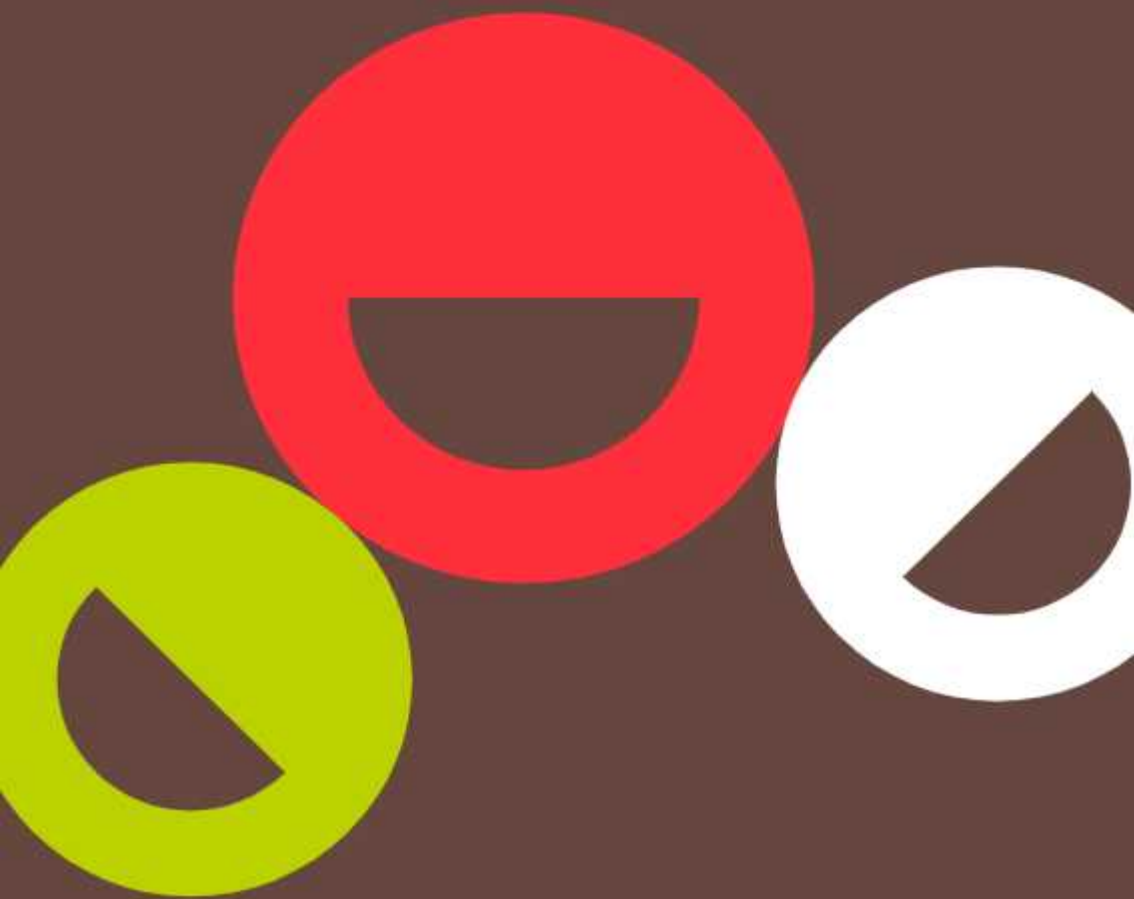


sabores
alagló





Bienvenidos a nuestra casa.

Ponemos todo nuestro conocimiento y amor en preparar alimentos para variados gustos con ingredientes especialmente seleccionados dando prioridad a los cosechados y producidos por manos paraguayas.

Estamos a su disposición para pedidos especiales y oír sugerencias.

Gloria Torras de Almada

Cafetería

Cafés

lo clásico y algo mas

Espresso	10.000
Espresso Doble	17.000
Espresso Cortado Espresso y leche espumada	12.000
Espresso con crema Espresso y Crema chantilly	13.000
Café con Leche Espresso y leche	14.000
Cappuccino Café, leche, crema, virutas de chocolate y canela	19.000
Café Bom Bom Dulce de Leche, espresso, leche con espuma y virutas de chocolate	19.000
Café Dulce tentación Leche condensada, espresso, leche con espuma, y virutas de chocolate	19.000

Agregados

Jarrita de leche	5.000
Leche deslactosada	7.000
Leche Condensada	5.000
Chantilly	5.000

Té + Cocido

nuestras infusiones

Cocido	6.000
Cocido con leche	8.000
Té negro o verde	8.000
Té helado con limón	10.000
Té con leche	10.000
Infusiones naturales Manzanilla, menta, boldo, anís y digestivo	8.000

Batidos y Chocolate

para consentirnos

Frappe de café Bocha de helado, espresso, leche, crema batida, chocolate	25.000
Milkshake Helado de vainilla o chocolate, leche, fruta de estación y chantilly	25.000
Chocolate tradicional Frio o caliente	14.000
Chocolate alagló Cacao con leche, leche condensada, crema, virutas de chocolate	18.000
Submarino Leche caliente y barra de chocolate	18.000

Facturas	8.000
Masitas dulces	12.500
Alfajor de maicena	8.000
Cuadrado de coco	8.000
Brownie	13.000
Pasta Frola	6.000
Chipitas	10.000

Tostadas

Clásicas tostadas para compartir, integrales o blancas, con elección de 2 complementos: manteca, mermelada light, queso crema, miel, dulce de leche, dulce de guayaba

15.000

Tostados/Mixtos

Clásico de miga	13.000
-----------------	--------

Pan miga blanco/negro jamón y queso

Croissant JQ	15.000
--------------	--------

Medialuna calentita, jamón y queso

Árabe tradicional	15.000
-------------------	--------

Pan pita, jamón y queso

Árabe capresse	15.000
----------------	--------

Pan pita, mozzarella, tomate y albahaca

Árabe al orégano	17.000
------------------	--------

Pan pita, doble mozzarella y tomates en rodajas al orégano

Árabe serrano	18.000
---------------	--------

Pan pita, doble mozzarella y jamón tipo serrano

Mbeju

Mbejú	10.000
Clásico recién hecho	
Mbejú 4 quesos	19.000
Reforzado y con mucho sabor	
Mbejú capresse	19.000
Con pasta de queso, aceite de albahaca y tomate	

Jugos

Vaso de 200cc	10.000
Vaso de 400cc	18.000
Jarra 1000cc	48.000
Naranja exprimida	
Durazno Liquado	
Limón	
Frutilla	
Tutti frutti (frutas de estación)	
Mburucuya	
Verdes combinados	



Huevos

Todos incluyen tostadas con panes de la casa

Revuelto clásico de 3 huevos	16.000
Revuelto con jamón y queso	18.000
Revuelto con panceta grill	18.000
Omelette clásico	17.000
Omelette de jamón y queso	19.000
Omelette de espinaca	20.000

Tostones

Bruschettas montadas con mucho sabor y color

Palta	27.000
con queso crema, trozos de palta, huevo revuelto y panceta	
Salmón	30.000
Salmón ahumado con cherrys, rúcula y nueces	
Americano	27.000
Tiras de panceta sobre 2 huevos fritos	



Combos

Clásico	25.000
Café con leche, tostadas, mermelada y manteca	
Alagló	50.000
Café con leche, tostadas, mermelada, manteca, jamón y queso, jugo de naranja y fruta de estación	
SayCO	36.000
Café con leche, mixto clásico y jugo de frutas	
San Vicente	18.000
Cocido con leche y mbeju	
Americano	40.000
Café con huevos revueltos con panceta grill, tostadas y jugo de frutas	
Oratoriano	20.000
Chocolate tradicional y factura	
Goloso	35.000
Café con leche con una porción de torta	

Sandwiches

Fríos de miga

Combinaciones variadas para cada momento

Jamón y queso <input type="checkbox"/>	13.000
Huevo y tomate <input type="checkbox"/>	15.000
Pollo, tomate y lechuga	18.000
Atún, palmito y aceituna	18.000
Jamón, queso, tomate y lechuga	18.000
Palmito, tomate y huevo	18.000

Gonchilongs

Nuestras ciabattass llenas de sabor

Gonchi alagló	38.000
<i>Salmón ahumado con queso crema a las finas hierbas, tomate y lechuga</i>	
Gonchilong tipo serrano	32.000
<i>Lonjas de jamón serrano con lechuga, queso muzarella, tomate seco y pepinillos</i>	
Gonchilong pollo	32.000
<i>Pollo grillé con lechuga y tomate y huevo duro</i>	
Gonchilong peceto	35.000
<i>Tiras de peceto con zanahoria rallada, tomate y lechuga</i>	

Los lactales

Las clásicas tortugas disponibles en salón

Calientes

Al plato, con pan lactal o ciabatta.

Juanito	33.000
<i>Pollo grillado, palmito, queso, tomate y huevo, en pan de miga</i>	
Lomito especial	40.000
<i>Lomito gratinado con un toque de queso azul, hongos salteados, lechuga y tomate. Papas fritas</i>	
Beirut de pollo	32.000
<i>Clásico Beirut con pollo grillado. Papas fritas</i>	
Mila alagló	45.000
<i>Milanesa de lomito a la mostaza con tiras de panceta, huevo frito, cebolla, lechuga y tomate. Papas fritas</i>	
Pollo a la barbacoa	34.000
<i>Pechuga grillé en salsa barbacoa casera, acompaña repollo, lechuga y tomate. Papas fritas</i>	
Pollo light	34.000
<i>Pechuga grill con queso crema, zucchini a la plancha, hojas de rúcula y tomate</i>	



Empanadas

Elaboradas con masa casera

Fritas

Carne	5.500
Jamón y queso	5.500
Croqueta de carne	6.500
Coxiña de pollo	7.000

Al horno

Capresse	7.500
Acelga	7.500
Cebolla	7.500
Carne	8.000
Pollo	7.500
Pollo con catupiry	8.000
Jamón y queso	7.500
Chilena de carne	10.000
Rollito de jamón y queso	7.500

Tartas

Acompañadas de ensalada mixta

Queso	20.000
Pollo	20.000
Fugazza	20.000
Acelga	20.000
Palmito y aceituna	20.000
Cebolla, panceta y queso	20.000
Jamón y Queso	20.000
Choclo	20.000

Niños

Grill de lomito / mila de lomito con papas fritas o puré de papas	35.000
--	--------

Grill de pollo / mila de pollo con papas fritas o arroz kesú	30.000
---	--------

Ñoquis a la crema de queso	25.000
----------------------------	--------

Spaghetti a la mantequilla con queso sardo	22.000
---	--------

Restaurante

Carnes

Lomito clásico	50.000
Lomito grillé con puré clásico de papas, tomates asados y hojuelas de mandioca	
Lomito a caballo	55.000
Lomito grillé con cebolla salteada, huevo frito en su punto y arroz kesu	
Lomito a las 3 pimientos	60.000
Lomito en salsa demiglace de 3 pimientos con cremoso de papas y juliana de vegetales.	
Lomito al champignon	65.000
Lomito en salsa de hongos con puré de espinacas y zanahorias glaseadas	

Carnes especiales al fierro

Tapa Cuadril Premium	85.000
De 350 g grillada en su punto con manteca de hierbas y papas asadas al romero con pimenton y oliva.	
Ojo de bife	80.000
Ojo de bife madurado 500 g con crema de mostaza y vegetales asados en aceite de perejil	
Costillita de cerdo barbacoa	55.000
De 400 g de larga cocción con bastoncitos de mandioca a la provenzal	





Pollo

Pollo clásico 35.000

Pechuga grillé con ensalada de hojas verdes, morrones y pepinos

Pollo al champignon 40.000

Grillé de pollo con salteado de hongos y salsa de la casa. Acompaña arroz saborizado

Pescados

Salmón grill 85.000

A la mantequilla y limón con cremosa de espinacas

Surubí grill 75.000

A la mantequilla y limón con cremosa de espinacas

Surubí con camarones 83.000

Filet de surubi con crema de camarones y papas al gratén

Surubi al Roquefort 80.000

Filet de surubi en suave crema Roquefort con vegetales salteados

Tilapia grill 55.000

A la mantequilla y limón con puré de papas

Milanesas

De lomito 50.000

Milanesa de lomito con papas asadas y mix de vegetales

A caballo 55.000

Milanesa de lomito con cebolla salteada, 2 huevos fritos y arroz kesu

De pollo 35.000

Milanesa de pollo con ensalada mixta

Surubi 75.000

Milanesa de filet de surubi con puré clásico



Ensaladas

Frescas y livianas

Caesar 35.000
Pechuga grillé con crutones panceta crujiente, lonjas de queso parmesano y hojas verdes. Salsa Caesar

Mediterránea 40.000
Jamón crudo, queso azul con nueces, aceitunas, albahaca, hojas verdes y vinagreta de rúcula

alagló 45.000
Salmón ahumado, tomates secos, aderezo de palta, huevos de codorniz y semillas de sésamo. Mix de verdes.

Mixta completa 35.000
Tomate, lechuga, huevo duro, zanahoria rallada, cebolla y arvejas.



Guarniciones

Clásicas

Mixta 14.000

Arroz pilaf 14.000

Puré de papas 14.000

Papas fritas 14.000

Mandioca frita 14.000

Sopa Paraguaya 12.000

Chipa guasu 12.000

Especiales

Verduras salteadas 16.000

Arroz kesú 16.000

Cre moso de papas 16.000

Cre moso de choclo 16.000

Puré de espinacas 16.000

Puré de zapallo 16.000

Papas a la provenzal 16.000



Pastas

Hechas en la casa, con salsas frescas

Lasagna napolitana	45.000
<i>Masa casera rellena de bolognesa, jamón y queso</i>	
Ñoquis	35.000
<i>de papa</i>	
Spaghetti	35.000
<i>de masa de huevo</i>	
Ravioles	40.000
<i>de carne, jamón y queso o espinaca</i>	
Sorrentinos	50.000
<i>de ricota y nueces</i>	
Sorrentinos	60.000
<i>de salmón</i>	

Salsas

Clásica Bolognesa casera

Crema de 4 quesos

Fileto

Crema de queso Roquefort

Carbonara

Parisienne

Pesto de albahaca

Especial

Spaguetti en crema alimonada con hierbas y camarones salteados a la oliva 60.000

After office

Para compartir y más

Picadas

Picada Camarones 66.000

Salteado de camarones al ajillo y limón con cebolla morada y tomates cherry.

Pica Mila de lomito 55.000

Milanesitas de lomito con bolitas crocantes y salsas

Pica Mila de pollo 40.000

Milanesitas de pollo con bolitas crocantes y salsas

Romanitas 80.000

Romanitas de surubí al limón con salsa tártara casera

Brusquetas mediterráneas 50.000

Tostadas untadas en sour cream con jamón serrano, aceitunas negras, morrón asado y algo más

Brusquetas de mar y monte 80.000

Tostadas con salmón curado, queso camembert y cherrys

Picaña al ajo 120.000

Bastones de tapa cuadril salteados al ajillo con mandiocas fritas y chipa guasu

Picada parrilla 140.000

Cortes de ternera, costillitas de cerdo al limón, chorizos, sopa paraguaya/chipa guasu, mandioca frita y mix de salsas

Degustación mini pizzas 60.000

Degustación de 6 tipos de pizzas de la casa: peperoni, 4 quesos, margarita, pollo y catupiri, muzarella y palmito

Tablas 75.000

Tabla de quesos y jamones seleccionados con frutos secos y panes de la casa

Mandioca frita a la provenzal 16.000

Bolitas de papas 16.000

Papas fritas con queso, bacon y verdeo 25.000

Antojitos Mexicanos

Quesadilla JyQ	28.000
Jamón, muzarella, tomate y orégano	
Quesadilla pollo	33.000
Pollo con cebolla salteada y morrones	
Quesadilla de lomito	38.000
Lomito salteado con morrones y cebolla	
Quesadilla vegetariana	28.000
Mix de verduras	

Fajitas

de lomito	35.000
de pollo	30.000
de camarones	48.000



de masa casera y hechas en el momento

Muzarella	47.000
Margarita	53.000
Peperonni	53.000
Palmito	53.000
Mexicana	53.000
Pollo con catupiri	58.000
Frutos de mar	68.000
4 quesos	58.000
Mbejupizza libre de gluten	30.000

Postres



Brownie con helado	25.000
Dulce de mamón casero con queso Paraguay	20.000
Copa helada con frutas, crocantes y coulis de frutos rojos	25.000
Flan de leche condensada con salsa caramelo y chantilly	20.000
Volcán de chocolate con helado	25.000
Pastel de manzana y canela con helado	25.000
Compota de ciruela con crema batida. (Libre de azúcar)	20.000

Consulte también las tortas y dulces de la casa

SAN VICENTE

Tte. Garay 2216
+595 986 810323

JUAN DE SALAZAR

Juan de Salazar 455 esq. Dr. Pérez Acosta
+595 986 810325

info@saboresalaglo.com.py

