



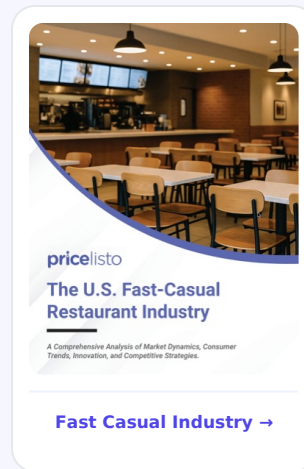
Viva Las Arepas

Viva Las Arepas

Menu Prices — October 24, 2026

Viva Las Arepas menu with prices in United States, updated October 2019:
64 items across 9 categories, prices from \$0.50 to \$25.99.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Viva Las Arepas Menu with Prices (United States)

Viva Las Arepas menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 9 categories, prices from \$0.50 to \$25.99. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/viva-las-arepas

Menu categories: Picked For You · Arepas · Empanadas · From the Grill · Sides · Sodas · Venezuelan Sodas · Beverages · Pastelitos/Desserts

Picked For You	
ITEM	PRICE
Mix Grill Assortiment pour deux : poulet, bœuf, côtes de porc et saucisse, grillés au bois de mesquite.	\$25.99
Chicken Whole 3 Pound and up Cuit avec du bois de mesquite, accompagné de deux accompagnements.	\$15.99
Wood Fire Beef Boeuf grillé au feu de bois, infusé d'arômes uniques grâce au bois de mesquite.	\$10.99
Pabellon Plate Fines lambeaux de bœuf, haricots noirs savoureux, plantains doux, agrémentés de fromage fondant.	\$10.99
Pabellon Faux.	\$7.00
Arepas	
ITEM	PRICE
Wood Fire Beef (Arepas) Tomato and lettuce.	\$6.00
Wood Fire Chicken Shredded Lettuce.	\$5.50
Wood Fire Chicken Shredded (Arepas) Lettuce.	\$5.50
Beef Shredded Des effilochés de bœuf savoureux mijotent avec des poivrons colorés, des oignons caramélisés et des tomates juteuses.	\$6.50
Roasted Pork Butt With tomato slices.	\$6.00
Black Beans and Cheese Les haricots noirs cuits lentement jusqu'à leur crémeuse perfection se mêlent à du fromage fondu, créant un mariage harm...	\$5.00
Cheese	\$5.00
Reina Pepiada Chicken breast, avocado, and mayonnaise cilantro.	\$6.50
Garlic Shrimp Cold.	\$8.00
Vegetarian Rempli d'avocat crémeux, de haricots noirs savoureux, de tomates juteuses, de poivrons croquants et d'oignons.	\$5.50
Ham and Cheese	\$5.50
Perico Œufs brouillés mélangés avec de l'oignon, de la tomate et des morceaux de jambon.	\$6.00
Pabellon (Arepas) Beef, black beans, plantain, and cheese.	\$7.00

ITEM	PRICE
Cachapa Fresh corn with cheese.	\$7.00
Empanadas	
ITEM	PRICE
Beef Shredded Empanada Empanada farcie de bœuf effiloché, mijoté lentement avec des épices aromatiques jusqu'à ce qu'il soit tendre à souhait....	\$3.25
Chicken Shredded Empanada Des morceaux de poulet assaisonnés, lentement mijotés jusqu'à tendreté, enveloppés dans une pâte dorée et croustillante....	\$3.25
Black Beans and Cheese Empanada Pâte dorée et croustillante renfermant une purée de haricots noirs assaisonnés avec une pointe de cumin et d'ail, mélange...	\$3.25
Cheese Empanada Empanada croustillante, dorée à la perfection, renfermant un cœur fondant au fromage délicatement fondu. Enveloppée dans...	\$3.25
From the Grill	
ITEM	PRICE
Chicken Whole 3 Pound and up (From the Grill) Un poulet entier d'au moins 3 livres grillé sur bois de mesquite, servi avec deux accompagnements au choix.	\$15.99
Chicken Half Cuit à la perfection sur du bois de mesquite, servi avec deux accompagnements de votre choix.	\$9.50
Chicken Half (From the Grill) Cooked with mesquite wood and with two sides.	\$9.50
1/4 Breast and Wing Cuit sur bois de mesquite, accompagné d'une garniture au choix.	\$6.50
1/4 Breast and Wing (From the Grill) Pitrine et aile de poulet grillées au bois de mesquite, servies avec un accompagnement au choix.	\$6.50
1/4 Thigh and Leg Cuit au bois de mesquite, accompagné d'un accompagnement au choix.	\$5.99
1/4 Thigh and Leg (From the Grill) Sur le gril avec du bois de mesquite, accompagné d'un accompagnement au choix.	\$5.99
Mix Grill (From the Grill) Un assortiment généreux pour deux personnes : poulet juteux, bœuf tendre, côtelettes de porc et saucisses, le tout grill...	\$25.99
Pork Spare Ribs Cooked with mesquite wood.	\$10.99
Wood Fire Beef (From the Grill) Bœuf grillé infusé au bois de mesquite.	\$10.99
Pabellon Plate (From the Grill) Shredded beef, black beans, plantains, and cheese.	\$10.99
Beef and Fries Cheese and creme.	\$9.99
Pork Fried Rinds and Fried Yuca Root Morceaux de porc croustillants et racines de yuca frites. Les morceaux de porc sont lentement cuits jusqu'à ce qu'ils so...	\$7.50

Sides	
ITEM	PRICE

Arepa Plain	\$1.25
Black Beans	\$3.50
French Fries	\$3.50
Fried Plantains	\$4.00
Fried Plantains with Creme Les plantains frits, douceur caramélisée à l'extérieur, tendres à l'intérieur. Accompagnés de crème soyeuse, un équilibr...	\$4.50
Tostones Tranches de plantains vertes, écrasées et frites, laissant une croûte dorée et croustillante à l'extérieur avec un cœur...	\$3.50
Salsa 2.5 ounce	\$0.50
Fried Yuca Root Faites croustiller des morceaux dorés de manioc, frits jusqu'à obtention d'un extérieur croquant et d'un intérieur tendr...	\$3.50
Salad	\$3.50
White Rice	\$3.00
Creme 2.5 oz.	\$0.99
Cheese (Sides) 2.5 oz.	\$0.99

Sodas

ITEM	PRICE
Coke	\$1.50
Diet Coke	\$1.50
Sprite	\$1.50
Water	\$1.50
Coconut Water	\$2.50
Iced Tea	\$2.50

Venezuelan Sodas

ITEM	PRICE
Frescolita	\$2.50
Malta Polar	\$3.00

Beverages

ITEM	PRICE
Whole Sugar Cane and Lime	\$3.00
Passion Fruit 20 oz.	\$3.25
Pineapple 20 oz.	\$3.00

ITEM	PRICE
Mango 20 oz.	\$3.00

Pastelitos/Desserts

ITEM	PRICE
Guava and Cheese	\$3.25
Coconut and Cheese Fausse.	\$3.25
Tequeno Cheese stick.	\$3.00
Quesillo	\$4.75