

ENTRANTES

GLUTEN

Pueden tener trazas
May contain traces

#MADEWHITLOVE #VENATUMATEY

Tequeños



Tradicionales 8,2 €

Veganos 9,8 €

De Maíz 9 €

(6 und)

Dedos crujientes de fina masa de harina de trigo o maíz rellenos de queso fresco,

para untar con una salsa

Cruixents dits de fina massa de farina de blat o moro farcits de formatge fresc per a untar amb salsa

Crispy wheat flour or corn fingers filled with fresh cheese to dip in a sauce

Salsas :

Rosada

Maracuyá

Guasacaca

Natilla criolla

Tartara

Plato de degustación tradicional 23,5 €

Arepitas crujientes, alubias negras con queso llanero, reina pepiada, carne de ternera desmechada, salsas; natilla criolla y guasacaca.

Arepites cruixents, mongetes negres amb formatge llanero, reina pepiada, carn desmetxada, salses guasacaca i nat.

Crispy arepitas, reina pepiada, shredded beef, black beans with llanero cheese, sauces guasacaca (avocado based) and Venezuelan crême fraîche.

Plato de degustación vegano 26€

Arepitas crujientes, alubias negras con queso vegano, reina pepiada vegana (heura), carne de seitán desmechada, salsas picante y guasacaca.

Arepites cruixents, mongetes negres amb formatge vegà, reina pepiada vegana (heura), carn de seitán desmechada, salses picant i guasacaca.

Crispy arepitas, black beans with vegan cheese, vegan pepiada queen (heura), shredded seitan meat, spicy and guasacaca sauces

Plátano al gratén

Tradicional 8,5 € / Vegano 9€

Plátano macho maduro, queso llanero o vegano gratinado y caramelo de caña de azúcar y canela

Plàtan mascle, formatge llanero o vegà gratinats, amb caramel de canya de sucre i canyella

Plantain with vegan or llanero cheese al gratin, and candy cane sugar and cinnamon

Tostones

Tradicionales 9,5 € / Veganos 10€

(8und)

Crujientes rodajas de plátano macho verde, con queso (llanero o vegano), pico de gallo y guasacaca

Rodanxes cruixents de plàtan verd aplanat amb formatge (llanero o vegà) i guasacaca

Crispy slices of flattened green plantain with cheese (llanero or vegan) and guasacaca

Tepuy 8,5 €

Dedos crocantes de yuca con guasacaca

Dits crocants de iuca amb guasacaca

Crispy cassava fingers with guasacaca



Pastel de Chucho 12€



Pastel de cazón en capas de plátano macho y queso llanero al gratén acompañado de arepas crujientes y nata

Pastís de caçó en capes de plàtan mascle i formatge llanero al graten acompanyat d'arepas cruixents i creme fraiche

Think of lasagne, but with stewed skate fish instead of beef, and layers of plantain instead of pasta, with llanero cheese al gratin to top it off, and accompanied by arepa and venezuelan creme fraiche.



AREPAS

TRADICIONALES

#MADEWITHLOVE #WELOVEAREPAS #GLUTENFREE

Llanera 7€

Queso llanero y mantequilla.
Formatge llaner i mantega.
Llanero cheese and butter.



Gran Sabana 9,8€

Ternera desmechada, queso llanero, aguacate y tomate
Vedella desmetxada, formatge llaner, alvocat i tomàquet
Shredded beef, cheddar cheese, avocado, and tomato

Guayanesa 8€

90 grs de queso fresco Guayanes y mantequilla
90 grams de formatge fresc Guaianes i mantega
90 grams of fresh Guayanes cheese and butter

Margariteña 9,8€

Cazón, plátano macho y queso Guayanes
Caçó, plàtan mascle i formatge Guaianes
Shredded skate fish stew with plantain and cheese



Dominó 8,5€

Alubias negras con queso llanero
Mongetes negres amb formatge llaner
Black beans with llanero cheese

Pabellón 11€

Ternera, alubias negras, plátano macho y queso llanero
Vedella, mongetes negres, plàtan i formatge llaner
Shredded beef, black beans, plantain and llanero cheese



Reina Pepiada 9,8€

Pollo, aguacate, cilantro y mayonesa
Pollastre, alvocat, coriandre amb maionesa
Chicken, avocado, coriander and mayonnaise



Tumathey 11,5€

Cabruto al tarkari (curry), queso llanero y tomate, con arepa
pelada
Cabrit al tarkarí (curry), formatge llanero i tomàquet, amb
arepa pelada



Villa 9,5€

Pollo mechado, queso llanero y tomate
Pollastre metxat, formatge llanero i tomàquet
Shredded chicken breast, llanero cheese and tomato



Pernil Asado 11,5€

Cerdo marinado y asado al horno, queso guayanes
Porc marinat i rostit al forn, formatge guaians
Marinated and roasted pork, guayanes cheese



Canaima 11€

Pollo mechado, queso llanero, aguacate y plátano
Pollastre metxat, formatge llanero, alvocat i plàtan
Chicken, llanero cheese, avocado and plantain

EXTRAS 2,5€

- +Tajadas de Plátano
- +Aguacate
- +Queso llanero, guayanes o vegano
- +Tarrinas de Salsas 1€

ESCOGE EL PAN CHOOSE THE BREAD

Tradicional 0,0€

- Masa clásica de maíz blanco
- Massa clàssica de moro blanc
- Classic mass of white corn

Pelada 1€

- Masa artesanal de maíz
nixtamalizado
- Massa artesanal de blat de moro
nixtamalizado
- Handmade nixtamalized corn dough



AREPAS

VEGANAS

TUMATEY

TRIBUTA A LA COMIDA VENEZOLANA

#MADEWITHLOVE

#WELOVEAREPAS

#GLUTENFREE

Queso vegano 7,5 €

Formatge Vegà
Vegan Cheese

Revuelto vegano 9 €

Revuelto de tofu con verduras y queso vegano
Regirat de tofu amb verdures i formatge vegà
Scrambled tofu with vegetables and vegan cheese

TOP
SELLER

Pabellón vegano 11,5€

Seitán mechado, alubias negras, plátano macho y queso vegano

Seitan metxado, mongetes negres, formatge vegà i plàtan

Shredded seitan, black beans, vegan chesse and plantain

TOP
SELLER

Mulata vegana 9,8 €

Revuelto de tofu con verduras, alubias negras y aguacate

Regirat de tofu amb verdures, mongetes negres i alvocat

Scrambled tofu with vegetables, black beans and avocado

Veganzuela 9,8 €

Alubias negras, aguacate y plátano macho

Mongetes negres, alvocat i plàtan

Black beans, avocado and plantain

TOP
SELLER

Gran Sabana Vegana 10,5€

Seitan mechado, queso vegano, aguacate y tomate

Seitan metxado, formatge vegà, alvocat i tomàquet

Shredded seitan, vegan cheese, avocado and tomato

SPECIAL

Reina Vegana 11,5 €

Ensaladilla de "Pollo" Heura, aguacate, mayonesa vegana, y cilantro

Amanida de "Pollastre" d'Heura, alvocat, maionesa vegana, i coriandre

Vegan "no chicken" Heura, avocado, vegan mayo & coriander

SPECIAL

Villa Vegana 11,5 €

"Pollo" Heura con verduras, queso vegano y tomate

"No Pollastre" Heura amb vegeta, formatge vegà i tomàquet

"No chicken" Heura with veg, vegan cheese & tomato

SPECIAL

Tumatey Vegana 11,5 €

Cordero vegano al tarkari (curry), queso vegano y tomate, con arepa pelada

Xai vegà al tarkarí (curri), formatge vegà i tomàquet, en arepa pelada

Vegan lamb in tarkarí (curry), vegan cheese and tomato, in a "peeled" arepa

Dominó vegano 9 €

Alubias negras con queso vegano

Mongetes negres amb formatge vegà

Black beans with vegan cheese

SPECIAL
NEW

Canaima Vegana 11,5 €

Pollo mechado, queso vegano, aguacate y plátano

Pollastre metxat, formatge vegà, alvocat i plàtan

"No Chicken" Heura, Vegan cheese, avocado and plantain

EXTRAS 2,5€

+Tajadas de Plátano, Aguacate

+Queso llanero, guayanes o vegano

+ Salsas 1€

ESCOGE EL PAN CHOOSE THE BREAD

Tradicional 0,0 €

Masa clásica de maíz blanco

Massa clàssica de blat de moro

blanc

Classic mass of white corn

Pelada 1 €

Masa artesanal de maíz nixtamalizado

Massa artesanal de blat de moro

nixtamalizado

Handmade nixtamalized corn dough

Delivery & Take away solo en www.tumatey.com

LUNCH & DISHES

PLATO COMBINADO

Pabellón tradicional 16,5€

Plato nacional venezolano con carne de ternera mechada o seitán mechado, arroz, plátano macho, alubias negras, arepitas crujientes, queso llanero o vegano, más guasacaca o natilla (crema agria).

Plat nacional veneçolà amb carn de vedella metxada o seitán mechado, arròs, plàtan mascle, mongetes negres, arspetes cruixents, formatge planer o vegà, més guasacaca o natilla (crema agria).

Venezuelan national dish with shredded beef or seitan, rice, plantains, black beans, crispy arepitas, llanero or vegan cheese, plus guasacaca or natilla (sour cream).

Pabellón vegano 17,5€

14,95

Menú del día

1/2 Entrante + arepa sencilla + bebida pequeña + postre o cafe

1/2 Starter + simple arepa + small drink + dessert or coffee

(Menú cerrado -closed menu)

Solo días laborales de 13h a 16h

- Bebidas naturales (500cc) -

Papelón (limón+ caña de azúcar)	4€
Zumos naturales.....	5€
Chicha (Creмосa bebida de arroz)	6€
Agua mineral.....	2,5€

- Smoothies (500cc)-

Tropical Green.....	6€
Mango, plátano canario, espinaca y chia	
Super Inmune	6€
Piña, Limón, jengibre y maracuyá	

- Café & té -

Café solo / Espresso	1,6€
Café Cortado / Cafè Tallat	1,8€
Café Americano	1,8€
Cafe con Leche.....	1,9€
Capuchino.....	3€
Infusiones / infusions	2,5€

- Cocktails -

Mojito	7€
Lima, menta , azúcar morena, ron añejo D.O Vzla	
Mojito de Mango o Parchita.....	8,5€
Maracuyá o mango, lima, menta, ron añejo D.O Vzla	

- Beers Botella 33cl-

Estrella Galicia o Alambra.....	3,5€
Lager Especial. Vol 5.5%	
Draft Barcelona Beer APA or Fruit Ale	4,7€
Ricas en sabor y gluten free. Vol 5,5%	
Venezuelan Beer Polar	4,7€
Cerveza importada de Venezuela, tipo Pilsen sabor equilibrado por su suavidad y textura ligera. Vol 4,5%	

TUMATEY

TRIBUTO A LA COMIDA VENEZOLANA

- CARBONATADAS -

Fanta limón 3,2 €
Coca-Cola 3,2 €
Coca-Cola Zero 3,2 €
Agua c/gas Vichy 3,5 €
Frescolita lata 4 €
Malta Polar lata 4 €

Guarapita

Refrescante y delicioso
coctail de maracuya,
melocotón, ron y un toque
de granadina

Copa 7,5€
Jarra 16€

Jarra de Sangría Caraqueña

Copa 7€
Jarra 15 €

- FOR DELIVERIES
& TAKE AWAY -

Descarga
nuestra APP 

- COME EAT AND
DRINK -

Av. Diagonal 357

Dessert menu

Postres artesanales hechos en casa

Tarta negra de Cacao 5.5€

Tarta negra de cacao
Pastís negra de cacau
Black cacao cake

Quesillo de jojoto 5.5€ Gluten free

Tarrina de flan de leche con maíz dulce
Flam de llet, vainilla amb blat de moro dolçe
Milk, vanilla pudding with sweet corn



Dulce de Papaya 5.5€ Gluten free y opción vegana

Papaya en almíbar espaciado con yogurt griego tradicional o vegano
Dolç de papaia en almívar espaiat amb iogurt grec tradicional o vegà
Sweet papaya in syrup spaced, with traditional Greek or vegan yogurt

Bienmesabe 6.5€

Bizcocho de vainilla con rica crema de coco, y merengue Italiano
Pa de pessic de vainilla banyat amb crema de coco, i merengue Italià
Vanilla cake bathed with coconut cream, and Italian meringue



Tonada de luna llena 6.5€ 🌿 Vegana

Tarta vegana de plátano canario, maracuyá y queso crema vegetal
Pastís vegana de plàtan canari, maracuià i formatge crema vegà
Vegan banana tart, passion fruit & vegan cream cheese

