

— ◆◆◆◆ —

UN COMIENZO con SABOR NATURAL

— ◆◆◆◆ —

Para los que nos acompañan desde nuestros inicios, contarles que nacimos como una tienda de productos fabricados artesanalmente en nuestra granja familiar, Cabaña Isabella, puede no ser novedad. Sin embargo, siempre nos gusta destacar nuestros orígenes, ya que son nuestras raíces en el campo paraguayo las que nos llenan de orgullo, y reflejan nuestra esencia y amor por lo nuestro.

IncurSIONAR en la producción de lácteos caprinos fue en sus inicios una aventura que decidimos emprender como familia, ya que algunos de nuestros hijos y sobrinos habían sido diagnosticados desde muy pequeños con intolerancia a la proteína de la leche vacuna. En el camino, los sabores, beneficios y propiedades de estos productos nos fueron cautivando y motivando a emprender con Cabaña Isabella, para convertirnos hoy en el más importante productor de lácteos caprinos del Paraguay.

Inspirados en el dicho “De buena leche, buen queso” hemos creado un espacio al que con cariño llamamos “La Quesería”. Un lugar, que así como los derivados lácteos, se manifiesta de distintas maneras; a veces como un café, un restaurante, un bar, un deli o simplemente, un lo que quieras o necesites.

Creemos que todos estos conceptos deben y pueden convivir bajo el mismo techo. Así como nuestra leche de Cabra se convierte en queso, en yogur y manteca, nuestras ideas se convierten en la celebración de nuestras raíces.

Venimos de la tierra y a ella nos debemos. Nacimos como una tienda de granja, siempre enfocándonos en el producto, en el cuidado de la materia prima, como principal e inmaculado ingrediente de nuestra cocina. Hoy buscamos la conexión desde esa granja hasta este plato. Tu plato.

*Bienvenidos a La Quesería.
Nacimos para servir.*

LA QUESERIA
CULTURA QUESERA



BEBIDAS

AGUA MINERAL Gs. 10mil

INFUSIONES VARIAS Gs. 12mil

JUGOS DE LA CASA Gs. 20mil

Consultá acerca de los sabores de temporada.

CAFÉS

RISTRETTO Gs. 10mil

ESPRESSO Gs. 10mil

ESPRESSO EN HIELO Gs. 10mil

AMERICANO Gs. 15mil

CORTADO Gs. 15mil

ESPRESSO DOBLE Gs. 20mil

CORTADO DOBLE Gs. 24mil

CAFÉ CON LECHE Gs. 22mil

CAPUCCHINO Gs. 22mil

IRLANDÉS Gs. 28mil

CARAJILLO Gs. 28mil

MARTINI ESPRESSO Gs. 35mil

CAFÉ CAÑA Gs. 22mil

TÉS

Consulte nuestros té en hebras, vienen en una pavita para dos tazas grandes. Gs. 15mil

DESAYUNOS COMPLETOS

YOGURT DE CABRA CABAÑA ISABELLA CON GRANOLA ESPECIAL DE LA ROSITA Gs. 22mil
Elegí tu sabor de yogurt: coco, vainilla, durazno o frutilla.
Podés agregarle fruta, miel de abeja, superfoods. +Gs. 5mil

DESAYUNO INGLÉS Gs. 60mil
Chorizo merguez, huevos, hongos y tomates en plancha.

DESAYUNO AMERICANO Gs. 55mil
Huevos revueltos con tocino, papas rösti y panqueques.

CONTINENTAL Gs. 45mil
Croissants, café y jugo de naranja recién exprimido.

TOSTADAS FRANCESAS Gs. 35mil

PANQUEQUES AMERICANOS CON FRUTAS DE ESTACIÓN Gs. 30mil



PROBÁ NUESTRO
YOGURT DE LA CASA
HECHO CON AMOR

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADAS Gs. 32mil

BENEDICTINO TRADICIONAL Gs. 32mil

BENEDICTINO CON SALMÓN AHUMADO Gs. 35mil

BURGUER BENEDICTINA Gs. 36mil
Burger de 80g, pan brioche, huevo pochado y salsa holandesa.

OMELETTE Y EMENTAL Gs. 30mil
Clásico omelette francés con queso emmental.

OMELETTE LA QUESERÍA Gs. 32mil
Clásico omelette francés con locotes, hongos, tomates y cebollas salteadas.

SHAKSHUKA Gs. 35mil
Salsa de tomates de la casa, un toque de comino y picante, huevos cocidos en salsa.

TORTILLA ESPAÑOLA Gs. 36mil
Nuestro homenaje a España. Pedida en su punto o bien jugosa.

HUEVOS ROTOS Gs. 40mil
Papas fritas, huevos rotos y jamón serrano.

FLAMENCA Gs. 38mil
Salsa de tomates con chorizos caseros y espárragos trigueros, huevos cocidos en salsa.

BREADBOWL Gs. 40mil
Pan de campo, relleno de queso emmental, chorizos, panceta, espinacas, puerros, tomates frescos, perejil y toque de ajo.

BEBE Gs. 38mil
Sándwich de huevo a la plancha, con salsa de tomates, mozzarella fresca, panceta, un toque de gruyère y zanahorias asadas.

REVUELTOS CON TOCINO Gs. 35mil
Huevos revueltos cremosos con tocino a la plancha.

REVUELTA CON JAMÓN COCIDO Y AGUACATE Gs. 40mil
Tostadas con huevos revueltos a baja temperatura con jamón cocido y aguacate.

HUEVOS A LA FLORENTINA Gs. 35mil
Espinacas salteadas con queso de cabra fresco y huevos pochados.

TOSTADAS

DE LA CASA Gs. 32mil
Pan lactal (integral o blanco) súper grueso a la plancha con manteca y dulces de la casa.

PAN TOMACA Gs. 32mil
Barra de pan francés, tomate rayado, aceite de oliva, ajo pasado por pan y jamón serrano.

CREPPES

EMMENTAL Y JAMÓN COCIDO Gs. 36mil

NUESTRO DULCE DE LECHE DE CABRA Gs. 32mil

CAPRESSE Gs. 36mil

CROISSANTS

GOUDA Y JAMÓN COCIDO Gs. 32mil

QUESO FRESCO Y DULCE DE LECHE Gs. 28mil

NUTELLA Gs. 28mil

QUESO FRESCO Y MERMELADA DE TOMATE Gs. 28mil

MOZZARELLA Y PROSCIUTTO Gs. 35mil

PATEGRAS, SALAME Y TOMATE Gs. 35mil

**CAMARONES AL AJILLO
CON MOZZARELLA AHUMADA** Gs. 40mil

BRUSCHETTAS

Nuestras opciones de bruschettas vienen en porción regular (R) y mediana (M). Elegí la opción de tu preferencia.

MEDITERRÁNEA M Gs. 35mil R Gs. 48mil

Bruschetta de pan de campo de masa madre, queso mozzarella fresco, rúculas y tomates secos con un detalle de parmesano.

SALMÓN AHUMADO M Gs. 38mil R Gs. 52mil

Bruschetta de pan de campo de masa madre, queso crema, salmón ahumado y rúcula.

BERENJENAS A LA PARMESANA

M Gs. 35mil R Gs. 45mil

Bruschetta de pan de campo de masa madre, berenjenas asadas, salsa de tomate, queso mozzarella gratinado.

SALMÓN PLANCHA, AGUACATE Y ESPINACAS

M Gs. 45mil R Gs. 70mil

Bruschetta de pan de campo de masa madre, aguacate, espinacas y lomo de salmón a la plancha.

**BRUSCHETTA DE PAN DE CAMPO CON PERAS,
QUESO AZUL, MIEL DE ABEJA Y NUECES**

M Gs. 30mil R Gs. 38mil

QUESOS

RACLETTE Gs. 100mil

FONDUE Gs. 120mil

SÁNDWICHES

Algunos de nuestros sándwiches vienen en tamaño regular (R) y mediano (M). Elegí la opción de tu preferencia.

CHORIZO DE CABRITO LECHAL CASERO Gs. 36mil

Chorizos caseros de nuestra granja en pan francés con salsa criolla y chimi verde.

MIXTO DE LA CASA Gs. 35mil

Mixto de la casa, pan lactal, queso gouda y jamón cocido.

POLLO LA QUESERÍA Gs. 42mil

Pan ciabatta, jamón de pollo, queso azul, cebolla caramelizada, salsa secreta, tomates asados y mix de verdes.

BRIE Y JAMÓN HORNEADO Gs. 64mil

Pan de lactal, mostaza de Dijon, rúculas, jamón glaseado casero y queso brie.

LOMO AHUMADO M Gs. 38mil R Gs. 45mil

Pan ciabatta, lomo ahumado, chimichurri de la casa, gruyère, repollo morado.

GRILL CHEESE Gs. 44mil

Pan lactal enmantecado a la plancha, queso emmental y jamón cocido por dentro, y queso emmental en plancha por fuera del pan.

CHORIPAN M Gs. 32mil R Gs. 44mil

Pan francés, chorizo toscano desmenuzado, salsa de tomate con ajos salteados, queso provolone y queso mozzarella gratinado y albahaca fresca.

SÁNDWICH VERDE Gs. 42mil

Pan de campo, queso ricotta, berro, pesto de rúcula y nueces, espinaca, rúcula, lechugas y aguacate.

POLLO A LA PARMESANA Gs. 46mil

Pan brioche, ensalada de repollo, pepinillos, salsa de tomates y pechugas de pollo apanadas con queso parmesano y queso mozzarella gratinado.

BONDIOLA Y GOUDA M Gs. 35mil R Gs. 50mil

Pan francés, queso gouda, bondiola, lechuga, mostaza americana, locotes rojos asados.

CAPPRESE CON PROSCIUTTO M Gs. 42mil R Gs. 52mil

Pan ciabatta con aceite de oliva, pesto de rúcula y almendras, mozzarella fresca, tomates frescos, prosciutto y albahaca fresca.

CAPPRESE VEGETARIANO Gs. 40mil

Pan ciabatta, aceite de oliva, tomates frescos, pesto de nueces y rúcula, mozzarella fresca y albahacas.

CROQUE MADAME Gs. 65mil

Pan lactal a la plancha con manteca, quesos gruyère y emmental, jamón glaseado, mostaza de Dijon y un huevo al horno.

LOMITO Y APPENZELLER M Gs. 40mil R Gs. 60mil

Pan francés, lomito, locote verde, cebolla morada y queso appenzel gratinado.

PASTRAMI CON GRUYÈRE M Gs. 38mil R Gs. 60mil

Pan francés, pastrami especial, mostaza americana, queso gruyère, lechuga, pepinillos.

ROAST BEEF M Gs. 35mil R Gs. 60mil

Pan francés, roast beef, salsa especial con queso raclette gratinado.

CROQUE MONSIEUR Gs. 58mil

Pan lactal a la plancha con manteca, queso gruyère y emmental, jamón glaseado, mostaza de Dijon.

MORTADELA CON PISTACHOS Gs. 50mil

Pan francés, mortadela con pistachos, mozzarella fresca, mayonesa, lechuga y tomates.

SALMÓN AHUMADO M Gs. 46mil R Gs. 78mil

Pan ciabatta, queso brie, salmón ahumado, alcaparras, pasta de aceitunas negras.

FALAFEL Gs. 42mil

Pelotas de garbanzos condimentadas, con verduras y salsa Tzatziki.

POLLO BUFFALO STYLE Gs. 45mil

Muslo de pollo deshuesado y apanado, con salsa picante de la casa.

LOMITO Y QUESO AZUL Gs. 72mil

Lomito vacuno con queso azul, tocino y lechuga.

SALMÓN CALIFORNIA Gs. 72mil

Lomo de salmón a la plancha, guacamole, rabanitos y lechuga.

CAMARONES CAJÚN STYLE Gs. 80mil

Cola de camarones en salsa Cajún a la plancha con aguacate, tomates, cebollas y cilantro.

TAPAS

CALAMARES REBOZADOS Gs. 38mil

**CEVICHE DE TILAPIA
Y CAMARONES** Gs. 40mil

MEJILLONES A LA VINAGRETA Gs. 44mil

MEJILLONES A LA PROVENZAL Gs. 48mil

CAMARONES AL AJILLO Gs. 60mil

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO Gs. 32mil

*Porque una barra española sin croquetas
sería un desperdicio.*

Croquetas de taquitos de jamón serrano
cortado a cuchillo.

**CROQUETAS DE QUESO AZUL
Y NUECES** Gs. 32mil

CROQUETAS DE CAMARONES Gs. 32mil

**CROQUETAS DE QUESO DE CABRA
Y CEBOLLAS CAMELIZADAS** Gs. 32mil

Nuestro queso de cabra casero
y cebollas al Malbec.

CROQUETAS DE CABRA Gs. 32mil

Croquetas de carne desmechada de cabrito lechal.

PULPO A LA GALLEGA Gs. 100mil

PULPO A LA VINAGRETA Gs. 100mil

PULPO A LA PLANCHA Gs. 100mil

Tentáculo de pulpo en plancha con papines
y cebollas salteadas, con salsa verde.

ALBÓNDIGAS DE CABRA Gs. 40mil

Cazuelita de albóndigas de cabrito lechal
en salsa de tomate.

RABO DE TORO CORDOBÉS Gs. 50mil

Cazuelita de rabo de toro cocido a bajas
temperaturas con salsa de tomate y papas.

PATATAS BRAVAS Gs. 26mil

PORCIÓN DE TORTILLA ESPAÑOLA Gs. 18mil

PICADA DE TAPA CUADRIL

Tapa cuadril, mandioquitas fritas con salsa
de queso y chimichurri de la casa. Gs. 90mil

CARPACCIO DE RES Gs. 48mil

Carpaccio de res, parmesano, alcaparras,
aceite de oliva y aceto balsámico.

HAMBURGUESAS

Algunas de nuestras hamburguesas vienen en dos diferentes gramajes: regular (R) y extra large (XL). Elegí la opción de tu preferencia.

R 100g XL 180g

MORCILLEX XL Gs. 45mil

Hamburguesa de morcilla, queso lincoln, mostaza de dijon y espinacas.

RELLENA DE AZUL

R Gs. 42mil XL Gs. 58mil

Hamburguesa rellena de queso azul, champiñones frescos salteados en ajo y mostaza francesa.

CAMEMBERT

R Gs. 43mil XL Gs. 66mil

Hamburguesa, camembert apanado y frito, mostaza de dijon y mermelada de cebollas al Malbec.

GOOD GOUDA

R Gs. 45mil XL Gs. 66mil

Hamburguesa rellena de queso gouda, tocino, cebolla morada, salsa secreta y queso edam madurado.

RACLETTE BURGUER

R Gs. 47mil XL Gs. 70mil

Hamburguesa, cebollas fritas, mix de verdes y 150gr de queso Raclette.

BACON & CHEESE BURGUER

R Gs. 37mil XL Gs. 57mil

Hamburguesa de la casa, con tocino y cheddar.

MUERTE POR QUESO

R Gs. 45mil XL Gs. 65mil

Hamburguesa de la casa, cheddar, mac & cheese y salsa de queso extra.

VEGETARIANA, DE HONGOS PORCINI

Y LENTEJAS Gs. 45mil

Burguer de hongos porcini y lentejas, en pan brioche y ensalada crocante.

PIZZAS

MARGARITA Gs. 36mil

PROSCIUTTO Y RÚCULA Gs. 60mil

FUNGHI E PROSCIUTTO Gs. 60mil

PANCETA Y QUESO AZUL Gs. 46mil

PEPPERONI Gs. 46mil

PEPPERONI Y CHAMPIÑONES *En honor a Bizzo Pizzo*
Gs. 60mil

4 QUESOS Gs. 50mil

SOPAS

TOMATE Y YOGURT DE QUESO DE CABRA Gs. 32mil

CEBOLLA Gs. 36mil

Clásica sopa francesa, con pan de campo tostado y queso gruyère.

VERDURAS Y QUESO DE CABRA Gs. 36mil

Sopa de verduras rostizadas con queso fresco de cabra.

TOMATE, JENGIBRE Y LECHE DE COCO Gs. 34mil

Sopa de tomate y jengibre con un toque de leche de coco.

CALABAZA Gs. 40mil

Sopa de calabaza asada, queso azul y croutones

CAZUELAS

SHEPHERD'S PIE Gs. 60mil

Carne de cabrito lechal estofada en cerveza negra cubierta con un aligot con gruyère.

BERENJENAS A LA PARMESANA Gs. 52mil

Lasagna de berenjenas asadas, salsa de tomate y mucho queso.

CANELONES DE ESPINACA Y RICOTTA FRESCA Gs. 52mil

Canelones caseros rellenos de espinacas salteadas, ricotta fresca de la granja con un toque de tocino.

LASAGNA DE CABRITO LECHAL Gs. 68mil

Cabrito lechal estofado a baja temperatura cubierta de salsa de tomates, queso mozzarella fresco y pastas caseras.

PARA ACOMPAÑAR

PAPAS FRITAS Gs. 16mil

MBEJU VACA Gs. 20mil

MBEJU CABRA Gs. 30mil

TORTILLITAS DE ROQUEFORT Gs. 22mil

MOZZARELLA FRITA Gs. 28mil

AROS DE CEBOLLA RELLENOS DE QUESO Gs. 32mil

BOLITAS FRITAS DE SALAME Y QUESO Gs. 30mil

MAC & CHEESE CON PANCETA Gs. 35mil

Macarrones con salsa de queso y trocitos de tocino.

SOPA PARAGUAYA CON QUESO FRESCO DE CABRA Gs. 25mil

CHIPA GUASU CON QUESO FRESCO DE CABRA Gs. 25mil

PAPINES AL ROMERO Y QUESO AZUL Gs. 25mil

ALIGOT Gs. 25mil

ENSALADA VERDE Gs. 18mil

ARROCES

RISOTTO DE LA CASA Gs. 50mil

Risotto de mix de quesos de la casa, con verduras salteadas.

RISOTTO DE NUESTRO QUESO DE CABRA Gs. 58mil

Risotto con nuestro queso de cabra madurado por más de 12 meses.

RISOTTO NERO Gs. 72mil

Arroz con mariscos, terminado en tinta de calamar y queso parmesano.

RISOTTO DE FRUTOS DE MAR Gs. 82mil

PASTAS

PAPPARDELLE A LA AMATRICIANA Gs. 46mil

SPAGUITTI AL PESTO Gs. 46mil

FETTUCCINI ARRABBIATA Gs. 46mil

ÑOQUIS DE RICOTTA A LA BOLOGNESE Gs. 46mil

FETTUCINI AL FUNGHI Gs. 62mil

PAPPARDELLE AL SALMÓN Gs. 62mil

PAPPARDELLE RAGÚ DE CABRITO Gs. 62mil

RAVIOLES DE QUESO DE CABRA Y SALSA 3 TOMATES Gs. 65mil

RAVIOLES DE CARNE DE CABRITO EN SALSA DE QUESOS Gs. 62mil

LA VERA CARBONARA Gs. 60mil

Fettuccinis caseros, huevos de granja, pecorino romano, parmesano reggiano, tocino, cebollas, ajo y perejil.

OSSOBUCCO CON FETTUCCINI Gs. 68mil

Ossobuco cocido al sous-vide con vino tinto y tomates, fettuccinis caseros.



TODOS LOS INGREDIENTES DE ESTE MENÚ PUEDEN SER ADQUIRIDOS EN NUESTRO SECTOR ALMACÉN

CARNES, POLLOS PESCADOS

Todos estos platos vienen con guarnición a elección.

POLLO GRILLÉ Gs.50mil

Pechuga de pollo al limón y miel a la plancha.

SALMÓN GRILLÉ Gs.75mil

Salmón al limón a la plancha.

MILANESA DE LOMITO Gs. 75mil

Guarnición a elección.

LOMITO GRILLÉ Gs.60mil

Lomito vacuno a la plancha con guarnición a elección.

FISH & CHIPS Gs.45mil

Surubí rebozado en cerveza y frita con salsa tártara y papas fritas caseras.

SURUBI AL ROQUEFORT Gs.65mil

Surubí a la plancha con salsa al roquefort.

SUPREMA RELLENA Gs.46mil

Suprema de pollo rellena de jamón cocido, queso emmental y tomates secos apanada y frita en aceite de oliva.

BONDIOLA DE CERDO CON PURÉ DE BATATA Gs.60mil

Bondiola cocida al sous-vide en vino tinto con puré de batatas.

MILANESA NAPOLITANA Gs.76mil

Milanese de lomito, salsa de tomate fresca, jamón cocido, mozzarella fresca y queso emmental gratinados con un toque de orégano fresco.

TARTAR DE RES Gs.55mil

Tartar de res al estilo La Quesería.

OJO DE BIFE CON ALIGOT Gs.92mil

Ojo de bife chaqueño cocido al sous-vide y terminado en plancha, puré de papas y queso grynère.

TAPA CUADRIL CON QUESO AZUL Y PAPINES

Gs. 100mil

Tapa cuadril chaqueña, salsa de queso azul y papines al romero.

PALETA O MUSLO DE CABRITO LECHAL Gs.80mil

Guarnición a elección.

GUARNICIONES

PAPINES AL ROMERO Y QUESO AZUL / ALIGOT /
ENSALADA VERDE / PAPAS FRITAS / PURÉ DE BATATA /
TORTILLA ESPAÑOLA



**TODOS LOS QUESOS & CHACINADOS
SE PUEDEN PEDIR AL CORTE
EN NUESTRO SECTOR ALMACÉN**

ENSALADAS

GRIEGA Gs. 46mil

Lechuga, tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas negras y queso feta fresco.

ENSALADA LA QUESERÍA Gs. 52mil

Lechuga, berro, tomates secos, aceitunas verdes, queso fresco de cabra, tiras de pollo a la plancha, sésamo tostado, con aderezo de dijon, oliva y yogurt natural de cabra.

CÉSAR CON POLLO Gs. 46mil

CAPRESSE Gs. 56mil

Rúcula, tomate fresco, mozzarella fresca, jamón crudo, pesto genovés y frutos secos.

RÚCULA Y GRANA PADANO Gs. 58mil

Rúcula fresca, aliño de miel y mostaza, lonjas de grana padano y almendras saladas.

SALMÓN AHUMADO Y QUESO DE CABRA Gs. 72mil

Mix de verdes, salmón ahumado, naranjas, alcaparras, frutos secos.

• MENÚ INFANTIL •

CHEESEBURGUER CON PAPAS Gs.25mil

Nuestra hamburguesa de 80 g, queso cheddar y mayonesa de la casa en pan brioche.

MILANESA CON ALIGOT Gs. 30mil

Milanese acompañada de puré de papas con queso.

SPAGUETTI A LA BOLOGNESE Gs.30mil

Pastas caseras con salsa bolognese fresca y liviana.

POSTRES

QUESO FRESCO CON DULCE DEL DÍA Gs.30mil

TARTA DE CHOCOLATE NEW YORK STYLE Gs.35mil

STRUDEL DE MANZANA, UVAS PASAS Y ALMENDRAS Gs.30mil

CAMEMBERT EN HOJALDRE CON MERMELADA Y FRUTOS SECOS Gs.58mil

CHEESECAKE Gs. 40mil

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE QUESO AZUL Gs. 42mil

TIRAMISÚ DE LA CASA Gs. 26mil

FLAN DE QUESO Gs.24mil