
COCINA CLANDESTINA

· *MANIFIESTO* ·

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 rio 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!

COCINA CLANDESTINA

• ENTRADAS •

CHIPA GUASU & QUESO AZUL

chipa guasu de choclo fresco horneada al momento, trozos de queso azul, trozos de chorizo de la casa y salsa verde fresca.

65.000 GS.

PAYAGUA DE HONGOS

bocados de payaguá mascada de hongos, mayo de hongos (8 unidades).

50.000 GS.

MOLLEJA CROCANTE & DEMI GLACE DE LA CASA

mollejas vacuna crocante, reducción artesanal de demi-glace, bastones de mandioca frita y salsa picante local.

65.000 GS.

CROQUETA DE GARBANZO

croquetas de garbanzos, crema de ajo, aliño de menta, cebolla morada encurtida (7 unidades).

50.000 GS.

BIENVENIDA

10.000 GS. POR PERSONA

• ENTRADAS •

LENGUA A LAS BRASAS & DEMI GLACE DE LA CASA

láminas de lengua selladas a la parrilla, reducción artesanal de su propio jugo, chimi, bastones de mandioca frita.

75.000 GS.

PAYAGUA DE CORDERO Y ALIOLI DE AJO

bocados de payaguá mascada de cordero acompañados de emulsión de alioli de ajo (6 unidades).

60.000 GS.

ARANCINI KESÚ

arancini (croquetas de arroz) con queso, mayo de tomate y orégano (7 unidades)

50.000 GS.

BIENVENIDA

10.000 GS. POR PERSONA

• PRINCIPAL •

ARAÑITA & CREMOSO DE CHOCLO

(corte zona pelvica del animal, tierno, jugoso, con fibras.)
corte "arañita" a las brasas, crema de chimichurri artesanal de la casa, limón, cremoso de choclo y queso Py.

150.000 GS.

OJO DE BIFE & MANDIOCA GLASEADA

ojo de bife a las brasas, mandioca glaseada, chimi, limon.

160.000 GS.

COSTILLA BRASEADA & ARROZ KESU

costilla vacuna seleccionada, cocinada lentamente en su jugo durante 7 horas, acompañada de arroz kesu.

150.000 GS.

BONDIOLA A LAS BRASAS & BATATAS

(corte zona lomo alto de cerdo, tierno, jugoso.)
corte tierno de cerdo a las brasas, batatas asadas.

140.000 GS.

COSTILLA DE CERDO & BATATAS

costilla de cerdo a las brasas, hilos de reducción de miel de caña y cítricos, servida con batatas asadas, limón.

145.000 GS.

BIENVENIDA

10.000 GS. POR PERSONA

• PRINCIPAL •

ÑOQUIS & HONGOS

ñoquis livianos de papa, salsa cremosa de hongos, hongos asados, salsa verde fresca, queso parmesano.

105.000 GS.

PASTA PAQUETE

pasta artesanal rellena de costilla cocida a fuego lento en su jugo, emulsión cremosa de pomodoro de tomates asados y crema, salsa verde fresca y queso parmesano, focaccia de la casa

105.000 GS.

RISOTTO ANDAI ASADO & HONGOS

arroz Carnaroli al-dente mantecado con cremoso de andai asado, hongos asados, hilos de miel de caña y ralladura de limón, queso parmesano.

130.000 GS.

KAFTA & ARROZ CREMOSO

brochetes de cordero, arroz cremoso con queso azul y aliño de algarroba

145.000 GS.

BIENVENIDA

10.000 GS. POR PERSONA

DULCES

UMAMI BOWL

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

40.000 GS.

SABOR A ALFAJOR

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

40.000 GS.

MAMON Y KESU PARAGUAY

dulce de mamón, queso Paraguay.

40.000 GS.

BIENVENIDA

10.000 GS. POR PERSONA

SNACKS

CHIPA GUASU & QUESO AZUL

local cheese corn cake with blue cheese, artisanal sausage bits and green fresh sauce.

65.000 GS.

PAYAGUA DE HONGOS

mushroom and yuca frites, mushroom cream.
8pcs.

50.000 GS.

MOLLEJA CROCANTE & DEMI GLACE DE LA CASA

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

65.000 GS.

CROQUETA DE GARBANZO

chickpea fritters, garlic cream, mint oil, red pickle onion.
7pcs.

50.000 GS.

WELCOME SNACKS

10.000 GS. PER PERSON

SNACKS

LENGUA A LAS BRASAS & DEMI GLACE DE LA CASA

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

75.000 GS.

PAYAGUA DE CORDERO Y ALIOLI DE AJO

lamb and yuca fritters, garlic sauce.
(6 pcs).

60.000 GS.

ARANCINI KESÚ

crispy cheese arancini, tomato cream, origen (7pcs)

50.000 GS.

WELCOME SNACKS

10.000 GS. PER PERSON

• *MAIN COURSES* •

ARAÑITA & CREMOSO DE CHOCLO

Grilled Oyster "Spider" steak Don Pepe,
chimi sauce, lemon and creamy corn puree.

150.000 GS.

OJO DE BIF & MANDIOCA GLASEADA

Don Pepe strip steak, glased yuca, chimi sauce.

160.000 GS.

COSTILLA BRASEADA & ARROZ KESU

selected beef ribs, slowly cooked for 7 hours in its own juice, served with cheese rice.

150.000 GS.

BONDIOLA A LAS BRASAS & BATATAS

Pork rib eye, roasted green sweet potatoes,
chimi sauce, lemon.

140.000 GS.

COSTILLA DE CERDO & BATATAS

Pork Ribs, sugarcane honey glaze, roasted green sweet potatoes,
chimi sauce, lemon.

145.000 GS.

WELCOME SNACKS

10.000 GS. PER PERSON

• MAIN COURSES •

ÑOQUIS & HONGOS

gnocchi potato, mushroom sauce, roasted mushrooms, fresh green sauce, parmegian.

105.000 GS.

PASTA PAQUETE

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

105.000 GS.

RISOTTO ANDAI ASADO & HONGOS

roasted pumkin al-dente risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.

130.000 GS.

KAFTA & ARROZ CREMOSO

lamb skewers, blue cheese and creamy rice and carob coulis.

145.000 GS.

WELCOME SNACKS

10.000 GS. PER PERSON

SWEETS

UMAMI BOWL

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

40.000 GS.

SABOR A ALFAJOR

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shreded coconout, ice cream.

40.000 GS.

MAMON Y KESU PARAGUAY

candied papaya sweet, paraguayan cheese.

40.000 GS.

WELCOME SNACKS

10.000 GS. PER PERSON