



L'Areperia

Le 7 arepas più famose del Sud America
The 7 most famous arepas of South America
www.areperia.it

Arepa Rumbera:

Arepa croccante, ripiena di fette di prosciutto cotto "selezionato", sotto le coperte di autentico "cheddar"

(A crispy arepa filled with slices of "selected" ham, covered by authentic "cheddar")

Arepa Pepiada:

Arepa croccante, ripiena di soffice crema d'avocado e pollo.

(A crispy arepa filled with soft cream of avocado and chicken)



Arepa Sifrina:

Arepa croccante, ripiena di autentico cheddar e soffice crema d'avocado e pollo.

(A crispy arepa, filled with authentic cheddar and soft cream of avocado and chicken)

Arepa Pelù:

Arepa croccante, ripiena di densi capelli di carne e autentico Cheddar.

(A crispy arepa filled with shredded beef and authentic Cheddar.)

Arepa Perico:

Arepa croccante, ripiena di uova strapazzate con pomodoro e cipolla tritata, condito con un pizzico di sale.

(A crispy arepa filled with scrambled eggs with tomato and chopped onion seasoned with a pinch of salt)

Arepa Dominò:

Arepa croccante, ripiena di affascinante contrasto tra il dolce dei fagioli neri e il formaggio bianco.

(A crispy arepa with a fascinating contrast between the sweet beans blacks and white cheese.)

Arepa Catira:

Arepa croccante, ripiena di dense fette di pollo ed autentico Cheddar.

(Crispy arepa filled with thick slices of chicken and authentic Cheddar)

Ecco le testimonianze dei nostri clienti:

www.areperia.it

