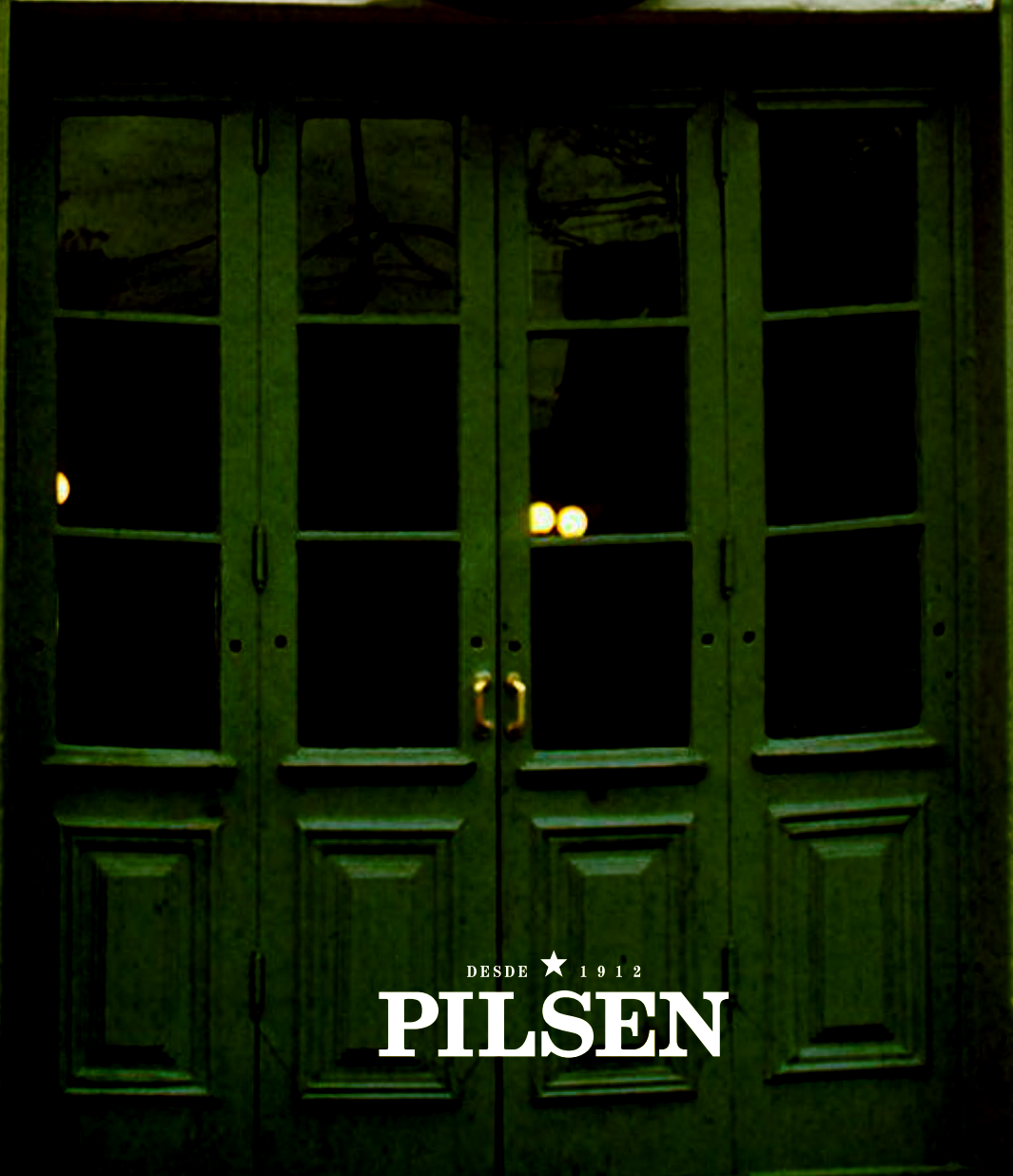




Bar San Roque
RESTAURANTE



DESDE 1900



DESDE ★ 1912
PILSEN



Un 7 de Junio de 1947 **Alois Knapps y Francisco Knapps** , alquilaban el ya conocido “ **Bar San Roque** “ que data de comienzos de siglo.

En aquel entonces las calles Pte. Eligio Ayala y Tacuary eran empedradas y circulaban antiguos tranvías, los hoy desaparecidos colectivos mixtos, las vendedoras de verduras montadas sobre burritos y el aguatero que abastecía diariamente al vecindario, pues el agua corriente era solo un sueño.

En este escenario el **Bar San Roque** contaba además de su salón de atención al cliente con una mesa de billar y en su patio interior, a la noche y al aire libre, se proyectaban películas de la época. Alrededor de sus mesas a lo largo de sus más de 100 años de existencia se han sentado personajes de todo tipo, jefes de Estado, prominentes científicos, escritores y artistas, políticos y empresarios, diplomáticos, parejas de enamorados, sacerdotes, camioneros, así como numerosas familias y turistas de todo el mundo en una colorida amalgama de edades, credos, profesiones, ideologías y niveles económicos.



El Bar San Roque sigue constituyéndose en punto de encuentro obligado de la sociedad Paraguaya, nombres tales como Bertoni, Appleyard, Riquelme García, Josefina Plá, Higinio Morínigo, Epifanio Méndez, Pistilli, Augusto Roa Bastos, Rivarola Matto, Ricardo Rolón son solo algunas de las ilustres personalidades y destacados hombres de influencia que engalanan la nomina de clientes.

En la actualidad hijos y nietos de Don Francisco Knapps y Doña Lidia siguen recibiendo con los brazos abiertos a clientes fieles y amigos de la casa.





= CARNES =

	Asado a la Olla con mandioca	Gs. 39.000
	Bife de Lomo o Milanesa de Lomo.....	Gs. 40.000
	Bife a caballo de Lomo.....	Gs. 46.000
	Bife a caballo de Lomo con cebolla.....	Gs. 50.000
	Bife de Lomito o Milanesa de Lomito.....	Gs. 50.000
	Bife de Lomito a caballo.....	Gs. 56.000
	Bife de Lomito a caballo con cebolla	Gs. 60.000
	Lomito de Cerdo al "San Roque".....	Gs. 78.000
	Lomito de Cerdo con papas doradas.....	Gs. 70.000
	Lomito de Cerdo Bombay con puré de papas.....	Gs. 80.000
	Lomito a la Parmesana.....	Gs. 55.000
	Lomito a la Pimienta con papas a la crema.....	Gs. 75.000
	Lomito al Champiñón con papas calientes.....	Gs. 95.000
	Lomito al Roquefort.....	Gs. 90.000
	Brochette mixto con guarnición.....	Gs. 75.000
	Bife de Rabadilla con mandioca.....	Gs. 40.000
	Bife Koygua de Lomo con mandioca frita.....	Gs. 50.000
	Bife Koygua de Lomito con mandioca frita.....	Gs. 60.000
	Churrasco de Lomo con papas calientes.....	Gs. 50.000
	Churrasco de Lomito con papas calientes.....	Gs. 60.000
	Milanesa a la Napolitana de Lomo.....	Gs. 50.000
	Milanesa a la Napolitana de Lomito.....	Gs. 60.000
	Milanesa de Lomito Rellena.....	Gs. 60.000



= AVES =



Milanesa de Pollo con ensalada.....	Gs. 45.000
Pollo grillé con ensalada.....	Gs. 45.000
Pollo California c/ papas fritas.....	Gs. 55.000
Strogonoff de Pollo con arroz.....	Gs. 50.000
Pollo al Champiñón c/ papas.....	Gs. 75.000
Pollo al Estragón c/ puré.....	Gs. 60.000
Pollo a la Maryland.....	Gs. 60.000
Napolitana de Pollo c/ papas.....	Gs. 45.000
Pollo al curry c/ Puré de espinaca.....	Gs. 60.000



= CANTINA & BARRA =

- Empanaditas de carne, pollo, huevo,
jamón y queso, croquetas..... Gs.7.000
- Empanada chilena al horno.....Gs.14.000
- Empanada grande de carne..... Gs.12.000
- Pancito casero..... Gs.2.000
- 🌿 Tarta pascualina, chipa guasú
o sopa paraguaya..... Gs.15.000
- Hamburguesa, sándwich de lomito
o sándwich de milanesa simple.....Gs.18.000
- Hamburguesa, sándwich de lomito
o sándwich de milanesa especial..... Gs.25.000
- Sándwich especial de lomito c/papas fritas..... Gs.30 .000



= ENTRADAS =

- Anillas de Calamares..... Gs.98.000
- Bastoncitos de Surubí con salsa tártara..... Gs.88.000
- Surubí al Escabeche..... Gs.68.000
- Lengua al Escabeche..... Gs.40.000
- Jamón con Palmitos y salsa golf..... Gs.48.000
- Jamón crudo o cocido Gs.40.000
- Queso con aceitunas..... Gs.40.000
-  Picada de quesos Gs.40.000
- Jardinera..... Gs.50.000
- Langostinos a la provenzal..... Gs.160.000
- Milanesa de Camarones..... Gs.98.000
- Picada Tradicional p/ 2
personas (4 variedades)..... Gs.80.000
- Picada con Pescado p/ 2
personas (4 variedades)..... Gs.130.000





= ENSALADAS =

- ✓ Mixta..... Gs. 20.000
Tomate, lechuga, zanahoria, pepino, repollo, locote, remolacha
- ✓ Tomate solo..... Gs. 11.000
- ✓ Lechuga..... Gs. 11.000
- ✓ Rusa..... Gs. 18.000
- ✓ Alemana..... Gs. 18.000
- ✓ Palmitos..... Gs. 38.000
- ✓ Ensalada Caesar Sin Pollo..... Gs. 32.000
- Ensalada Caesar con Pollo..... Gs. 43.000
- Ensalada Caesar con bastoncitos
de lomito..... Gs. 50.000



= COMPLEMENTOS =

- ✓ Papas fritas, Puré de papas,
Mandioca frita..... Gs. 15.000/9.000
- ✓ Mandioca frita a la provenzal,
Papas a la crema..... Gs. 18.000/12.000
- ✓ Arroz Blanco..... Gs. 12.000/9.000
- ✓ Argollas de cebolla, Arroz quesú..... Gs. 22.000/12.000
- ✓ Huevo revuelto o frito..... Gs. 14.000
- ✓ Verduras al vapor,
Puré de espinaca, Chucrut..... Gs. 30.000





= PESCADOS =



Sopa de pescado (Surubí).....	Gs. 39.000
Milanesa de Surubí.....	Gs. 58.000
Milanesa de Surubí Rellena.....	Gs. 80.000
Milanesa de Surubí a la Napolitana.....	Gs. 75.000
Surubí grillé c/ aceite de oliva.....	Gs. 58.000
Corvina frita de Río con guarnición.....	Gs. 100.000
Cazuela de Surubí.....	Gs. 95.000
Surubí a la Española c/ papas.....	Gs. 75.000
Surubí Albahaca con Verduras gratinadas.....	Gs. 98.000
Surubí en salsa con Espárragos gratinados.....	Gs. 98.000
Surubí Don Felipe (Al ajo y perejil) c/ papas.....	Gs. 75.000
Surubí al Roquefort c/ papas calientes.....	Gs. 95.000
Surubí a la Provenzal c/ puré de espinacas.....	Gs. 98.000
Surubí Mainier c/ puré de papas.....	Gs. 98.000
Surubí al Champiñón c/ papas.....	Gs. 98.000
Brochette de Surubí c/ guarnición.....	Gs. 90.000
Lenguado al San Roque.....	Gs. 90.000
Cazuela de Mariscos c/ arroz.....	Gs. 110.000
Salmón con Verduras al vapor.....	Gs. 100.000
Merluza a la Romana con Ensalada Rusa.....	Gs. 75.000
Paella de Mariscos p/ 2 personas.....	Gs. 190.000
Strogonoff de Camarones.....	Gs. 90.000
 Surubí al Escabeche.....	Gs. 98.000

= SUGERENCIAS =



Patita de cerdo (Eisbein) con Chucrut y papas.....	Gs. 80.000
Chorizos Frankfruter con Ensalada Alemana.....	Gs. 45.000
Costeleta de Cerdo Ahumada con Ensalada Rusa.....	Gs. 45.000
Costeleta de Cerdo grillé con Verduras al vapor.....	Gs. 45.000
Bife de Hígado con cebolla y Puré.....	Gs. 39.000
Milanesa de Mondongo con Ensalada.....	Gs. 39.000
Tortilla a la Española.....	Gs. 39.000
Omelette de Jamón crudo, Omelette de Queso.....	Gs. 37.000
 Omelette de Champiñones.....	Gs. 50.000





= PASTAS CASERAS =

- ✓ Ñoquis
- ✓ Ravioles de acelga
- Ravioles de carne
- Lasagna Bolognesa
- ✓ Lasagna Guillermina (verduras)
- Capelettis de pollo
- ✓ Fideos caseros
- ✓ Spaghetti (italiana)
- ✓ Penne Rigatte (italiana)



- ✓ Pasta casera con salsa Tuco.....Gs. 39.000
- Pasta casera con salsa Bolognesa.....Gs. 39.000
- ✓ Pasta casera a la Crema.....Gs. 39.000
- ✓ Pasta casera 4 Quesos.....Gs. 45.000
- ✓ Pasta casera al Roquefort.....Gs. 50.000
- Pasta casera con salsa de Mariscos.....Gs. 95.000
- Pasta casera a la Carbonara.....Gs. 50.000
- Pasta casera a la Putanesca.....Gs. 50.000
- ✓ Pasta casera a L' Arabiatta.....Gs. 50.000
- ✓ Pasta casera al Champiñón.....Gs. 50.000

Consulte con su mozo las pastas del día



Bar San Roque - Agosto 1955



= CERVEZAS =

PATAGONIA Amber Lager

La combinación de lúpulo patagónico con un blend de finas maltas genera una cerveza de color ambar rojizo, un delicado aroma y un amargor apacible que permite dar luz a un tostado delicioso. Ideal para acompañar carnes rojas grilladas

Chopp Patagonia 300 ml.....Gs. 25.000
740 cc.....Gs. 24.000

PATAGONIA Bohemian Pilsener

El proceso de macerado de sus maltas y el lúpulo patagónico originan una cerveza de color dorado brillante, gran cuerpo, amargor equilibrado y aroma con notas frutales. Es la perfecta compañía de carnes blancas.

740 cc.....Gs. 24.000

PATAGONIA Weisse

La combinación de trigo y lúpulo da origen a una cerveza de color dorado suave, levemente opaco. Sus notas cítricas la hacen altamente refrescante y el perfecto maridaje para comidas especiadas o picantes.

740 cc.....Gs. 24.000

PATAGONIA Küné

Es una cerveza de aroma intenso, leve amargor y notas herbales, otorgados por el lúpulo patagónico. Combina una variedad de maltas especiales dando lugar a un color dorado bronce brillante y cuerpo con única mucha personalidad. Ideal para acompañar carnes a la parrilla y pescados grasos.

710 cc.....Gs. 25.000



Esta cerveza forma parte de una tradición cervecera que se remonta al año 1366. Especial para acompañar pescados grillados y mariscos.

660 cc.....Gs. 20.000



Una cerveza Lager, de aroma limpio y refrescante. Su sabor se realza siempre con limón y es ideal para contrastar con platos bien condimentados o picantes.

710 cc.....Gs. 19.000
355 cc.....Gs. 12.000



= CERVEZAS =



Elaborada con mucha dedicación y detalle. Ideal para aperitivos, entradas y platos rápidos.

Light 340 cc.....Gs. 12.000
340 cc.....Gs. 12.000
710 cc.....Gs. 18.000



Cerveza brillante, de color dorado pálido y cuerpo moderado. Caracterizada por su delicado sabor y aroma a lúpulo fresco y a ésteras frutales, un ligero gusto a malta tostada, amargor balanceado, buena espuma y fino acabado. Ideal para acompañar platos agri dulces y picadas.

1000 cc.....Gs. 17.000
710 cc.....Gs. 16.000
340 cc.....Gs. 10.000
Chopp 500cc.....Gs. 15.000
Chopp 330cc.....Gs. 11.000



Refinada, suave, ligera y fácil de tomar. Ideal para acompañar con entradas, quesos, mariscos, pescados y finas carnes.

710 cc.....Gs. 18.000



Cerveza con aroma suave a malta tostada y leve caramelo. Ligero lúpulo aromaticó, color ambar rojizo. Buena espuma persistente, amargor medio, cuerpo equilibrado con leve recuerdo y buen final.

330 cc.....Gs. 13.000



Su suave amargor y vigorizante carbonatación la convierte en una cerveza muy refrescante. Especial para acompañar con carnes picantes, pescados fritos y snacks de verduras.

940 cc.....Gs. 17.000
710 cc.....Gs. 14.000
340 cc.....Gs. 10.000

= OTRAS CERVEZAS =

Heineken 3/4.....Gs. 19.000
Chopp Heineken.....Gs. 15.000
Birra Moretti 1/3.....Gs. 12.000
Miller 3/4.....Gs. 19.000
Miller 1/3Gs. 12.000
Buckler sin alcohol 355 ccGs. 15.000





= TRAGOS =



"La caipiriña mas creativa del Paraguay 2018-2019"

Fernet con coca cola en vaso.....Gs. 25.000

Sangría

En Jarrita vino chileno/argentino..... Gs. 38.000

En Jarra vino chileno/argentino..... Gs. 53.000

Caipiriña

En Vaso..... Gs. 18.000

En Jarrita..... Gs. 35.000

En Jarra..... Gs. 60.000

Trago San Roque..... Gs. 30.000

Caipivodka

En Vaso..... Gs. 26.000

En Jarrita..... Gs. 48.000

En Jarra..... Gs. 75.000



= APERITIVOS =

Cognac (Hennessy)..... Gs. 45.000

Licor Drambuie..... Gs. 35.000

Licor Cointreau..... Gs. 35.000

Licor Menta..... Gs. 35.000

Licor Frangelico..... Gs. 35.000

Licor Amaretto Di Saronò..... Gs. 35.000

Vermouth..... Gs. 25.000

Fernet Branca..... Gs. 20.000

Brandy Napoleón..... Gs. 35.000

Vodka..... Gs. 30.000

Campari..... Gs. 30.000

Dry Gin..... Gs. 35.000

= BEBIDAS =

Chivas Regal, Old Parr..... Gs. 35.000

Sandy Mac..... Gs. 30.000

Johnnie Walker (Etiq. Negra)..... Gs. 30.000

Johnnie Walker (Etiq. Roja)..... Gs. 25.000

Aristócrata (Etiq. Negra)..... Gs. 15.000

Aristócrata (Etiq. Roja)..... Gs. 15.000



= VINOS =

Chilenos

Undurraga

Lazo (Cabernet Sauvignon).....Gs. 40.000

Concha y Toro

Concha y Toro Reservado.....Gs. 40.000

Casillero del Diablo

1/3 (Tinto y Blanco)..... Gs. 50.000

Reservado (Tinto y Blanco)..... Gs. 40.000

Santa Carolina

Gran Vino (Tinto,
Rosado y Blanco)..... Gs. 40.000

Sauvignon 1/3 (Blanco)..... Gs. 30.000

Cabernet Sauvignon 1/3 (Tinto)..... Gs. 30.000

Cousiño Macul

Don Luis (Tinto y Blanco)..... Gs. 80.000

Antiguas Reservas (Tinto)..... Gs. 120.000

Don Luis 1/3 (Tinto)..... Gs. 40.000

Santa Helena

Santa Helena (Tinto,
Rosado, Blanco)..... Gs. 40.000

Santa Helena 1/3 (Tinto,
Rosado y Blanco)..... Gs. 30.000

Santa Helena siglo de oro
(Carmenere, cabernet).....Gs. 60.000

Europeos

Lancer (Blanco y Rosado)
Portugués..... Gs. 70.000

Liebfraumilch (Blanco).....Gs. 70.000

= CHAMPAGNES =

Chandon Extra Brut
/ Demi sec.....Gs.120.000

Möet Chandon.....Gs. 600.000

Casillero del Diablo
concha y toro.....Gs. 170.000

Freixenet Cordon Negro.....Gs. 140.000

Freixenet Carta Nevada.....Gs. 100.000

Argentinos

Luigi Bosca Reserva Malbec
Sauvignon Blanc.....Gs.140.000

Navarro Correas Colección
Privada(Tinto y Blanco).....Gs. 90.000

Navarro Correas Alegoria.....Gs. 180.000

Navarro Correas Los Arboles.....Gs. 50.000

Clos du Moulin (Tinto).....Gs. 100.000

Comte Valmont (Tinto y Blanco).....Gs. 75.000

Comte Valmont 1/3 (Tinto).....Gs. 45.000

Don Valentin Lacrado.....Gs. 40.000

Finca La Linda (Malbec,
Cabernet Sauvignon).....Gs. 80.000

Terrazas Reserva Malbec y
Cabernet Sauvignon Tinto.....Gs. 180.000

Trapiche Malbec y Cabernet
Sauvignon.....Gs. 50.000

Latitud 33(Shyrah, Malbec
y Cabernet Sauvignon).....Gs. 100.000

Rutini Cabernet Franc.....Gs. 260.000

Altos del Plata Terrazas
(Malbec y Cabernet).....Gs. 120.000

DV Cantena Malbec – Malbec.....Gs. 240.000

Nicasia Red Blend Malbec
y Cabernet Franc.....Gs. 130.000

Álamos (Malbec,
Cabernet Sauvignon).....Gs. 80.000

Escorihuela Gascón (Malbec,
Cabernet Sauvignon).....Gs. 125.000

Nieto Senetiner Reserva Malbec,
Cabernet Sauvignon.....Gs. 100.000



= POSTRES =

Budín de Pan casero.....	Gs. 18.000
Arroz con Leche.....	Gs. 18.000
Ensalada de Frutas.....	Gs. 15.000
Mamón casero en almibar.....	Gs. 15.000
Queso con Miel de caña.....	Gs. 15.000
Guayaba o Batata con queso.....	Gs. 15.000
Mousse de Ciruela c/ salsa de sambayón.....	Gs. 18.000
Mousse de Maracuyá.....	Gs. 18.000
Pie de Limón.....	Gs. 18.000
Pie de Maracuyá.....	Gs. 18.000
Flan casero.....	Gs. 18.000
Torta Helada.....	Gs. 22.000
Helados en copa.....	Gs. 20.000
Helados en copa chica.....	Gs. 17.000
Brownie de Chocolate con Helado.....	Gs. 20.000



= JUGOS =

Naranja.....	Gs. 10.000
Maracuyá.....	Gs. 12.000
Durazno.....	Gs. 12.000
Piña.....	Gs. 12.000
Durazno con leche.....	Gs. 14.000
Banana con leche.....	Gs. 14.000
Manzana.....	Gs. 12.000
Zarzamora.....	Gs. 14.000
Tutti Frutti.....	Gs. 14.000
Jarra de Naranja, Maracuyá, Zanahoria.....	Gs. 33.000
Jarra de Durazno, Piña.....	Gs. 38.000



OTROS

Gaseosa.....	Gs. 8.000
Agua con Gas / Sin Gas.....	Gs. 5.000


SOLICITE EL COFFEE MENU





 **Restaurante Bar San Roque**

 **barsanroquepy**

 **021-446-015**