

# NUESTRA HISTORIA

### Bienvenidos al Bar San Roque

Desde comienzos del 1900, un rincón con historia y sabor. El Bar San Roque tiene sus raíces en los primeros años del siglo XX, pero fue el 7 de junio de 1947, en plena revolución, cuando Francisco Knapps, un joven paraguayo de apenas 20 años, recién egresado del servicio militar, llegó con su padre Alois Knapps, inmigrante alemán, a este histórico lugar. Aquel día, sin saberlo, sellaban el comienzo de un legado familiar que hoy sigue vivo.

Buscaban un local para alquilar y hacer florecer su sueño de tener un bar propio. Así nació el nuevo capítulo del Bar San Roque, bajo la dirección de la familia Knapps. Entre calles empedradas, tranvías, burreritas y aguateros, sirvieron por primera vez bife a caballo, milanesas y pastelitos de carne y huevo, con la misma calidez y tradición que nos caracteriza hasta hoy.

En 1949, Francisco se casó con Doña Lidia Huber, quien se convirtió en su gran compañera de vida y de trabajo. Gracias a su impulso, el bar incorporó recetas típicas paraguayas: Sopa de locro con puchero, sopa paraguaya, Chipa guasu y otras delicias de la cocina patria, ampliando el menú y el alma del lugar.

Con el paso del tiempo, el Bar San Roque se convirtió en un ícono de la vida asuncena, un lugar donde los vecinos esperaban el tren, donde se proyectaban películas en el patio, donde se jugaba al billar, y donde se mezclaban jefes de Estado, poetas, científicos, diplomáticos, camioneros, enamorados y turistas de todo el mundo.

#### Nuestra carta

Esta carta no es solo un menú, es un álbum de recuerdos. Cada página guarda una historia, una foto, un sabor que marcó una época.

Queremos invitarte a un viaje en el tiempo, a redescubrir lo que somos y lo que fuimos, celebrando el legado de Francisco y Lidia Knapps, que aún perdura con cada plato que servimos.

Desde junio del '47, siempre hubo un miembro de la familia detrás de la barra, dirigiendo con pasión, recibiendo con afecto y cuidando cada detalle.

Gracias por acompañarnos en esta historia que sigue escribiéndose con cada encuentro.

La Familia Knapps



# MENÚ DEL DÍA

### **LUNES Y VIERNES**

| Sopa de Locro con Puchero                | 35.000 |
|--|--------|
| Sopa de Surubí                           | 70.000 |
| Sopa Verduras Licuadas                   | 40.000 |
| Pollo Grillé con Ensalada Mixta          | 55.000 |
| Peceto con Fideos Caseros                | 50.000 |
| Asado a la Olla con Mandioca             | 65.000 |
| Costillita de Cerdo con<br>Ensalada Rusa | 55.000 |
| Ensalada Cesar con Pollo                 | 50.000 |
| Tarta Pascualina                         | 30.000 |
| Milanesa de Lomo con Puré                | 80.000 |

### **MARTES Y JUEVES**

| Sopa de Verduras con Puchero  | 35.000 |
|---|--------|
| Sopa de Surubí  | 70.000 |
| Sopa Verduras Licuadas  | 40.000 |
| Sopa Soyo con Tortillitas   | 45.000 |
| Asado a la Olla con Mandioca  | 65.000 |
| Costillita de Cerdo con<br>Ensalada Rusa  | 55.000 |
| Pastas Caseras con Salsa Mixta Ravioles de Carne o Verduras - Lasagna de Boloñes o Verduras - Gnoquis Caseros - Capelletti de Po - Fideos Fetuchini | sa     |
| Pollo al Horno con Gnoquis  | 50.000 |
| Cerdo al Horno con Ensalada<br>Alemana  | 55.000 |

### **MIERCOLES**

| Sopa de Pollo con Vori Vori              | 40.000 |
|--|--------|
| Sopa de Surubí                           | 70.000 |
| Sopa Verduras Licuadas                   | 45.000 |
| Bife de Lomo a Caballo con<br>Cebolla    | 80.000 |
| Pollo al Horno con Gnoquis               | 50.000 |
| Asado a la Olla con Mandioca             | 65.000 |
| Costillita de Cerdo con<br>Ensalada Rusa | 55.000 |

### **SABADO**

| Asado a la Olla con Mandioca  | 65.000 |
|---|--------|
| Marinera de Lomo c/ Arroz Quesú   | 75.000 |
| Sopa de Surubí  | 70.000 |
| Milanesa de Lomo con Puré   | 80.000 |
| Costillita de Cerdo con<br>Ensalada Rusa  | 55.000 |
| Peceto con Fideos Caseros   | 55.000 |
| Pollo al Horno con Gnoquis  | 50.000 |
| Pastas Caseras con Salsa Mixta  | 55.000 |
| Ravioles de Carne o Verduras - Lasagna de Boloñesa<br>o Verduras -Gnoquis Caseros - Capelletti de Pollo<br>Fideos Fetuchini |        |







## **ENTRADAS**

JAMON CON PALMITOS Y SALSA GOLF 48.000 GS MILANESITAS DE QUESO EN CUBITOS 35.000 GS

PICADA MARIDAJE 50.000 GS

QUESO CUARTIROLO, QUESO ROQUEFORT, ACEITUNAS Y JAMON CRUDO

PICADA TRADICIONAL PARA 2 PERSONAS 120.000 GS

MILANESITAS DE LOMITO - MILANESITAS DE POLLO - SOPA PARAGUAYA O CHIPA GUASU - MANDIOCA FRITA A LA PROVENZAL

ANILLAS DE CALAMAR 100.000 GS

BASTONCITOS DE SURUBI 110.000 GS

MILANESA DE CAMARARONES 130.000 GS

LANGOSTINOS A LA PROVENZAL 170.000 GS

PICADA DE PESCADO P/ 2 PERSONAS 190.000 GS

MILANESA DE CAMARONES - BASTONCITOS DE SURUBI Y MANDIOCA FRITA A LA PROVENZAL







# CANTINA & BARRA

PASTELITOS FRITOS 12.000 GS PASTELTOS AL HORNO 13.000 GS

SABORES: CARNE- POLLO - HUEVO JAMON Y QUESO - CHOCLO

CROQUETAS DE CARNE 12.000 GS

EMPANADA CHILENA 22.000 GS

TARTA PASCUALINA 30.000 GS

CHIPA GUASU 22.000 GS

SOPA PARAGUAYA 22.000 GS

SANDWICH DE MILANESA SANDWICH DE LOMITO HAMBURGUESA

SIMPLE 30.000 GS

PAN - CARNE - LECHUGA Y TOMATE

ESPECIAL 35.000 GS

PAN - CARNE - QUESO - JAMON - HUEVO FRITO LECHUGA Y TOMATE

COMPLETO 45.000 GS

PAN - CARNE - QUESO - JAMON - HUEVO FRITO LECHUGA Y TOMATE - ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

SANDWICH DE PERNIL DE CERDO 30.000 GS

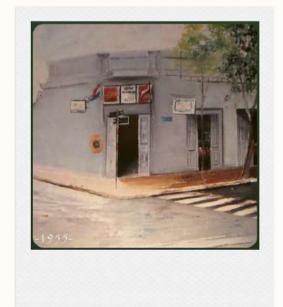
PAN DE SANDWICH - CERDO - MOSTAZA - LECHUGA Y TOMATE

SANDWICH DE VITEL TONNE 30.000 GS

2 PANES CASEROS - PECETO - SALSA VITEL TONÉ











ASADO A LA OLLA CON MANDIOCA 65.000 GS

BIFE CON PAPAS HERVIDAS LOMO 65.000 / LOMITO 80.000

BIFE A CABALLO LOMO 75.000 / LOMITO 85.000

BIFE A CABALLO CON CEBOLLA LOMO 80.000 / LOMITO 90.000

MILANESA

LOMO 65.000 / LOMITO 80.000

MILANESA A CABALLO
LOMO 75.000 / LOMITO 85.000

MILANESA A CABALLO CON CEBOLLA LOMO 80.000 / LOMITO 90.000

MILANESA A LA NAPOLITANA LOMO 80.000 / LOMITO 90.000

MILANESA RELLENA DE JAMON Y QUESO LOMO 80.000 / LOMITO 90.000

LOMITO A LA PARMESANA 90.000 GS

LOMITO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA 100.000S

LOMITO AL CHAMPIÑON CON PAPAS CALIENTES 110.000 GS

LOMITO AL ROQUEFORT 95.000 GS

BROCHETTE MIXTO CON PAPAS FRITAS Y ARGOLLAS DE CEBOLLA 90.000 GS

CHURRASCO CON PAPAS CALIENTES LOMO 85.000 / LOMITO 95.000

BIFE KOYGUA CON MANDIOCA FRITA LOMO 85.000 / LOMITO 95.000

LOMITO DE CERDO SAN ROQUE 85.000 GS

LOMITO DE CERDO BOMBAY CON PURE DE PAPAS 90.000 GS









### **ENSALADAS**

MIXTA

ENTERA 28.000 GS / GUARNICION 15.000 GS

**CAPRESE** 

ENTERA 40.000 GS / GUARNICION 25.000 GS

RUSA

ENTERA 28.000 GS / GUARNICION 15.000 GS

ALEMANA

ENTERA 28.000 GS / GUARNICION 15.000 GS

**PALMITOS** 

ENTERA 40.000 GS / GUARNICION 20.000 GS

ENSALADA CESAR SIN POLLO 40.000 GS

ENSALADA CESAR CON POLLO 50.000 GS

ENSALADA CESAR CON LOMITO 70.000 GS

ENSALADA CESAR CON CAMARONES 80.000 GS



### **COMPLEMENTOS**



ENTERA 20.000 GS / GUARNICION 15.000 GS PURE DE PAPAS

ENTERA 20.000 GS / GUARNICION 15.000 GS

MANDIOCA FRITA

ENTERA 20.000 GS / GUARNICION 15.000 GS

MANDIOCA FRITA PROVENZAL ENTERA 25.000 GS / GUARNICION 18.000 GS

PAPAS A LA CREMA

ENTERA 25.000 GS / GUARNICION 18.000 GS

ARROZ BLANCO

ENTERA 15.000 GS / GUARNICION 12.000 GS ARROZ QUESU

ENTERA 30.000 GS / GUARNICION 20.000 GS ARGOLLAS DE CEBOLLA

ENTERA 30.000 GS / GUARNICION 20.000 GS

VERDURAS AL VAPOR

ENTERA 35.000 GS / GUARNICION 20.000 GS

PURE DE ESPINACAS

ENTERA 35.000 GS / GUARNICION 20.000 GS

CHUCRUT

ENTERA 35.000 GS / GUARNICION 20.000 GS





# PESCADOS & MARISCOS

PLATOS PRINCIPALES

MILANESA DE SURUBI 95.000 GS

MILANESA DE SURUBI RELLENA 110.000 GS

NAPOLITANA DE SURUBI 105.000 GS

SURUBI GRILLE 95.000 GS

CAZUELA DE SURUBI 120.000 GS

SURUBI ALBAHACA CON VERDURAS GRATINADAS 130.000 GS

SURUBI A LA ESPAÑOLA 120.000 GS

CAZUELA DE MARISCOS ACOMPAÑADA CON ARROZ BLANCO 145.000 GS

SURUBI DON FELIPE 110.000 GS

SURUBI AL ROQUEFORT 120.000 GS

SURUBI EN SALSA CON ESPARRAGOS GRATINADOS 135.000 GS

SURUBI A LA PROVENZAL ACOMPAÑADA CON PURE DE ESPINACAS 130.000 GS

CORVINA ENTERA DE RIO ACOMPAÑADA CON ARGOLLAS DE CEBOLLA Y PAPAS FRITAS 140.000 GS PAELLA DE MARISCOS P/ 2 PERSONAS 210.000 GS P/ 4 PERSONAS 400.000 GS

SALMON GRILLE CON VERDURAS AL VAPOR 130.000 GS

SALMON A LA CREMA CON PAPAS NOISSETTE 130.000 GS

STROGONOFF DE CAMARONES 100.000 GS

MILANESA DE TILAPIA 75.000 GS

MILANESA DE TILAPIA RELLENA 80.000 GS

TILAPIA A LA NAPOLITANA 75.000 GS

TILAPIA GRILLE EN ACEITE DE OLIVA 65.000 GS

MERLUZA A LA ROMANA ACOMPAÑADA CON ENSALADA RUSA 75.000 GS

MERLUZA A LA ROMANA 66.000 GS





### **SUGERENCIAS**

- PATITA DE CERDO EISEBEIN CON CHUCRUT Y PAPAS 90.000 GS
- CHORIZO FRANKFRUTER CON ENSALADA ALEMANA 60.000 GS
- COSTELETA DE CERDO AHUMADA CON ENSALADA ALEMANA 60.000 GS
- COSTELETA DE CERDO GRILLE CON VERDURAS AL VAPOR 60.000 GS

BIFE DE HIGADO CON CEBOLLA Y GUARNICION DE PURE DE PAPAS 55.000 GS

MILANESA DE MONDONGO CON ENSALADA 55.000 GS

TORTILLA ESPAÑOLA 40.000 GS



MILANESA DE POLLO CON ENSALADA 55.000 GS

NAPOLITANA DE POLLO 55.000 GS

POLLO GRILLE CON ENSALADA 55.000 GS

POLLO CALIFORNIA CON PAPAS FRITAS 70.000 GS

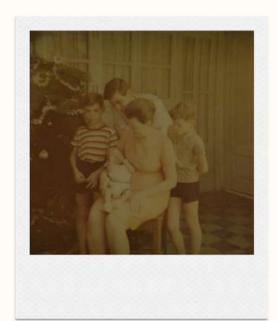
POLLO AL CHAMPIÑON CON PAPAS CALIENTES 85.000 GS

STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ 65.000 GS

POLLO AL ESTRAGON CON PURE DE PAPAS 70.000 GS

POLLO MARYLAND CON GUARNICION 70.000 GS

POLLO AL CURRY CON PURE DE ESPINACAS 70.000 GS









# PASTAS CASERAS

ÑOQUIS

RAVIOLES DE ACELGA

RAVIOLES DE CARNE

LASAGNA BOLOÑESA

LASAGNA GUILLERMINA (VERDURAS)

CAPELETTIS DE POLLO

FIDEOS CASEROS

SPAGUETTI (ITALIANO)

PENNE RIGATTE (ITALIANO)



AL TUCO 55.000 GS

A LA BOLOGNESA 55.000 GS

A LA CREMA 55.000 GS

4 QUESOS 65.000 GS

AL ROQUEFORT 65.000 GS

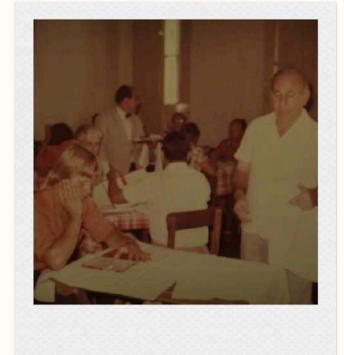
MARISCOS 100.000 GS

A LA CARBONARA 68.000 GS

A LA PUTANESCA 68.000 GS

A LA RABIATTA 68.000 GS

AL CHAMPIÑON 80.000 GS







## **SALUDABLE**

MILANESA AL HORNO LOMO 65.000 / LOMITO 80.000/ POLLO 55.000

POLLO GRILLE CON ARROZ BLANCO O ENSALADA MIXTA POLLO GRILLE 55.000 / A LA NAPOLITANA 65.000

SALTEADO CON VERDURAS LOMO 65.000 / LOMITO 80.000/ POLLO 55.000

SALMON GRILLE CON VERDURAS AL VAPOR 130.000 GS

OMELETTE DE 3 HUEVOS

JAMON Y QUESO 30.000/ CHAMPIÑONES Y QUESO 50.000

BIFE DE A CABALLO CON CEBOLLA KETO LOMITO 90.000 GS - LOMO 80.000 GS

HUEVOS REVUELTOS 3 HUEVOS (KETO)
SOLO 25.000 GS - CON PANCETA 35.000 GS

TARTA PASCUALINA 30.000 GS

SPAGUETTI SIN GLUTEN
(NO APTO PARA CELIACOS)
PUEDE HABER CONTAMINACION CRUZADA

AL TUCO 60.000 GS A LA BOLOÑESA 60.000 GS

A LA CARBONARA 70.000 GS

4 QUESOS 70.000 GS









### **POSTRES**

BUDIN DE PAN CASERO 25.000

ARROZ CON LECHE 25.000

ENSALADA DE FRUTAS 20.000

MAMON CASERO EN ALMIBAR 20.000

QUESO CON MIEL DE CAÑA 20.000

BATATA O GUAYABA CON QUESO 20.000

MOUSSE DE CIRUELA C/ SALSA SABAYON 25.000

MOUSSE DE MARACUYA 25.000

PIE DE LIMON 25.000

FLAN CASERO 25.000

TORTA HELADA 25.000

HELADOS EN COPA (2 BOCHAS) 25.000

BROWNIE CON HELADO A ELECCION 25.000

# CAFÉ

ESPRESSO 14.000 GS

ESPRESSO DOBLE 16.000 GS

ESPRESSO CORTADO 16.000 GS

ESPRESSO CON CREMA 16.000 GS

AFFOGATO 20.000 GS

CAFE CON LECHE 18.000 GS

CAFE AMERICANO 16.000 GS

NESPRESSO CAPSULA....18.000 GS



10.000 GS

HORNIMANS

VERDE

 ${\tt MANZANILLA}$ 

BOLDO

TILO

JAGUARETE KA'A

ANIS









# JUGOS NATURALES

NARANJA 15.000

DURAZNO 18.000

MARACUYA 18.000

PIÑA 18.000

MANZANA 15.000

**VERDE 20.000** 

BANANA CON LECHE 20.000

DURAZNO CON LECHE 20.000

JARRA DE NARANJA/ JARRA MARACUYA DE 40.000

JARRA DE DURAZNO/ JARRA DE PIÑA 40.000





# GASEOSAS & AGUAS

GASEOSAS 12.000 GS AGUAS 10.000 GS

COCA COLA ORIGINAL 350/500 ML
COCA COLA ZERO 350/500 ML
FANTA GUARANA 350/500 ML
FANTA NARANJA 350/500 ML
SPRITE ORIGINAL 350/500 ML
SPRITE ZERO 350/500 ML
PULP NARANJA 500 ML
PULP POMELO 500 ML
AGUA TONICA SCHWEPPES
AGUA MINERAL CON O SIN GAS 500 ML





### **VINOS**

#### **ARGENTINOS**

CORDERO PIEL DE LOBO MALBEC 110.000 GS

PERRO CALLEJERO BLEND DE MALBEC 150.000 GS

RUCA MALEN CAPITULO UNO 110.000 GS

LUIGI BOSCA RESERVA MALBEC 180.000 GS

NAVARRO CORREAS COLECCION PRIVADA 170.000 GS

NAVARRO CORREAS LOS ARBOLES 80.000 GS

FINCA LA LINDA MALBEC 100.000 GS

RUTINI CABERNET-MALBEC 210.000 GS

RUTINI MALBEC 400.000 GS

DV CATENA ZAPATA MALBEC-MALBEC 320.000 GS

NICASIA MALBEC 180.000 GS

ALAMOS MALBEC 110.000 GS

ESCORIHUELA GASCON MALBEC 160.000 GS

#### **CHILENOS**

CONCHA Y TORO RESERVADO 60.000 GS

CASILLERO DEL DIABLO 140.000 GS

COUSIÑO MACUL DON LUIS 90.000 GS

COUSIÑO MACUL ANTIGUA RESERVA 160.000 GS

SANTA HELENA TINTO Y BLANCO 60.000 GS

#### **EUROPEOS**

LIEBFRAUMILCH BLANCO 80.000 GS LANCERS BLANCO 750 ML 80.000 GS LANCERS ROSE 750 ML 80.000 GS

#### **VINOS POR COPA**

ARGENTINOS 45.000 GS CHILENOS 35.000 GS













### **CERVEZAS**

CHOPP DE PILSEN 500 CC 20.000 GS

CHOPP DE PILSEN 330 CC 15.000 GS

CHOPP DE HEINEKEN 350 CC 20.000 GS

CHOPP DE HEINEKEN 500 CC 25.000 GS

PATAGONIA AMBER LAGER - BOHEMIAN PILSENER

730 CC 27.000 GS

STELLA ARTOIS 660 CC 25.000

CORONA 710 CC 23.000 GS

CORONA 355 CC 17.000 GS

PILSEN 1000 CC 20.000 GS

PILSEN 710 CC 18.000 GS

BUD 66 710 CC 25.000 GS

HEINEKEN 650 CC 20.000 GS

HEINEKEN SILVER 650 CC 20.000 GS

HEINEKEN 0.0 ALCOHOL 330 CC 15.000 GS

### **TRAGOS**

FERNET CON COCA COLA 35.000 GS

APEROL SPRITZ 45.000 GS

GIN TONIC 40.000 GS

SANGRIA EN JARRITA 45.000 GS

SANGRIA EN JARRA 70.000 GS

CAIPIRIÑA EN VASO 25.000 GS

CAIPIRIÑA EN JARRITA 45.000 GS

CAIPIRIÑA EN JARRA 80.000 GS

TRAGO SAN ROQUE 35.000 GS

CAIPIVODKA EN VASO 30.000 GS

CAIPIVODKA EN JARRITA 50.000 GS

CAIPIVODKA EN JARRA 80.000 GS











# MENÚ DESAYUNO Y MERIENDA

CAFE COMPLETO (PAN CASERO + MERMELADA + MANTECA + CAFE CON LECHE) 22.000 GS

### CAFETERIA

| ESPRESSO14.000          |
|-------------------------|
| ESPRESSO DOBLE16.000    |
| NESPRESSO CAPSULA18.000 |
| CAFÉ CORTADO16.000      |
| CAFÉ CON LECHE18.000    |
| TE7.000                 |
| COCIDO NEGRO10.000      |
| COCIDO CON LECHE14.000  |

### BEBIDAS FRIAS

#### JUGOS

| NARANJA15.000      |
|--------------------|
| DURAZNO18.000      |
| VERDE20.000        |
| LIMONADA12,000     |
| PIÑA18.000         |
|                    |
| GASEOSAS12.000     |
| AGUA MINERAL10.000 |

\*\* LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

### CANTINA

| PASTELITO12.000                           |
|---|
| CARNE, POLLO, JAMON Y QUESO, HUEVO, CHOCL |
| PASTELITO AL HORNO13.000                  |
| CARNE, POLLO, JAMON Y QUESO, HUEVO, CHOCL |
| CHIPA GUASU22.000                         |
| SOPA PARAGUAYA22.000                      |
| MBEJU TRADICIONAL12.000                   |
| MBEJU 4 QUESOS15.000                      |
| CHIPA ALMIDON10.000                       |

### HUEVOS

| REVUEL10522.000  |
|--|
| HUEVOS REVUELTOS DE 3 HUEVOS<br>ACOMPAÑADO DE TOSTADAS             |
| REVUELTOS CON PANCETA30.000  |
| HUEVOS REVUELTOS DE 3 HUEVOS CON<br>PANCETA ACOMPAÑADO DE TOSTADAS |
| POSHE15.000  |
| HUEVOS POSHE DE 2 HUEVOS ACOMPAÑADO                                |

DE TOSTADAS

### SANDWICHES

| SANDWICH DE JAMON Y QUESO20.000  |
|----------------------------------|
| SANDWICH DE VERDURAS20.000       |
| SANDWICH DE TOMATE Y HUEVO20.000 |

