homemade.natural.fresh.

vivarepas

ALL YOU NEED IS GLUTEN FREI LOVE & AREPAS

Restaurant und To Go,

Gerne können Sie unsere Gerichte auch Zuhause genießen.
Vorbestellen, abholen und verwöhnen lassen.
07231/60 62 717

Liebe Gäste,

wussten Sie schon, dass die Arepa ursprünglich aus Venezuela stammt und das **Konzept „Vivarepas“ komplett glutenfrei ist.**

Da Kochen unsere Leidenschaft ist, bieten wir Ihnen eine Vielfalt an südamerikanischen Gerichten an.

Hausgemachte Rezepturen, natürliche Gewürze und frische Zutaten sind unsere Markenzeichen.

Entscheiden Sie sich für eine Arepa & Beilage & Dip oder ein Tellergericht und entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse.

Vorspeisen

Ensalada de la Casa 7,90 €
Gemischter Salatteller (Joghurt, Essig-Öl, Balsamico)

Empanadas de Carne + Dip 10,50 €
2 knusprige Maistaschen gefüllt mit Rinderbeef + Dip

Empanadas de Pollo + Dip 10,50 €
2 knusprige Maistaschen gefüllt mit Hähnchen + Dip

Empanadas de Pure y Queso + Dip Ⓥ 10,50 €
2 knusprige Maistaschen gefüllt mit Kartoffelpüree & Käse + Dip

Pulpo con Crema de Atún 16,50 €
Oktopus auf Rucola mit Thunfischcreme

Estrella Venezuela (2 Pers.) 22,00 €
Vorspeisenplatte zum Kennenlernen mit Rinderbeef, Hähnchen, Black Beans, Kochbanane, Maniok Fritten, Arepa + 2 Dips

Estrella Venezuela (3 Pers.) 25,00 €

Estrella Venezuela (4 Pers.) 28,00 €

Ⓥ vegetarisch

Arepas gegrillter Maisfladen, glutenfrei + vegan

Arepa Mechada „Pulled Beef“ 14,00 €
Geschmortes Rinderbeef, Tomate, Avocado *

Arepa con Pollo 13,50 €
Gebratenes Hähnchen mit Tomate, Avocado *

Arepa Chili con Carne 13,50 €
Rinderhack, Kidneybohnen, Mais, Chili, Tomate, Avocado *

Arepa Pabellón „Nationalarepa“ 15,00 €
Geschmortes Rinderbeef, Black Beans, Kochbanane *

Arepa Salmon fresco 14,50 €
Salat, Rucola, Räucherlachs, Tomate, Avocado *
Thunfischcreme + 1,00 €

Arepa Domino Ⓥ 12,50 €
Black Beans, Kochbanane, Tomatensalsa, Rucola *

Arepa Vegetariana / Vegana Ⓥ 13,50 €
Salat, Mais, Kidneybohnen, Rucola,
Tomate, Avocado, Kochbanane *

* Auf Wunsch mit Käse ohne Aufpreis

Ⓥ vegetarisch/vegan

+ Beilagen

Kombiniere dein Arepa-Menü nach deinen Wünschen! Arepa & Beilage & Dip

Arroz de la Casa 4,50 €
Mama’s Reis

Maíz cocido con mantequilla 6,00 €
Zuckermais mit Salzbutter / vegan mit Margarine

Black Beans 4,80 €
Buttrige Bohnen eingekocht

Papitas asadas 4,80 €
Kartoffelecken aus dem Ofen

Platanitos con queso blanco 6,50 €
Kochbanane mit Käse / ohne Käse

Yuca frita 5,80 €
Knusprige Maniok Fritten (Wurzelgemüse)

+ Dips hausgemacht mit natürlichen Zutaten 2,50 €

- Guacamole
- Alioli
- Mango Chutney
- Cocktail-Sauce
- Tomatensalsa
- Aji-Chili
- Guave-Limette
- Sour-Cream

Tellergerichte

Pabellón Criollo Nationalgericht aus Venezuela 22,00 €
Geschmortes Rinderbeef mit Reis, Black Beans, Kochbanane

Plato Pulled Beef 18,00 €
Geschmortes Rinderbeef mit **Reis / Kartoffelcken**

Plato Chili con Carne 18,00 €
Rinderhack, Kidneybohnen, Mais, **Reis / Kartoffelcken**

Bistec al Grill 25,00 €
Roastbeef (Südamerika) vom Grill mit Kartoffelecken + Dip

Pollo Colorado 17,50 €
Gebratenes Hähnchen mit Gemüse, Reis, Kochbanane

Plato Vegetariano Ⓥ 16,50 €
Beilagensalat, Reis, Black Beans, Kochbanane, Avocado

Inhaltsstoffe & Allergene können Sie gerne beim Personal erfragen.

Desserts

Quesillo Traditional 5,90 €
Flan in Bain-Marie mit Karamel

Crema de Piña 5,20 €
Ananas-Creme (nach Oma’s Rezept)

Torta tres Leches 6,80 €
Rührteig getränkt mit 3 Milchprodukten und Karamellschicht

Arepa Nutella 7,50 €
+ Kochbanane + 1,00 €

Dessert-Wein aus Portugal 7,50 €
10 jähriger Portwein

Restaurant Vivarepas
Altstädter Straße 32 • 75175 Pforzheim • www.vivarepas.de • 07231 6 06 27 17

Getränke (Glasflaschen)

Wasser

Teinacher Gourmet

• Naturell	0,25 Ltr	2,90 €
• Classic	0,25 Ltr	2,90 €

Kumpf Säfte (Nektar)

• Kirsche	0,2 Ltr	2,80 €
• Banane	0,2 Ltr	2,80 €
• Maracuja	0,2 Ltr	2,80 €

Vio Schorle

• Johannisbeere	0,3 Ltr	3,80 €
• Rhabarber	0,3 Ltr	3,80 €
• Zitrone-Limette (Bio Limo)	0,3 Ltr	3,80 €

Hentschke Landprodukte

• Apfelschorle trüb	0,33 Ltr	3,80 €
• Apfel-Mango-Schorle	0,33 Ltr	3,80 €

Fuze Tea

• Pfirsich	0,33 Ltr	3,60 €
• Zitrone	0,33 Ltr	3,60 €

Softdrinks

• Coca-Cola / Coca-Cola Zero	0,33 Ltr	3,60 €
• Mezzo Mix / Fanta / Sprite	0,33 Ltr	3,60 €
• Karamalz	0,33 Ltr	3,60 €

Biere

Super Bock

• Portugiesisches Lagerbier	0,33 Ltr	4,20 €
• Lagerbier-Alkoholfrei	0,33 Ltr	3,90 €
• Radler (süß)	0,33 Ltr	4,00 €

Lammsbräu 100% Bio

• Bio-Pils (glutenfrei)	0,33 Ltr	4,50 €
• Bio-Alkoholfrei (glutenfrei)	0,33 Ltr	4,20 €
• Natur-Radler-Alkoholfrei	0,33 Ltr	4,50 €

homemade.natural.fresh.
vivarepas

Weine aus dem „Douro Tal“

Die Weinregion Alto Douro ist die älteste Weinbauregion der Welt mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Sie liegt im Norden Portugals und gehört seit 2001 zum Unesco-Welterbe.

Vinho Verde (vgl. Weinschorle) — 0,2 Ltr — 6,50 €
leicht, frisch und elegant
- **trocken**
- **süß**
- **rosé**

Weißwein — 0,2 Ltr — 7,50 €
Zitronenstrohfarbe, trocken, intensiver Duft, cremig mit einer balancierten Säure

Rotwein — 0,2 Ltr — 7,50 €
intensive Farbe, Fruchtaroma, trocken, kraftvoll, harmonischer Abgang

Rotwein
Alfacinha Reserva (Lissabon) — 0,2 Ltr — 8,50 €
rubinrote Farbe, Sirah-Traube, Aromen von Fruchtmarmelade, weich, vollmündig

Weine aus dem „Neckar Tal“

Weinberge am Neckarufer zählen zu den wertvollsten in Württemberg. Bester Keuperboden und ideales Kleinklima prägen die Lagen in Heilbronn.

Weißwein Riesling (Drautz) — 0,2 Ltr — 6,50 €
hell leuchtend, Zitrusduft, mineralisch, würzig am Gaumen

Rose Lemberger Weissherbst (Drautz) — 0,2 Ltr — 7,50 €
leuchtende Farbe mit pinken Reflexen, intensiver Duft nach roten Früchten, halbtrocken

Rotwein Merlot (Drautz) — 0,2 Ltr — 7,80 €
rubinrote Farbe, fruchtig, samtig, mit Kirscharomen

Weinflaschen zum Mitnehmen

In unserem Weinsortiment bieten wir besondere Weine zum Verkauf an.

Restaurant Vivarepas
Altstädter Straße 32 • 75175 Pforzheim • www.vivarepas.de • 07231 6 06 27 17

Gönn dir Feines

Pfirsichlikör	2 cl	4,20 €
Kräuterlikör Beirão	2 cl	4,50 €
10-jähriger Portwein	5 cl	7,50 €
Rum Reserva	4 cl	8,20 €
Brandy Croft	4 cl	6,80 €

Heißgetränke

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Bombón (Espresso mit Milchmädchen)	4,20 €
Kaffee schwarz, cremig	3,40 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Muy Mate-Tee (Brasilien)	5,80 €

in Calabaza serviert

Bioteaque Manufaktur — 4,50 €

BIO Schwarz-Tee
- Schwarza Beni (Earl-Grey)

BIO Grün-Tee
- Frische Resi (Ingwer-Limone)
- Greana Gutl (China Gunpowder)

BIO Kräuter-Tee
- Pfiffiga Beppi (Ingwer-Orange-Zimt)
- Himmlische Helena (Mariendistelsamen)
- Nette Nani (Pfefferminze)
- Guada Luggi (Bergkräutertee mit Lemongrass)

BIO Früchte-Tee
- Scheene Leni (Waldfrucht-Himbeere)

03/2023 - Druck+Medien Pforzheim