





## MANIFESTO

En Cocina Clandestina  
cocinamos con ingredientes y  
productos locales, respetando  
las estaciones del año con  
cada vegetal y fruta.

Homenajeamos la carne  
Paraguaya, el pescado de río y  
el cerdo con el mayor respeto,  
aplicando técnicas de cocción  
que realcen sus sabores y  
texturas.

Creemos y apoyamos  
firmemente en los ingredientes  
locales, investigando y  
probando platos nuevos cada  
año.

Contamos contigo  
manteniendo la mente abierta  
y probando sabores diferentes  
en nuestra casa.

Gracias!



## PICOTEO Y PLATILLOS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

chipaguasu de queso azul,  
trozos de chorizo artesanal,  
hecha en el momento.

65.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

sopa paraguaya con salsa de  
tomates asados, queso py  
gratinado.

60.000gs

### **MOLLEJA**

molleja con salsa “demi glace”  
mandioquita, limón

60.000gs

### **CAMEMBERT**

Queso apanado frito, dulce  
de guayaba, pancito.

60.000gs

### **CHOCLO A LA PARRILLA**

mazorca de choclo a la parrilla,  
parmesano, provenzal, trozos de  
tomate y aceite de oliva.

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

Mandi'o chyryry cremoso con  
Kesu Py, cebolla, huevo y  
hongos asados, picante.

60.000gs

### **LENGUA**

Laminas de lengua a la  
parrilla, demiglance, criolla,  
mandioca frita

75.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**

# PLATOS

---

## **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

ñoquis de papa, salsa de tomates asado, trozos de Osobuco cocido a fuego lento gremolata, parmesano.  
105.000gs

## **ÑOQUIS Y HONGOS**

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.  
105.000gs

## **RISOTO ANDAI**

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.  
130.000gs

## **PASTA PAQUETE**

pastita rellena de vacio en salsa de tomate y crema, parmesano.  
100.000gs

## **TORIKATSU**

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero.  
100.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## PARRILLA

### ENTRAÑA

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.  
(corte zona diafragma del animal, debajo de la costilla,  
tierno, con sabor pronunciado.)  
120.000gs

### ARAÑA

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.  
(corte zona pelvica del animal, tierno, jugoso, con fibras.)  
100.000gs

### OJO DE BIFE

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.  
(corte zona corazon del lomo alto, tierno, jugoso con ligero  
marmolado)  
170.000gs

### BONDIOLA

ojo de cerdo a la parrilla, chimi, limon.  
(corte zona lomo alto de cerdo, tierno, jugoso.)  
110.000gs

### CHANCHITO

punta de pecho de cerdo a la parrilla, chimi, limon.  
(corte zona costilla y falda de cerdo, tierno, jugoso.)  
140.000gs

## ACOMPAÑAMIENTOS

-ARROZ KESU

-BATATAS FRITAS

-ENSALADILLA VERDE, TOMATE, CEBOLLA MORADA.

-PURÉ DE CHOCLO CON QUESO PARAGUAY

35.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**

*en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.*



# DULCES

---

## **UMAMI BOWL**

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado, helado de caramelo.

40.000gs

## **BUDÍN**

budin, dulce de leche, crocante helado de caramelo,

50.000gs

## **MAMON**

dulce de mamón, crema de vainilla, crocante, helado de crema.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado, helado de caramelo.

40.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## SNACKS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

local cheese corn cake with blue cheese and green fresh sauce.

65.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

local cheese cornbread, gratinéé, roasted tomato sauce and green fresh sauce.

60.000gs

### **MOLLEJA**

roasted sweetbreads, false demiglace sauce, fried yuca, hot sauce and lime

60.000gs

### **CAMEMBERT**

Crispy fried Camembert with sweet guava, with toasted bread.

60.000gs

### **CHOCLO A LA PARRILLA**

grilled corn cobs, parmegian cheese, fresh diced tomatoes, olive oil.

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

local yuca recipe with paraguayan cheese, egg, onions, mushrooms and hot sauce.

60.000gs

### **LENGUA**

Grilled beef tongue, demi-glace, sauce criolla, and crispy fried yuca.

75.000gs

**COUVERT: 10.000GS PER PERSON**

**EXTRA BREAD: 15.000GS**



## MAIN COURSES

---

### **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

potato gnochi, slow roasted osobucco, roasted tomato sauce, gremolata sauce, parmegian.  
105.000gs

### **ÑOQUIS Y HONGOS**

potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green Fresh sauce, parmegian.  
105.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted pumkin risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.  
130.000gs

### **PASTA PAQUETE**

local pasta filled with slowly cooked ground flank steak, tomato sauce, cream and parmegian cheese.  
100.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs with spaguetti creamy sauce (coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic), roasted peanuts and sesame seeds.  
100.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY



## GRILL

---

### **ENTRAÑA**

Grilled Skirt Steak Don Pepe, chimi  
sauce, lemon.

120.000gs

### **ARAÑA**

Grilled Oyster "Spider" steak Don Pepe,  
chimi sauce, lemon.

100.000gs

### **OJO DE BIFE**

Ribeye Don Pepe steak, chimi sauce, lemon.

170.000gs

### **BONDIOLA**

Pork rib eye, chimi sauce, lemon.

110.000gs

### **CHANCHITO**

Pork Rib tips, chimi sauce, lemon.

140.000gs

### **SIDES**

-CHEESE RICE

-ROASTED GREEN SWEET POTATOES

-GREEN SALAD, TOMATO, RED ONION

-CREAMY CORN PUREE

35.000gs

*No sides included*

**ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY**

*please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"*



# SWEETS

---

## **UMAMI BOWL**

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, caramel ice cream.

40.000gs

## **BUDIN**

bread pudding, creumble, dulce de leche, caramel ice cream.

50.000gs

## **MAMON**

papaya confit, pastry cream, crumble, vanilla ice cream.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconut, caramel ice cream.

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY