



MENU NATIVO CUCINA CARABAICA MANTUANA

BIENVENIDOS AL CARIBE

LA CUCINA CARAIBICA MANTUANA
PORTATA DALLO CHEF GREGORIO E IL SUO
SUO CHEF ALEX DAL VENEZUELA VI FÀ
VIAGGIARE CON I SUOI RICORDI, AROMI,
GUSTI NELLE TERRE DEL SORRISO, SIAMO
UN EQUIPO DEDICATI A FARE DELLA
VOSTRA SPIRIENZA NOSTRO MIGLIORE
TESORO. FACENDO ARRIVARE LA
MISTURA DELLA CUCINA AVORIGINE
CARAIBICA CON IL TOCO AFRICANO E LA
INFLUENZA CULINARIA SPAGNOLA DEL
700.

Musa Gregorio & Alex Grabiell

@nativocucinacaraibica_





ANTIPASTI DEL CARIBE

CROQUETAS

CROCHETTE DI BACCALA
(SERVITI CON MAIONESE AL CULANTRO E MUSS DI
AVOCADO CON INSALATINA AGRUMATA) 10.00

MARACAIBO TORTINO SALATO RIPIENDO DI POLLO
STUFATTO MARINATO ALLA MANTUANA SERVITA CON
MISTICANZA TROPICALE E MUSS DI AVOCADO 9.00

MARGARITA (GLUTEN FREE) GAMBERI CROCANTI
IN FARINA SI MAIZ BIANCO SU MUSS DI AVOCADO
E LIME 12,00

LA REYNA DEL CARIBE (GLUTEN FREE) TARTARE
DI GAMBERI MARINATI CON LIME PASSION FRUIT
E ANANAS CON CHIPS DI PLATANO VERDE 12.00

@nativocucinacaraibica_





**PATACON CRIOLLO (GLUTEN FREE) SCIALDA DI PLATANO
VERDE CON MANZO SFILASCIATTO FORMAGGIO CREOLE E
MAIONESSE AL CULANTRO 11.00**

**LA COLONIAL MESTZA (GLUTEN FREE) TARTARE DI
BLACK ANGUS CON INFUZIONE DI FRUTTO DELLA
PASSIONE, MANGO E LUNA DI MAIZ 12.00**

**CEVICHE DI PALMITO (VEG) (GLUTEN FREE)
CUORE DI PALMA MARINATO CON LIME, CIPOLLA
ROSSA, POMODORINI, MANGO, ANANAS E
PASSION FRUIT CHIPS DI PLATANO 10.00**

**LAS BELLAS DE CARACAS (GLUTEN FREE) TRIS
9.00**

**MECHADA CON QUESO
(MANZO SFILASCIATTO E FORMAGGIO CREOLE)**

@nativocucinacaraibica_





PEPIADA (POLLO, MAIONESE FATTA IN CASA AVOCADO)

VEGETARIANA FORMAGGIO CREOLE E AVOCADO

LA EMPANADA (GLUTEN FREE) TRIS DI
PANZEROTTI FATTO CON FARINA DI MAIZ
RIPIENDO DI TONNO PINE GIALLE STUFATO ALLA
CREOLA 9.00

CEVICHE DE CAMARON CARIBEÑO (GLUTEN FREE)
FAMBERI MARINATI AL LIME POMODORO
CIPOLLA ROSSA E CROCANTE DI PLATANO 12.00

@nativocucinacaraibica_





PLATOS DEL CARIBE MAR Y SELVA

HALLACA MANTUANA (GLUTEN FREE) FAGGOTTO DI MAIZ RIPIENDO DI MANZO POLLO MAIALE E PANCETTA FATTO CON GLI INGREDIENTI MANTUINI 12.00

AL NORTE DEL SUR (GLUTEN FREE) PIATTO UNICO CON MANZO SFILASCIATTO UOVA FAGGIOLI NERI RISO PLAT MATURO AREPA E AVOCADO

LOS PINCHOS (GLUTEN FREE) SPIEDINI DI FASSONA MARINATI ED COTTI ALLA GROGLIA CON ANANAS TAMAL DI MAI E CHIMICHURRI AL MANGO 21.00

PUNTA TRASERA (GLUTEN FREE) PICAÑA COTTA ALLA GRIGLIA CON BURRO SAPORITO AI ODORI CARAIBICI SERVITA CON MANIOKA AL VAPORE E MOROS Y CRISTIANOS CON CIMICURI AL MANGO 18.00

@nativocucinacaraibica_





DOÑA BARBARA (GLUTEN FREE) LOMBATELLO DI MANZO
GRIGLIATTO AL CARBONE SERVITO CON TAMALES E
FAGGIOLI NERI E MISTICANZA TROPICALE 23.00

MOLIENDO CAFFÈ (GLUTEN FREE) FILETTO DI K ANGUS
GLASSATO AL RHUM SANTA TERESA 1796 MIELE E CAFFÈ
SERVITO CON PURÈ DI PATATE UNA DELIZIA 28.00

CERDITO DE LECHE (GLUTEN FREE) COSCIA DI
MAIALIANO DI LATTE COTTA AL FORNO
LENTAMENTE CONDITA CON TUTTO IL SAPORE
DEL CARAIBBI SERVITA CON MOROS Y
CRISTIANOS E MISTCANSA 18.00

EL CUBANITO (GLUTEN FREE) POLPO SALTATO E
CONDITO ALLA MANTUANA IN LETTO DI CAMOTE
(PATATA DOLCE DELLE ANDES) CROCANTE DI
PLATANO VERDE 22.00

@nativocucinacaraibica_





**COSTILLAS DE CERDO AL BBQ DI MANGO (GLUTEN FREE)
COSTINE DI MALALE MARIANATE GLASSATE AL BBQ DI
MANGO E COTTE LENTAMENTE AL FORNO SERVITE CON
PUREA DI PATATE ED INSALATE 16.00**

**PURA VIDA (GLUTEN FREE) GAMBERI SALTATTI CON
VERDURE E LATTE DI COCCO SERVITI CON RISO ED
INSALATA TROPICALE E CHIPS DI PLATANA 18.00**

**LA CATALANA MESTIZA (GLUTEN FREE)
GAMBERI, CALAMARI, POLPO, ANANAS MANGO
SEDANO CAROTE POMODORINO LIME FRUTTO
DELLA PASSIONE CHIPS DI PLAT 23.00**

**PESCADO Y MARISCOS A LA OLLA (GLUTEN FREE)
FILETTO DI MERLUZZO CROCANTE CON SALSA AL
COCCO CON FRUTTI DO MARE SERVITO CON RISO
E PATACONES 23.00**

@nativocucinacaraibica_





MOHITO DE ATÙN (GLUTEN FREE) DADOLATA DI TONNO
PINE GIALLE STUFATE IN SALSA DI VERDURE E COCCO
SERVITO CON RISO CRIOLLO E PLATANO MATURO 16.00

D U L C E S
M O M E N T O S

(GLUTEN FREE) 6.00

BESAME MUCHO

TORTINO AL COCCO MUSS

DANANAS E TARTARE DI FRAGOLE

CREMA CATALANA

CREOLA

PANNA COTTA AL LATTE

CONDENSATO VANIGLIA E CROCANTE DI ZUCCHERO DI

COCCO

MARQUESA LATINA

MUSS DI DULCE DE LECHE SABLÈ DI COCCO

TORTA DEL GIORNO

@nativocucinacaraibica_

