



CARACAS

RESTAURANT



Chez **CARACAS** à Toulouse, nous vous invitons à vivre une expérience authentique, sans grandes décorations ni ingrédients extravagants. Ici, vous mangerez comme dans la maison d'un Vénézuélien, des plats préparés avec tradition, des histoires qui racontent nos racines et, surtout, avec l'amour qui définit notre cuisine.

Bienvenue à notre table !

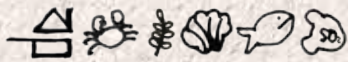
**SI VOUS ÊTES À CARACAS,
VOUS ÊTES AU VÉNÉZUELA**



ENTRÉES

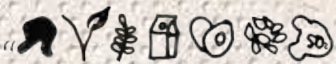
VUELVE A LA VIDA (FROID) 8.8

Cocktail marin typique des Caraïbes : fruits de mer (selon arrivage), citron vert, légumes, pointe de Tabasco, crackers, œufs de lompe noire



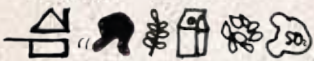
TEQUEÑOS MAISON 7.5

Bâtonnets de fromage frais dans une pâte légère et croustillante, sauce maison



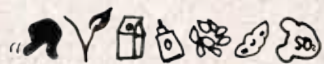
TRIO DE AREPITAS 7.6

3 saveurs : chicharron, sucre et fromage avec nata



CHURROS DE CACHAPA 8.5

Bâtonnets de maïs doux garnis de fromage, dorés et croustillants

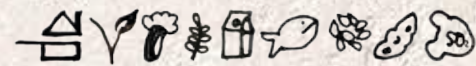


TRADITION & MIJOTÉS

PABELLÓN CRIOLLO 18.9

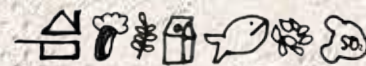
(BOEUF OU POULET OU VÉGÉTARIEN)

Le plat national : riz, haricots noirs, bœuf effiloché (carne mechada) ou poulet effiloché et banane plantain mûre



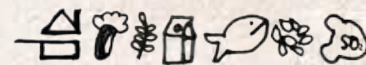
ASADO NEGRO 21.5

Bœuf longuement mijoté dans une sauce noire à base de légumes et tomate au vin rouge et papelón, riz blanc et banane plantain mûre



PASTICHO DE POLLO 17.7

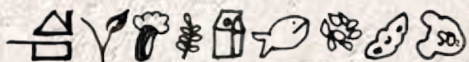
Lasagne au poulet mijoté, avec une béchamel onctueuse et des épices douces. Servi avec bananes plantain et petite salade



PLATS SIGNATURES

PLÁTANO AL HORNO 16.5 (BOEUF OU POULET OU VÉGÉTARIEN)

Banane plantain mûre rôtie et farcie (bœuf ou ragoût de poulet), servie avec riz, haricots noirs et salade



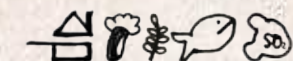
CHULETA AHUMADA EN SALSA DE AJI DULCE Y COCO 20.4

Côtelettes de porc fumées servies avec une sauce de piment végétarien et noir de coco, accompagnées de riz, bananes plantains et salade verte.



TARKARÍ DE PORC 17.5

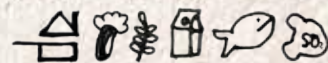
Ragoût fondant de porc mijoté lentement dans un curry doux au lait de coco, aux arômes chauds et exotiques sur un lit de riz



PLATS EXPÉRIENCE

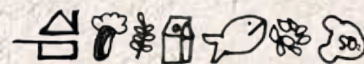
VENEZUELA DE LUXE 24.9 Pour les plus gourmands

Promenade de la gastronomie vénézuélienne : arepa cabimera, riz, Tarkarí de porc, pasticho, bœuf effiloché (carne mechada), haricots noirs, empanada de queso et banane plantain mûre



LLANERA XXL 32.5

Un plateau composé de viande grillée, chorizo, saucisse, fromage grillé, frites dorées, guasacaca (sauce à base d'avocat et d'herbes), oignons caramélisés et salade verte



SUPPLEMENTS 2

Haricots noirs, riz, salade verte ou frites

MENÚ ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

EMPANADAS 9.5

Jambon et fromage - fromage - poulet
Accompagnée de haricots noirs et riz

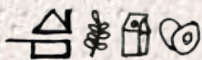


DESSERTS MAISON

TRES LECHE

7.2

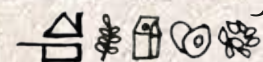
Gâteau aux trois laits, grand classique des foyers vénézuéliens



SIMÓN E HIPÓLITA

7.4

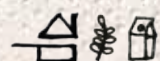
Torta bejarana : banane plantain mûr, fromage frais et épices exotiques, servie sur crème anglaise



TEQUEÑOS DE MANZANA Y CANELA

7.4

Croustillant à l'extérieur, cœur fondant au pommé et canelle façon strudel. Servi avec une boule de glace, chantilly et sauce au panela, beurre salé



GLACES

CHUAO

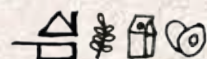
7.5

Une boule de glace au chocolat, une à la noix de coco et du kahlúa (liqueur de café)

CABO PRIMERO (CAPORAL)

7.5

Glace citron, rhum, chantilly et zeste de citron.



BOULE DE GLACE

UNE BOULE

3.3

DEUX BOULES

4.3

Vanille • Chocolat • Coco • Citron

CAFES

CAFÉ Y THÉ

2

CAFÉ COLADO

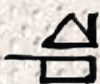
3.5

Populaire préparé à table, lentement, comme au village

CAFE GOURMANDE

4.9

Servi avec chantilly, friandises variées vénézuéliennes



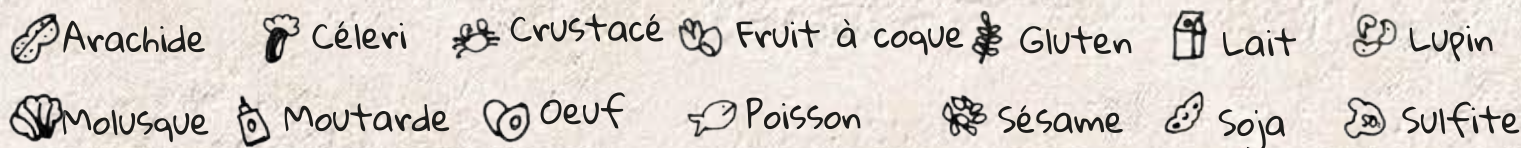
Ce logo indique que le plat a été confectionné par nos soins à partir de produits frais ou bruts et de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, farine...).



Ce logo indique que certains plats peuvent être déclinés en version végétarienne.



Nous vous recommandons manger ce plat avec la main.



www.caracas-toulouse.com

@@caracastoulouse Restaurant Caracas à Toulouse