

# TUMATEY

TRIBUTO A LA COMIDA VENEZOLANA



# 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

NEW

### Empanaditas (4und) 8€

Servicio de empanaditas de queso, pollo o carne

Empanadetes de formatge, pollastre o carn

Cheese, chicken or meat mini empanadas

### 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 (8und)

Tradicionales 9,5 € / Veganos 10€

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

NEW

### Arepitas de chicharrón (5 und) 8€

Arepitas crujientes de chicharrón con salsas

Arepites cruixents de llardon amb salsas

Crispy chicharrón arepitas with sauces



## 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, llanero cheese, avocado, and tomato

### Queso de Mano 8€

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

### Margariteña 9,8€



Cazón, plátano macho y queso de mano  
Caçó, plàtan mascle i formatge de mà  
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



### Tumatay 11,5 €

Cabrito 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

TRIBUTO A LA COMIDA VENEZOLANA

#MADEWITHLOVE

#WELOVEAREPAS

#GLUTENFREE

**Queso vegano 7,5 €**

Formatge Vegà

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

**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

**Dominó vegano 9 €**

Alubias negras con queso vegano

Mongetes negres amb formatge vegà

Black beans with vegan cheese

SPECIAL

NEW

**Canaima Vegana 11,5 €**

"No Pollo" Heura, queso vegano, aguacate y plátano

"No Pollastre" d'Heura, formatge vegà, alvocat i plàtan

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

**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**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

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 &amp; 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 &amp; 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

**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](http://www.tumatey.com)

# LUNCH & DISHES

## PLATOS

### **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 seitan mechado, arròs, plàtan mascle, mongetes negres, arspetes cruixents, formatge planer o vegà, més guasacaca o natilla (crema agra).

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

### **Pastel de Chucho 13€**

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

Pastís de caçó (peix) en capes de plàtan mascle i formatge llaner 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.

### **Cachapa 11€**

Tortilla de maíz dulce con queso de mano

Truita de blat de moro dolç amb formatge de mà

Sweet corn with hand cheese tortilla

### **Extra cachapa 4€**

Carne o pollo mechado tradicional

Carne o pollo vegano (+1€)

Pernil asado

## Menú del día

14,95

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€

## - Smooties (500cc)-

Tropical Green.....	6,9€
Mango, plátano canario y espirulina	
Super Inmune .....	6,9€
Piña, Limón, jengibre y maracuyá	
Caribbean breeze.....	6,9€
Fresa, plátano canario, leche avena y chia	

## - 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 .....	8€
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 23€

**Jarra de  
Sangría  
Caraqueña**  
Copa 7€  
Jarra 19 €

- 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

