

DIS TRI TO

RECOLETA

MENÚ

CÓCTELES DE AUTOR

El tesoro de Lynch Gs. 40.000

Entres yerbales y esteros de cedrón kapi'i, bajo una ocre tierra fértil, a veces protegidos por la sombra de un mangal o una planta de limón, están quienes permanecen en el sueño de encontrar la *plata yvyguy* (tesoro enterrado) que alguna vez perteneció a Madame Lynch

Gin Lynch / jarabe golden ale cerveza artesanal / jugo de cítricos / cedron capi'i

Señor de la noche Gs. 35.000

Ofrenda al *karai pyhare*, criatura mitológica guarani, a cambio de protección para quienes deambulan por las noches

Caña paraguaya / jarabe de miel chaqueña / zumo de lima / perfume de tabaco

Golden lagoon Gs. 40.000

Recordando al lago azul de Ypacarai, joya paraguaya en su época cristalina, como este exquisito cóctel tropical.

Johnnie Walker Gold Label / clarificado de mango / coco / infusión de té verde / manzana verde

Medicina Gs. 45.000

Cuenta la historia que en sus comienzos, el whisky era considerado una medicina, curaba resfrios, calmaba la ansiedad, aliviaba el alma y hasta el mal de amores, cualquier excusa era válida para disfrutar de su mística

Johnnie Walker / jarabe de jengibre / jugo de lima / piel de limon real / perfume de turba

Pisco sour limeño Gs. 45.000

Quisimos darle un giro al tradicional pisco sour, agregando un toque fresco y cítrico con ingredientes más autóctonos

Pisco peruano / jugo de naranja / syrup de mburucuyá / espuma cítrica / bitter

GIN & TONIC * Consulte otros garnishes en barra

Hendrick's Gs. 50.000

Gin / tónica premium / pepino / cítricos

Whitley Neill Raspberry Gs. 45.000

Gin / tónica premium / mix de berries / cítricos

Tanqueray Ten Gs. 45.000

Gin / tónica premium / rodajas de pomelo y limón

Tanqueray Gs. 40.000

Gin / tónica premium / gajos
de limón / cardamomo

Bombay Sapphire Gs. 40.000

Gin / tónica premium / rodaja
de limón real / anís estrellado

Lynch Gs. 40.000

Gin / tónica premium / rodajas de
lima y limón / cedrón kapi'i

Príncipe de los Apóstoles Gs. 40.000

Gin / tónica premium / gajos
de limón / cardamomo

SPRITZ

Aperol spritz Gs. 50.000

Aperol / sparkling dry / tónica
premium / rodajas cítricas

Berry spritz **Gs. 45.000**

Gin Whitley Neill / sparkling dry /
soda / mix de berries

Passion fruit spritz **Gs. 45.000**

Vodka Ciroc / sparkling dry /
jarabe de mburucuyá / soda

Pineapple spritz **Gs. 45.000**

Aperol / Ciroc pineapple / sparkling
dry / jarabe de piña / soda

CLÁSICOS DE SIEMPRE

Moscow mule **Gs. 50.000**

Vodka Ketel One / jugo de limón
/ ginger Ale / espuma citrica /
menta fresca

Negroni **Gs. 40.000**

Gin Tanqueray / Vermout Rosso /
Campari / piel orange / cereza

Old fashioned Gs. 50.000

Bulleit bourbon / pure cane /
bitter Angostura / cereza

Martini dry Gs. 50.000

Gin Tanqueray Ten / Martini dry /
aceitunas verdes

Manhattan Gs. 50.000

Bulleit bourbon / Vermout rosso
/ bitter Angostura / cerezas

CERVEZAS

Chopp Heineken 350cc Gs. 25.000

Corona 355cc Gs. 20.000

Pilsen 340cc Gs. 15.000

Estrella Galicia 330ml Gs. 20.000

VINOS Y ESPUMANTES

DV Catena Malbec

Botella 750ml	Gs. 300.000
Copa	Gs. 80.000

DV Catena Chardonnay

Botella 750ml	Gs. 250.000
Copa	Gs. 70.000

DV Catena Syrah

Botella 750ml	Gs. 250.000
Copa	Gs. 65.000

Alta Vista Malbec, Torrontés

Botella 750ml	Gs. 180.000
Copa	Gs. 50.000

Nieto Senetiner Malbec Reserva, Cabernet Sauvignon

Botella 750ml	Gs. 180.000
Copa	Gs. 35.000

Navarro Correas

Brut Nature Gs. 150.000

Chandon

Brut Gs. 160.000

Demi Sec Gs. 160.000

Rosé Gs. 175.000

SIN ALCOHOL

Agua mineral sin gas Gs. 10.000

Agua mineral con gas Gs. 10.000

Gaseosas Gs. 10.000

Double Dutch Gs. 23.000

Jugos frutales Gs. 20.000

PARA EMPEZAR

ANTES DE PENSAR

Bruschetta de aguacate Gs. 50.000

Pan de campo tostado / crema
fresca de aguacate / lactonesa
de tomates secos / chucrut 🌿

Papas bravas Gs. 45.000

Papas rústicas bañadas en salsa picante
y gratinada con queso cheddar / lactonesa
de hierbas 🌶️

Bebida sugerida: Cerveza Pilsen Tradicional

Croquetas de rabo de toro Gs. 60.000

3 croquetas de rabo de toro desmechado y
cocido a baja temperatura, apanados en
panko y harina de maíz / alioli / barbacoa Bul-
leit Bourbon / sweet chilli sauce / salsa criolla

Bebida sugerida: Cerveza Artesanal

Birrini “Golden Ale”

Ceviche de salmón Gs. 90.000

Salmón marinado en leche de tigre a base de alga nori, caldo de pescado deshidratado, miel de caña, limón y pasta de ají amarillo / maíz dulce / cebolla morada fresca / cilantro / acompañan bastones de batata frita

Bebida sugerida: Cocktail Golden Lagoon

Tiradito de salmón Gs. 80.000

Finas lonjas de salmón crudo macerado a base de ají amarillo, limón y salsa de ostras / crema de aguacate / cebolla morada fresca / cilantro picado / arándanos frescos

Ensalada Old Word Gs. 55.000

Base de rúcula y lechuga crocante / jamón ibérico / queso azul / frutillas frescas / garrapiñada de maní / amalgamado con una deliciosa vinagreta de citronela

Bebida sugerida: Cocktail Tesoro de Lynch

PARA COMPARTIR

PORQUE EN GRUPO SE PASA MEJOR

Tabla de quesos y charcutería Gs. 95.000

Mortadela con pistachos / chorizo colorado / jamón crudo español / quesos ibérico, emmental y brie / mix de frutos secos / mermelada de cebolla y vino tinto / jalea de tomates cherry / pesto rosso tipo genovés / acompañan tostadas de pan baguette

Buffalo wings Gs. 80.000

Alitas de pollo fritas bañadas en salsa salsa picante / sour cream / acompañan papas rústicas 🌶️

Bebida sugerida: Cocktail Mula de Moscu

Triple alianza Gs. 70.000

Bastoncitos de muzzarella y guayaba / papas rústicas / aros de cebolla / kétchup de la casa / alioli / crema de aguacate y verduras 🌿

Calamares fritos Gs. 70.000

Calamares macerados con limón y jengibre, apanados con panko, coco y chia / alioli / sour cream / lactonesa de hierbas frescas

A LAS BRASAS

PORQUE UN POCO DE HUMO
RECUERDA A LOS DOMINGOS

Dados de cuadril al roquefort Gs. 90.000

Colita de cuadril cocida al vacío / salsa
de queso azul y jugo de cocción de la
carne / papas noisette / acompaña
pan pita de masa madre

Bebida sugerida: Cocktail Señor de la noche

Quesadilla de costilla chaqueña Gs. 65.000

Costilla cocida a fuego lento durante 12hs y
desmechada / salsa barbacoa al bourbón /
queso cheddar / mermelada de cebolla y
vino tinto / lactonesa de hierbas frescas /
acompañan papas noisettes

Lechón laqueado Gs. 65.000

Pork belly crocante cocido a baja temperatura /
barbacoa de guayaba al bourbón / alioli de ajo
asado / cebolla morada fresca / salsa criolla /
acompañan bastones de mandioca frita

Hamburguesa El Mariscal Gs. 60.000

Pan brioche / 180gr. de un blend de cupín y vacío /
lechuga / tomate / lámina de chipa guasu / queso
Paraguay / barbacoa / lactonesa de ajo / papas fritas

Bebida sugerida: Cerveza Heineken

Salmón a la crema parmesana Gs. 130.000

Salmón cocido al hierro bañado en salsa de queso
parmesano / vegetales aglio e oleo / garbanzos
crocantes / aceite de menta salvaje

Bebida sugerida: Vino Alta Vista Premium Torrontés

Tapa cuadril al hierro Gs. 110.000

Filetes de tapa cuadril cocidos al Jospé / vegetales
salteados en oliva y ajo / salsa criolla / chimichurri
/ acompañan bastoncitos fritos de batata 

Bebida sugerida: Vino DV Catena Malbec

Surubi asado Gs. 115.000

Lomo de surubi cocido al hierro, salsa de queso
Paraguay, orégano y limón / puré de batata,
cardamomo y cerveza artesanal / ensaladilla
de rúcula y cherries semi deshidratados

Bebida sugerida: Vino DV Catena Chardonnay

LOS DULCES

ANTES DE PEDIR LA CUENTA

Volcán de chocolate y Nutella Gs. 45.000

Volcán de chocolate belga relleno de
Nutella / helado 3 leches / crocante
de galleta de vainilla

Bebida sugerida: Cocktail

Almost Old Fashioned

Flan guarani Gs. 35.000

Flan de yerba mate / caramelo de miel
de caña / espuma de cocido quemado

Crème brulée Recoleta Gs. 35.000

Creme brulee infusionado con yuyos paraguayos /
jarabe de naranja / frutas frescas

Bebida sugerida: Aperitivo Limoncello

Otro vaso y me voy Gs. 35.000

Crema de cheesecake de queso Paraguay,
cubos de dulce de mamón / arenado de
mbeju de naranja / galleta cítrica /
salsa de licor de cassis