHEESE AND SAUCE "GUAZACACA")

8,50 €



TAJADAS

Son chips de Plátano macho madurado, acompañado de queso rayado.

THEY ARE RIPENED PLANTAIN CHIPS, ACCOMPANIED BY GRATED CHEESE.

9,50 €

(Algunos ingredientes pueden variar según disponibilidad y según la temporada)

ENSALADAS



ENSALADA SAFRANERA

Variedad de lechugas, tomates, pepino, cebolla crocante, pollo teriyaki en salsa de piña, queso fresco, aguacate y aderezo.

VARIETY OF LETTUCE, TOMATOES, CUCUMBER, CRISPY ONION, TERIYAKI CHICKEN IN PINEAPPLE SAUCE, CHEESE, AVOCADO AND DRESSING.

10,50 €



ENSALADA DE ATÚN

Ensalada de lechugas variadas, con fruta de temporada, semillas de sésamo, zanahoria, remolacha y atún a la plancha.

(ASSORTED LETTUCE SALAD, WITH SEASONAL FRUIT, AVOCADO SESAME SEEDS, CARROT, BEETROOT AND GRILLED TUNA.)

12,00 €

(Algunos ingredientes pueden variar según disponibilidad y según la temporada)

ESPECIALIDADES DE SAFRANERA



AREPA DE GAMBAS:

Pan de masa de maíz, rellena de gambas salteadas y vegetales

(CORN DOUGH BREAD, STUFFED WITH SAUTÉED PRAWNS AND VEGETABLES)

12,00 €



LA PERLA DEL CARIBE

- Servicio de 2 empanadas de maíz morado rellenas de “Rompe Colchón” (Frutos del Mar), o de “Pisillo de pescado” (3 tipos de pescados), receta proveniente de la bella isla de Margarita (oriente venezolano)

SERVING 2 STUFFED PURPLE CORN EMPANADAS FROM "ROMPE COLCHÓN" (FRUITS OF THE SEA) OR FISH, RECIPE FROM FROM THE BEAUTIFUL ISLAND OF MARGARITA (EASTERN VENEZUELA)

8,50€

PATACONES SAFRANERA

Tortillas de plátano macho verde, crocantes, cubiertas de gambas, vegetales frescos, aguacate y un poco de queso fresco.

(CRISPY GREEN PLANTAIN TORTILLAS, TOPPED WITH PRAWNS, FRESH VEGETABLES, AVOCADO AND A LITTLE FRESH CHEESE.)

14,00€



GAMBAS GRATINADAS

Deliciosas gambas en salsa napolitana casera, queso gratinado, acompañado con pan tostado casero o yuca frita.

(DELICIOUS PRAWNS IN HOMEMADE NAPOLITAN SAUCE, GRATIN CHEESE, HANDMADE TOST BREAD OR FRIES YUCA)

12,00€



DORADA

Dorada previamente marinada, con papas rústicas al chimichurri.

(PREVIOUSLY MARINATED "DORADA", ADDED RUSTIC POTATOES TO CHIMICHURRI)

15,00€



PATACON PLAYERO

Es una base crocante de plátano macho verde, con ensalada de aguacate, cebolla morada, tomate fresco y conserva de atún

(PLATAIN TORTILLA WITH TUNA TARTARE, CHEESE, GUACAMOLE)

12,00€

(Algunos ingredientes pueden variar según disponibilidad y según la temporada)

PLATOS VEGANOS

PLATOS VEGANOS



AREPAS VEGANAS

Servicio de 2 Arepas de maíz, rellenas de un variado de verduras, aguacate y alubias negras

(ASSORTED VEGETABLES, AVOCADO AND BLACK BEANS)

14,00€



AREPAS PICO DE GALLO

Servicio de 2 Arepas de maíz, rellenas de vegetales frescos, tomates, cebolla, pimienta, cilantro, aguacate, maíz dulce.

(SERVING OF 2 CORN AREPAS, STUFFED WITH FRESH VEGETABLES, TOMATOES, ONION, PEPPERS, CILANTRO, AVOCADO, SWEET CORN.)

14,00€



PATACONES VEGANOS (4 unidades)

Tortillas de plátano macho verde, crocantes, cubiertas de humus, zanahoria, remolacha, cebolla y aguacate.

(CRISPY GREEN PLANTAIN TORTILLAS COVERED WITH HUMMUS, CARROTS, BEETS, ONION AND AVOCADO.)

14,00€



CACHAPA VEGANA ERIC

HARINA DE MAÍZ DULCE (SWEET CORNMEAL)

Suave tortilla de maíz dulce, rellena de alubias negras picantes, tajadas (plátano macho maduro), queso fresco latino y aguacate.

(SOFT SWEET CORN TORTILLA, STUFFED WITH SPICY BLACK BEANS, BLACK BEANS, CHIPS BANANO PLATAIN + GRATED LATIN CHEESE+ AVOCADO)

14,00€



YUCAS BRAVAS

Yuca muy crocante, con salsa venezolana "Guazacaca" y nuestra salsa roja picante

(FRIED YUCA + GUAZACA + SPECIAL SPICY RED SAUCE).

8,50€

EMPANADA LILI

Servicio de 2 empanadas de maíz, con espinacas, verduras, alubias negras, "tajada" o aguacate.

(SERVING OF 2 CORN EMPANADAS, WITH SPINACH, VEGETABLES, BLACK BEANS, "TAJADA" O AVOCADO.)

8,50€



(Algunos ingredientes pueden variar según disponibilidad y según la temporada)

AREPAS VENEZOLANAS

Masa de pan de maíz amarillo, algunas con toque vegano, forma redonda, asadas, tostadas por fuera, blandas y suave por dentro, sin gluten.

Su relleno le da versatilidad, las hace una opción muy nutritiva a cualquier hora del día.



AREPAS PELUA

Ternera desmechada y queso fresco latino

(SHREDDED MEAT WITH GRATED LATIN CHEESE)

14,50€

AREPAS REINA PEPIADA

Pollo desmenuzado y aguacate.

(CHICKEN AND AVOCADO)

13,00€



Los platos presentan 2 unidades de arepas, una opción para compartir y probar varios rellenos.
The dishes have 2 units of arepas, an option to share and try various fillings



AREPAS RUMBERA

Pernil horneado y queso fresco asado

(BAKED PORK LOIN AND GRATED LATIN CHEESE)

14,50€



AREPAS LLANERAS

Un plato con 2 arepas de maíz, rellenas de ternera al grill, jugosa, trinchada, acompañada de tomate fresco, aguacate y buen queso asado, representa el llano venezolano.

(A DISH WITH 2 CORN AREPAS, STUFFED WITH GRILLED BEEF, JUICY, CARVED, ACCOMPANIED BY FRESH TOMATO, AVOCADO AND GOOD GRILLED CHEESE)

15,50€



AREPA ANDINA

Pan andino de masa de trigo, asado, (1 unidad) rellena de york, queso y mantequilla.

(ANDEAN BREAD, WHEAT DOUGH, ROASTED, STUFFED WITH HAM, CHEESE AND BUTTER)

8,50€

AREPAS

CACHAPAS

Tortilla suave a base de maíz dulce, rellenas de ternera mechada o pollo, y mucho queso fresco latino rayado.

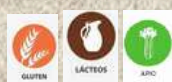
(SWEET CORNMEAL TORTILLA, WITH GRATED LATIN CHEESE)



- Queso fresco latino asado
(GRILLED LATIN QUESO FRESCO) 9,50 €



- Ternera desmechada y queso rallado
SHREDDED BEEF AND GRATED LATIN CHEESE 13,00 €



- Pollo y queso latino rallado
CHICKEN AND GRATEN LATIN CHEESE..... 12,00 €



- Mixta con queso
MIX AND CHEESE..... 14,00 €

PATACONES (4 unidades)

Tortillas de plátano macho verde, crocantes, cubiertas de vegetales frescos, ternera desmechada o pollo, aguacate, queso fresco y salsa venezolana "guazacaca".

GREEN PLANTAIN TORTILLAS, CRISPY, TOPPED WITH FRESH VEGETABLES, SHREDDED BEEF OR CHICKEN, AVOCADO, FRESH CHEESE, AND VENEZUELAN SALSA "GUAZACACA".



- TERNERA DESMECHADA
SHREDDED BEEF..... 14,00 €



- POLLO
CHICKEN 13,00 €



- MIXTA
MIX..... 14,00 €



CESTAS CON CHILE BEANS (2 unidades)

Cestas de plátano macho, con una especial salsa picante con "caraotas y ternera"

(PLATAIN BASKETS WITH SPICE BLACK BEANS, BEEF.)

10,50 €

SOPA



PIZCA ANDINA

Sopa a base de leche, cebolla, cilantro, cebollino, patatas, huevo pochado y queso, acompañado de arepa de trigo Andina

SOUP BASED ON MILK, ONION, CORIANDER, CHIVES, POTATOES, POACHED EGG AND CHEESE, ACCOMPANIED BY ANDEAN WHEAT AREPA

9,50 €

PLATOS COMBINADOS



ARROZ CANTONES AL ESTILO VENEZOLANO

(VENEZUELAN-STYLE CANTONESE RICE)

El Arroz Chino Venezolano es un plato popular y delicioso que ha sido influenciado por la cultura china y los ingredientes y sabores locales de Venezuela, se combina la salsa soja con verduras, maíz, cerdo y pollo..

VENEZUELAN CHINESE RICE IS A POPULAR AND DELICIOUS DISH THAT HAS BEEN INFLUENCED BY CHINESE CULTURE AND THE LOCAL INGREDIENTS AND FLAVORS OF VENEZUELA, WITH VEGETABLES, PORK, AND CHICKEN.

12,00€



“COCHINO FRITO”

(FRIED PORK)

Es una receta tradicional de la gastronomía venezolana, que requiere una preparación previa de marinado para mayor sabor, acompañado de cebolla y cilantro, de contorno arepa de trigo Andina

IT IS A TRADITIONAL RECIPE OF VENEZUELAN GASTRONOMY, WHICH REQUIRES A PREVIOUS PREPARATION OF MARINADE FOR GREATER FLAVOR, ACCOMPANIED BY ONION AND CORIANDO, WITH AN ANDEAN WHEAT AREPA CONTOUR

12,00 €

CHURRASCO DE TERNERA

(BEEF STEAK)

Ternera previamente marinada, asada al grill, acompañada de patatas rusticas y salsa chimichurri.

PREVIOUSLY MARINATED BEEF, GRILLED, ACCOMPANIED BY RUSTIC POTATOES AND CHIMICHURRI SAUCE.

18,00€

(Algunos ingredientes pueden variar según disponibilidad y según la temporada)

POSTRES CASEROS

Por favor preguntar la disponibilidad de los postres

✓ Tequeños de chocolate con helado. (2 unidades)
(CHOCOLET FINGER AND ICE CREAM) **6,50€**



✓ Tequeños rellenos con dulce de guayaba y queso (4 UNIDADES)
(HANDMADE FINGER WITH GUAVA SWEET AND CHEESE) **8,00€**



Everything is

Hand made

✓ Tarta borracha "Tres Leches"
(“DRUNKEN THREE MILKS CAKE“, EVAPORATED MILK AND CONDENSED MILK, WITH FLAMED VENEZUELAN RUM AND CINNAMON.) **5,50€**



✓ Helado casero de coco (2 bolas)
(COCONUT ICE CREAM) **5,50€**



✓ Helado casero de Ron con pasas (2 bolas)
RUM ICE CREAM WITH RAISINS **5,50€**



✓ Tarta Tiramisú
TIRAMISU CAKE **5,00€**



Menú COFFE



ESPRESSO (Café solo) **1,30€**

Intenso y concentrado, el equilibrio perfecto de sabor en un solo sorbo

LUNGO (Café solo largo) **1,40€**

Misma cantidad de café pero con más agua que el espresso, por lo que es menos fuerte.

CORECTO (Carajillo) **2.20€**

Se trata de un espresso con algo de licor

CAPPUCCINO **2,30€**

Espresso suave y cremoso, coronado con una capa de espuma de leche ligera

LATE (Café con leche grande) **1,80€**

Espresso suave con leche vaporizada y una ligera capa de espuma, una delicia equilibrada

LATE FRÍO (Café con leche y hielo) **2,30€**

Latte refrescante con hielo, perfecto para esos días soleados

MOCACCINO **2,50€**

Espresso con chocolate, leche vaporizada y rematado con crema batida

TONIC COFFE **3,50€**

Café suave y refrescante, infusionado en frío para una experiencia única con una tónica.

FLAT WHITE **2,90€**

Espresso doble con leche vaporizada y una fina y su capa de crema

LATE VAINILLA **2,90€**

Latte suave y aromático con un toque de vainilla, una experiencia dulce y reconfortante

DOPPIO **2,10€**

Espresso doble, más largo, sabor intenso, para una sensación más energética.

AMERICANO **1,60€**

Espresso diluido con agua caliente, para un sabor suave pero robusto

MACCHIATTO (Cortado) **1,50€**

Espresso con una pizca de leche vaporizada, para un toque de suavidad

AFFOGATO **5,50€**

Bolas de helado sumergidas en un espresso caliente, una fusión de calor y frío

CHOCOLATE **2,80€**

Taza preparada con cacao en polvo, azúcar y leche texturizada.

CAFÉ



MENU

Smouties

NATURALES

Fruta de la pasión



Con sabor cítrico particular, originaria de Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela y Brasil.

ITS FLAVOR IS A PARTICULAR CITRUS, NATIVE TO COLOMBIA, ECUADOR, PERU, VENEZUELA AND BRAZIL.

4,20€

(+0,50 con leche)

Mora

La mora es una baya silvestre, que suele crecer en zonas de montaña, cerca de ríos, cuando esta madura tiene un delicioso sabor dulce

BLACKBERRY IS A WILD BERRY, WHICH USUALLY GROWS IN MOUNTAIN AREAS, NEAR RIVERS, WHEN RIPE IT HAS A DELICIOUS SWEET TASTE

4,20€

(+0,50 con leche)



SMOUTIES/ BATIDOS NATURALES

MENU

Smouties NATURALES

Mango

Su sabor extremadamente dulce y amaderado. Su textura es cremosa y suave, y debajo de los matices dulces, hay notas florales, botánicas, así como algunos rastros de pino.

THE MANGO HAS AN EXTREMELY SWEET AND WOODY TASTE. ITS TEXTURE IS CREAMY AND SMOOTH, AND UNDERNEATH THE SWEET UNDERTONES, THERE ARE FLORAL, BOTANICAL NOTES, AS WELL AS SOME TRACES OF PINE.

4,20€
(+0,50 con leche)



Guanábana



Es una deliciosa fruta de forma acorazonada, con pulpa blanca y de corteza verdosa con púas débiles. Su sabor: refrigerante y azucarado a la par.

IT IS A DELICIOUS HEART-SHAPED FRUIT, WITH WHITE FLESH AND A GREENISH RIND WITH WEAK SPIKES. ITS TASTE: COOLING AND SUGARY AT THE SAME TIME.

4,20€
(+0,50 con leche)

SMOUTIES/ BATIDOS NATURALES