



COPETÍN

EL ESPADACHÍN





X
COPETÍN
EL ESPADACHÍN

En un país como el nuestro, al que tanto amamos, el apostolado de llevar adelante la vida de un restaurante, o en este caso de un Copetín, trajo muchas risas y lágrimas en los últimos años. Conflictos, soluciones, problemas, alegrías, traiciones y lindas sorpresas, y todo esto maquillado de vuelta con la linda experiencia de la pandemia, pero bajo el lema de "NO NOS RENDIMOS NUNCA"

Con esta carta regresamos luego de 6 meses porque nuestra pasión es mucho más grande que nuestra inteligencia. Hoy ponemos a tu consideración este menú del Copetín el Espadachín, al cual decidimos llamarlo "RECUERDOS"

Recuerdos de nuestros viajes, de nuestra familia, de nuestros SINSABORES, de nuestras ALEGRÍAS, de cada error y de cada acierto de nuestras vidas.

Desde nuestros corazones hoy, te damos la bienvenida a "RECUERDOS", y ahora esperamos que estos platos se hagan dueños de los tuyos.

Colazo y Gabi

Y ESTE GRAN EQUIPO QUE TE QUIERE Y TE AGRADECE



TODOS NUESTROS PLATOS SON PEQUEÑAS PORCIONES PARA QUE PUEDES DISFRUTAR VARIOS DE ELLOS EN UNA MISMA NOCHE

| | | | |
|--|-------------------|---|------------------|
| Ensalada Mixta La tradicional ensalada de los paraguayos: Lechuga, tomate, cebolla y huevo, con nuestros condimentos mágicos | Gs 40.000 | Calamares Acebollados Clásicos del Copetín | Gs 45.000 |
| Ceviche de Salmón con Mburucuyá Te presentamos un delicioso ceviche de salmón con la parte más rica del mburucuyá paraguayo | Gs 60.000 | Camarones al Ajillo y Papas Provenzal Un colchón de papas provenzal con camarones bien cocinados al ajo y al limón con tomate | Gs 50.000 |
| Tostadas del Rey Salmón Nuestros amigos chilenos nos deleitan estas tostadas con unos filetes de salmón ahumado | Gs 50.000 | Rabas de Calamar con Salsa Tártara Un platillo frito. Clásico de las playas de Brasil | Gs 50.000 |
| Tostadas con Tomate Ahumado y Anchoas Es un recuerdo de los amigos de San Sebastián, España | Gs 50.000 | Pizza Copetinera (para 2) Margarita, Pepperoni, Pesto | Gs 90.000 |
| Tostadas con Hummus Te presentamos el particular Hummus del Copetín | Gs 40.000 | Nuestro Arroz Chaufa Copetinero Con mucho respeto, recordamos al Perú y a su deliciosa comida | Gs 50.000 |
| Escabeche de Pollo Un fino escabeche de pechuga de pollo, como lo hacía Doña Margó | Gs 50.000 | Chop Suey de Pollo Una de las comidas orientales elegidas por los paraguayos | Gs 45.000 |
| Una tabla de embutidos caseros (para 2) Mortadela, bondiola y fiambre de chanco, acompañados de aceitunas y queso gruyère | Gs 100.000 | Matambrito de Cerdo con Chimi y Mandioca Un plato infaltable en las parrillas de Colaso. Sale con salsa chimichurri | Gs 45.000 |
| Tostadas con Salsa de Hongos Nuestra famosa salsa de hongos, nacida hace 17 años | Gs 50.000 | Cerdo Agridulce Tipo Chino Es rico, MUY rico. Y es nuestra comida de los fines de semana | Gs 50.000 |
| Hongos Rellenos con Quesos y Pesto de Familia Hongos Portobello rellenos y gratinados | Gs 60.000 | Pollo al Curry con Arroz Otro recuerdo de Doña Margó | Gs 50.000 |
| Papas Rosti Sale bien crujiente, con una buena cantidad de quesos y salsa de tomates ahumados | Gs 45.000 | Chupín de Surubí Dedicado a todos aquellos pescadores que acampan en las islas de nuestros ríos | Gs 60.000 |
| 3 Empanaditas de Camarones Uno de los platos más ricos del Copetín | Gs 50.000 | Pequeñas Lasañitas Boloñesas Servidas en tazas, bien calientes y gratinadas | Gs 50.000 |
| 3 Empanaditas Salteñas con su Yasgua Me traje esta receta desde Cachi, un regalo de Leandro, de la bodega Puna | Gs 45.000 | Marineras de Lomito con Mandioca No hay nada más copetinero que esto | Gs 45.000 |
| 3 Empanaditas de Quesos Esta receta también es un regalo de Leandro | Gs 45.000 | Jugoso Ojo de Bife con Crema de Salsa Criolla POR FAVOR NO ME PIDAS DEMASIADO COCIDO | Gs 55.000 |
| Chicken Wings Luis Insfrán y yo, vivíamos de estos chicken wings en Montreal | Gs 45.000 | Entrañas de Res Gratinada Entrañas jugosas, gratinadas con queso mozzarella y chimi casero | Gs 50.000 |
| Mollejas a la Mostaza Trozos de mollejas bien crocantes bañados en salsa de mostaza | Gs 45.000 | Tiras de Costilla y Puré de Papas Una fina tira de costilla cocinada en sartén y un cremoso de papas | Gs 50.000 |
| Chorizos Artesanales con Chimichurri Chorizos que hacemos aquí en el Copetín con el chimichurri más buscado de las parrillas | Gs 40.000 | Lomo Saltado con Morriones Otro plato del Pacífico | Gs 50.000 |
| Mejillones con Crema Provenzal Recuerdos de Punta del Este con una presencia cremosa | Gs 45.000 | POSTRES CASEROS QUE ENDULZAN EL FINAL DE LA VELADA | |
| 4 Ostiones a la Parmesana Creemos que este plato era uno de los favoritos de Frank Sinatra | Gs 65.000 | Cheesecake con Frutos Rojos | Gs 50.000 |
| | | Volcán de Chocolate | Gs 50.000 |
| | | Volcán de Dulce de Leche | Gs 50.000 |
| | | Pie de Limón Copetinero | Gs 50.000 |

CARTA DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|---|-----------|
| Jugos Naturales <small>Limón, naranja, piña, durazno</small> | Gs 20.000 |
| Jugo Natural de Frutilla | Gs 25.000 |
| Gaseosas Línea Coca Cola | Gs 15.000 |
| Agua Mineral (c/g o s/g) | Gs 10.000 |
| Agua Tónica | Gs 15.000 |
| Café Espresso | Gs 15.000 |
| Café Espresso Doble | Gs 20.000 |
| Té | Gs 15.000 |

COCKTAILS

| | |
|----------------------|-----------|
| Aperol Spritz | Gs 45.000 |
| Caipirinha | Gs 35.000 |
| Caipiroska | Gs 40.000 |
| Gin Tonic | Gs 40.000 |
| Margarita Frozen | Gs 40.000 |
| Martini | Gs 45.000 |
| Negroni | Gs 40.000 |
| Whisky Sour | Gs 40.000 |
| Vermut | Gs 40.000 |
| Fernet con Coca Cola | Gs 40.000 |
| Jarra de Sangría | Gs 70.000 |

CERVEZAS

| | |
|----------------------|-----------|
| Chopp Munich 300 cc | Gs 15.000 |
| Chopp Munich 500 cc | Gs 20.000 |
| Corona 710 cc | Gs 30.000 |
| Heineken sin alcohol | Gs 15.000 |
| Heineken 600 cc | Gs 30.000 |
| Patagonia 710 cc | Gs 30.000 |

WHISKY

| | |
|----------------------------------|------------|
| Black Label JW 12 años (raya) | Gs 40.000 |
| Black Label JW 12 años (botella) | Gs 400.000 |
| Black Label JW 18 años (raya) | Gs 115.000 |
| Buchanan's 12 años (raya) | Gs 40.000 |
| Jura 12 años (raya) | Gs 45.000 |

ESPUMANTE

| | |
|------------------------------|------------|
| Dedicatto Prosecco Extra Dry | Gs 160.000 |
| Chandon Extra Brut | Gs 160.000 |
| Chandon Demi Sec | Gs 160.000 |
| François Montand Ice | Gs 180.000 |

CHAMPAGNE

| | |
|------------------------|--------------|
| Veuve Cliquot Brut | Gs 1.300.000 |
| Veuve Cliquot Demi Sec | Gs 1.300.000 |

VINOS BLANCOS

| | |
|---|------------|
| Ruffino Lumina Pinot Grigio | Gs 150.000 |
| Indomita Gran Reserva <small>Sauvignon Blanc</small> | Gs 140.000 |
| Corte Viola Pinot Grigio | Gs 120.000 |
| Terraza de los Andes <small>Reserva Chardonnay</small> | Gs 180.000 |

VINOS ROSADOS

| | |
|--|------------|
| Indomita Musette <small>Pinot Noir Rosé</small> | Gs 130.000 |
|--|------------|

VINOS TINTOS

| | |
|---|------------|
| Vino por Copa | Gs 30.000 |
| Nero D'avola DOC Sicilia | Gs 140.000 |
| Montepulciano Dábruzzo DOC | Gs 120.000 |
| Arbos <small>Sangiovese Toscana</small> | Gs 150.000 |
| Woodbrige RM <small>Zinfandel</small> | Gs 140.000 |
| Robert Mondavi <small>Cabernet Sauvignon</small> | Gs 250.000 |
| Zuccardi Q <small>Malbec</small> | Gs 250.000 |
| Zuccardi Serie A <small>Bonarda</small> | Gs 160.000 |
| José Zuccardi <small>Malbec</small> | Gs 550.000 |
| Terraza de los Andes <small>Reserva Malbec</small> | Gs 180.000 |
| Saint Felicien <small>Cabernet - Merlot</small> | Gs 190.000 |
| Saint Felicien <small>Malbec</small> | Gs 190.000 |
| DV Catena <small>Cabernet Malbec</small> | Gs 250.000 |
| El Enemigo <small>Malbec</small> | Gs 275.000 |
| El Malbec de Ricardo Santos | Gs 240.000 |
| Perro Callejero <small>Pinot Noir</small> | Gs 180.000 |

BARRA & CHARCUTERÍA

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Pod y Cigarrillos | consultar precio |
| Libro "40 La Vida de un Cocinero" | Gs 180.000 |
| Aceto de la Casa 1L | Gs 150.000 |
| Bondiola | 220.000 Gs/KG |
| Mortadela | 100.000 Gs/KG |
| Chorizo Colorado | 125.000 Gs/KG |
| Chorizo Casero | 60.000 Gs/KG |
| Butifarra Casera | 50.000 Gs/KG |