

MENÚ BEER PATIO



Valido también para delivery

Alimentos producidos con cariño por





Entre panes



Cheeseburger de la casa

Medallón de carne vacuna (blend casero) a la parrilla en pan de masa madre tostado con doble queso cheddar.

40.000 Gs.

+ 8.000Gs. agreg. papas fritas



Hamburguesa artesanal

Medallón de carne vacuna (blend casero) a la parrilla en pan de masa madre con cebolla morada, lechuga, tomate y queso cheddar.

42.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Veggie Burger

Medallon veggie de falafel (masa de garbanzos y especias) by Pink Cow en pan de masa madre con cebolla blanca, lechuga y tomate.

38.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Sandwich de Mila

Pan artesanal de la casa, tomate, lechuga, mayo casera y nuestra deliciosa milanese crujiente por fuera tierna por dentro. Pedila en versión carne o pollo.

42.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Choripan

Delicioso chori ahumado tipo polaco preparado a la parrilla en pan baguette tostado acompañado de nuestro chimichurri y mayo casera con ajo.

36.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Sandwich Capresse

Pan artesanal de la casa, rodajas de tomates y mozzarella fresca, hojas de albahaca, aceite de oliva y un golpe de calor para dejarlo tostadito. Agregale jamón para una experiencia HD.

38.000 Gs.

+ 5.000 Gs. agreg. jamón ahumado

Agregados:

Pepinos encurtidos

4.000 Gs.

Panceta tostada

5.000 Gs.

Jalapeños encurtidos

4.000 Gs.

Agregado extra queso

5.000 Gs.

Extra medallón de carne/veggie

10.000 Gs.





Pizzas



Muzza

Nuestra pizza clásica tipo neoyorquina con salsa de tomates de la casa, nuestra masa y mucho queso muzzarella.

55.000 Gs.



Margarette

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, hojas de albahaca fresca y aceite de oliva.

60.000 Gs.

Vegetariana

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, locotes rojo y verde, cebolla morada y aceitunas verdes.

60.000 Gs.

Pepperoni

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, salame tipo pepperoni en rodajas.

65.000 Gs.

Vegetariana mentirosa

Salsa de tomate de la casa, queso muzza, locote rojo y verde, cebolla morada, aceitunas verdes y cubitos de jamón ahumado.

65.000 Gs.

Jamón & catupiry

Salsa de tomates de la casa, queso muzzarella, jamón ahumado y queso catupiry.

70.000 Gs.

Hongos

Salsa de tomates de la casa, queso muzzarella, rodajas de hongos champignones y ajo tostado.

70.000 Gs.

Pollo jalapeño

Salsa de tomates de la casa, queso muzzarella, pollo desmechado, rodajas de jalapeño y queso catupiry.

70.000 Gs.



Otras opciones

Ensalada Cesar con pollo

36.000 Gs.

Bife de carne o pollo grillé + guarnición*

40.000 Gs. / 45.000 Gs.

Milanesa de carne /pollo /cerdo + guarnición*

45.000 Gs. / 48.000 Gs.

*Guarniciones: arroz blanco, puré de papas, ensalada mixta o papas fritas.



Pa compartir



<h3>Tequeñitos</h3> <p>Bastoncitos de queso, envueltos en masa y fritos (8 unid) acompañados de nuestra mayo picante y salsa fresca de aguacates.</p> <hr/> <p>38.000 Gs.</p> 	<h3>Milanesitas</h3> <p>Crocantes milanesitas fritas de carne o pollo apanadas con nuestro mix de panko, acompañadas de mandioca y aderezos.</p> <hr/> <p>55.000 Gs. 95.000 mix carne+pollo</p>
<h3>Gyozitas</h3> <p>Empanaditas (6 unidades) estilo oriental rellenas de carne de cerdo y cebollita verdeo bañadas de salsa agridulce especial de la casa.</p> <hr/> <p>38.000 Gs.</p>	<h3>Croquetitas falafel</h3> <p>Mix de 4 croquetitas veggie de falafel (garbanzo) by Pink Cow acompañadas de nuestra mayo casera y chimichurri.</p> <hr/> <p>30.000 Gs.</p>

<h3>Picada asadito</h3> <p>Picada (para 3-4 personas) de cortes de carne vacuna a la parrilla acompañados de chorizo, mbejú, mandioca, sopa paraguaya y chipa guazú de la casa.</p>	<p style="text-align: center;">★ ★ ★ ★ ★</p> <hr/> <p>100.000 Gs.</p>
---	--

<h3>Papas fritas / Nachos</h3>	
<p>Papas o nachos</p>	<p>28.000 Gs. ★</p>
<p>Papas o nachos con salsa cheddar</p>	<p>35.000 Gs. ★</p>
<p>Papas o nachos con salsa cheddar & panceta</p>	<p>38.000 Gs. ★</p>
<p>Papas o nachos FULL (cheddar, panceta y jalapeños)</p>	<p>42.000 Gs. ★</p>

<h3>Empanadas</h3>	
<p>Deliciosas empanadas caseras horneadas. Sabores disponibles carne vacuna, pollo y jamón & queso. Probálas todas!</p>	<p style="text-align: center;">★ ★ ★ ★ ★</p> <hr/> <p>8.500 Gs. c/u</p>

CERVEZAS

En canillas



Precio por vaso

Precio Happy Hour

<p>Fernandina</p> <p>La cerveza artesanal mas mimada de Fernando de la Mora y ciudades vecinas. Nuestra interpretación de una Blonde Ale americana con un toque de lúpulo Cascade y semillas de kuratú.</p> <p>4.9% alc 20 IBUs</p> <p>25.000 Gs. 22.000 Gs.</p>	<p>Chela Lager</p> <p>Lager dorada de bajo amargor tipo Mexican Lager. Liviana de cuerpo y sabrosa. Incluye hojuelas de maíz y refrescancia de fábrica, Cerveza creada en colaboración con Palo Santo Brewing Co.</p> <p>4.7% alc 15 IBUs</p> <p>25.000 Gs. 22.000 Gs.</p>	<p>Dark Chela</p> <p>Versión oscurita de la Chela Lager original. Liviana y de bajo amargor con maltas oscuras que aportan notas tostadas y a cacao, todo esto sin dejar de lado la suavidad y refrescancia.</p> <p>4.7% alc 15 IBUs</p> <p>25.000 Gs. 22.000 Gs.</p>
<p>Golden Ale</p> <p>Una Ale dorada con una fina selección de maltas especiales que le aportan notas dulces que balancean un suave amargor. Una cerveza del verano inglés perdida en el verano paraguayo.</p> <p>4.3% alc 15 IBUs</p> <p>25.000 Gs. 22.000 Gs.</p> <p>limitada</p>	<p>De Patio</p> <p>Nuestra interpretación de una Paraguayan Beer. Una Ale con aromas a frutas veraniegas y un toque de cedrón kapi'i. Nuestro humilde homenaje a la Herken Paraguayan Ale.</p> <p>4.7% alc 18 IBUs</p> <p>25.000 Gs. 22.000 Gs.</p> <p>nueva</p>	<p>Motocarro</p> <p>Sub-Session IPA ultra liviana con lúpulos Sabro y Bru-1. Una cerveza light con arroz y hojuelas de maíz y toques frutales.</p> <p>2.7% alc 20 IBUs</p> <p>27.000 Gs. 24.000 Gs.</p>
<p>Chris Session IPA</p> <p>IPA de alcohol reducido con lúpulos Cascade y Ekuanot creada en colaboración con nuestro amigo Chris Kirk de Banded Oak Brewing.</p> <p>3.9% alc 38 IBUs</p> <p>27.000 Gs. 24.000 Gs.</p>	<p>F-1000</p> <p>La Pale Ale de la casa, base sólida de malta y amargor medio. Resaltan aromas frutales y a pino. Adornada con lúpulos Cashmere, Centennial e Idaho 7.</p> <p>4.9% alc 35 IBUs</p> <p>27.000 Gs. 24.000 Gs.</p>	<p>Passion Wit</p> <p>Una cerveza de trigo y avena juguetona en nombre y "jugosa" en sabor. Con una buena carga de lúpulos Mosaic y Galaxy presenta un amargor medio y un mix de aromas subtropicales.</p> <p>4.7% alc 22 IBUs</p> <p>30.000 Gs. 26.000 Gs.</p>
<p>Single EJE IPA</p> <p>India Pale Ale o IPA de la casa de amargor pronunciado, aromas frutales tropicales y especiados gracias a los lúpulos Simcoe y Amarillo.</p> <p>6.0% alc 45 IBUs</p> <p>30.000 Gs. 26.000 Gs.</p>	<p>Super Motocarro</p> <p>Una tipo de cerveza con adjuntos (arroz) y notas frutales. Casm... sesión super de nu... original.</p> <p>5.9% alc ...</p> <p>32.000 Gs. 28.000 Gs.</p> <p>vuelve pronto</p> <p>happy</p>	<p>Doble EJE IPA</p> <p>Doble EJE y alcohol alto... por el cuerpo... cargada de malta... Simcoe, El Dorado...</p> <p>8.0% alc ...</p> <p>32.000 Gs. 28.000 Gs.</p> <p>vuelve pronto</p>
<p>Happy Hour</p>	<p>Precios reducidos en cervezas de la casa de Lunes a Viernes de 17:00 a 21:00hs (extendible a otros días y eventos)</p>	



DRINKS



Vermú

Un buen aperitivo y antesala a una buena comida, pedilo en versión rosso o bianco. Sale con hielo y rodaja de naranja, agregá soda o agua tónica.

20.000 Gs.

Fernet cola

Fernet con cola y abundante hielo. Simple y eficaz. Pedilo con gaseosa regular o zero.

32.000 Gs.

Gin tonic

Un clásico de la coctelería: Gin, rodajas de limón tahití y agua tónica. Pedilo con tónica regular, light o pomelo rosado.

35.000 Gs.

Caipirinha

El legado brasilero a la coctelería internacional, cachaça, limón, azúcar, hielo y un poco de esfuerzo. También en versión caipi-vodka.

35.000 Gs.

Caipir-ipa

Un cocktail con cerveza de la casa, un remix del clásico brasilero. Base de nuestra Chris Session IPA, limón, azúcar, cachaça y mucho hielo.

36.000 Gs.

Jack Cola

Whiskey Jack Daniels, hielo y gaseosa cola. Pedílo con gaseosa regular o zero.

36.000 Gs.



Aperol Spritz

Aperol, vino espumante, soda y rodajas de naranja. 3-2-1. Un clásico de la coctelería italiana, refrescante y levemente frutal.

40.000 Gs.

Motocarro Spritz

Un cocktail cervecero de la casa, evolución del spritz italiano con una base de nuestra cerveza Motocarro Sub Session IPA, Aperol y naranja.

40.000 Gs.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL (500ml)

5.000 Gs.

GASEOSA (bot 500ml)

9.000 Gs.

GASEOSA (lata 330ml)

8.000 Gs.

GASEOSA (1.5 lts)

20.000 Gs.

Seguínos en redes



@craftbeerpy

Sandwich especial del mes!

Consultar disponibilidad y promos

Bondiola
bbq

Pollo
kimchi

Fajitas
cheese

Pollo
tandoori





HORARIOS DE ATENCIÓN

ABIERTO DIARIAMENTE:

DESDE LAS 17:00 Hs

CIERRE DE COCINA:

DOMINGOS A JUEVES 23:45HS

VIERNES Y SÁBADOS 00:45HS

CIERRE DEL BAR:

DOMINGOS A JUEVES 00:00HS

VIERNES Y SÁBADOS 01:30HS