



La *Casta*

MORADO

Entradas

Brusquetas en Pan	Gs.78.000
Salmón ahumado, Caprese, Queso brie, Fungi.	
Camarones al panco	Gs.98.000
Dressing: Con Salsa Cocktail.	
Provoleta	Gs.48.000
Con oliva, oregano, pimienta, tomate y albahaca.	
Bastoncitos de zanahoria y apio	Gs.78.000
Dressing: Cream cheese con pimienta.	
Romanitas de Surubí	Gs.98.000
Dressing: Salsa tártara.	
Arancini capresse	Gs.55.000
Con base de mermelada de tomate y emulsión de albahaca.	

Arancini caprese



Sopas

Cazuela de Surubí	Gs.92.000
Cubos de Surubí con vegetales, arvejas y papas rebajado a la crema.	
Cazuela de Mariscos	Gs.98.000
Mix de mariscos con un toque de leche de coco.	
Clásica de verduras	Gs.38.000
Sopa dúo	Gs.46.000
Combinacion de puerro y calabaza con un toque de leche.	
Tomate con Crotones	Gs.48.000
Con un toque de panceta y ajo.	
De pollo	Gs.58.000
Tiritas de pollo, mix de verduras con un toque de limón y jengibre.	
Crema de Cebolla	Gs.52.000
Cebollas rehogadas en vino, crema y especias, con tostadita al ajillo y queso.	



Cazuela
de surubí

MORADO

Grillados *del chef*

Bife de Chorizo	Gs.98.000
Acompañado con torres de vegetales grillados y salsa demiglase.	
Lomito	Gs.98.000
Acompañado con papas a la crema.	
Tomahawk	Gs.148.000
Acompañado de batatas salteadas en ajo y perejil.	
Don Joaquín	Gs.110.000
Lomito con cebolla caramelizada y huevos poche acompañado de arroz quesú.	
Surubí	Gs.112.000
Con salsa roquefort y papas doradas con un toque de oliva.	
Surubí mediterráneo	Gs.118.000
Con salsa de camarones y arroz parmesano.	
Salmón mediterráneo	Gs.120.000
Tilapia	Gs.86.000
Con salsa de hierbas acompañado de arroz a base de curry, uva pasas y almendras.	
Salmón	Gs.112.000
Con salsa roquefort y panache de verduras.	
Pollo	Gs.82.000
Con salsa de coco y arroz multicolor.	

M O R A D O

Grillados *clásicos*

Bife de Chorizo	Gs.88.000
Lomito	Gs.88.000
Surubí	Gs.98.000
Salmón	Gs.102.000
Tilapia	Gs.78.000
Pollo	Gs.72.000

Los grillados clásicos van acompañados de una ensalada mix de verdes con tomates cherry y verduras en juliana (zanahoria, zucchini, mix de morrones y berenjenas).



Don Joaquín



Tomahawk

Ensaladas *de la huerta*

Sofocles	Gs.48.000
Lechuga Mantecosa, tomate seco, rucula y nuez. Dressing: miel, aceto y mostaza.	
Caribeña	Gs.58.000
Zanahoria en tiras, lechuga mantecosa, palmito, tomate, rucula, huevo, choclo. Dressing: mayonesa con aji picante.	
Basilea	Gs.44.000
Tomate, mix de hojas verdes, cebolla morada, muzarella fresca, rúcula, crotones. Dressing: reducción de miel y aceto balsámico.	
Caprese	Gs.54.000
Tomate, mostaza fresca, albahaca y aceitunas negras.	

Ensaladas *del agua*

Del mar	Gs.78.000
Camarones, lechuga morada, arroz negro, tomate cherry, cebolla en juliana, choclo. Dressing: salsa verde.	
Renoir	Gs.78.000
Salmón ahumado, lechuga morada, lechuga mantecosa, alcaparra, rúcula y acelga japonesa. Dressing: vinagreta.	
Victoria	Gs.86.000
Camarones, lechuga mantecosa, apio, palta, manzana verde, almendras y crotones. Dressing: salsa cocktail.	
Exótica	Gs.78.000
Surubi grillado, hojas verdes, mango, palta, morrones rojos y verdes. Dressing: Reducción de coco y curry.	

Ensaladas de la granja

Thor	Gs.68.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubos, panceta, queso ementhal y choco.	
Dressing: alcaparra y mayonesa.	
Thor media	Gs.54.000
Mykonos	Gs.68.000
Roast beef, acelga japonesa, lechuga, alcaparra, tomate cherry, huevo de codorniz. Dressing: salsa inglesa reducida.	
Caesar	Gs.58.000
Pollo juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso parmesano, panceta. Dressing: salsa caesar.	
Caesar media	Gs.48.000
Champs Elysees	Gs.58.000
Pollo juliana, hojas verdes, tomate cherry, nuez, huevo codorniz. Dressing: salsa roquefort	
Veneciana	Gs.68.000
Pechuga de pollo grillado, zucchini grillado, brote de soja, esparragos, berenjenas grilladas, mix de morrones. Dressing: salsa de soja y aceite de sésamo.	
Minerva	Gs.58.000
Pollo, acelga japonesa, lechuga, manzana verde, zanahoria, nuez, apio, queso ementhal. Dressing: mayonesa reducida, pimienta y orégano	
Chopin	Gs.62.000
Cebolla morada, manzana verde, pavita, repollo blanco, uva pasa, zanahoria. Dressing: mayonesa blanca con un toque de mostaza.	
Cucumis	Gs.68.000
Cerdo glaseado, batata en cubos, lechuga mantecosa, lechuga morada, repollo, nuez, zanahoria. Dressing: mayonesa especial de la casa.	

M O R A D O

Pastas

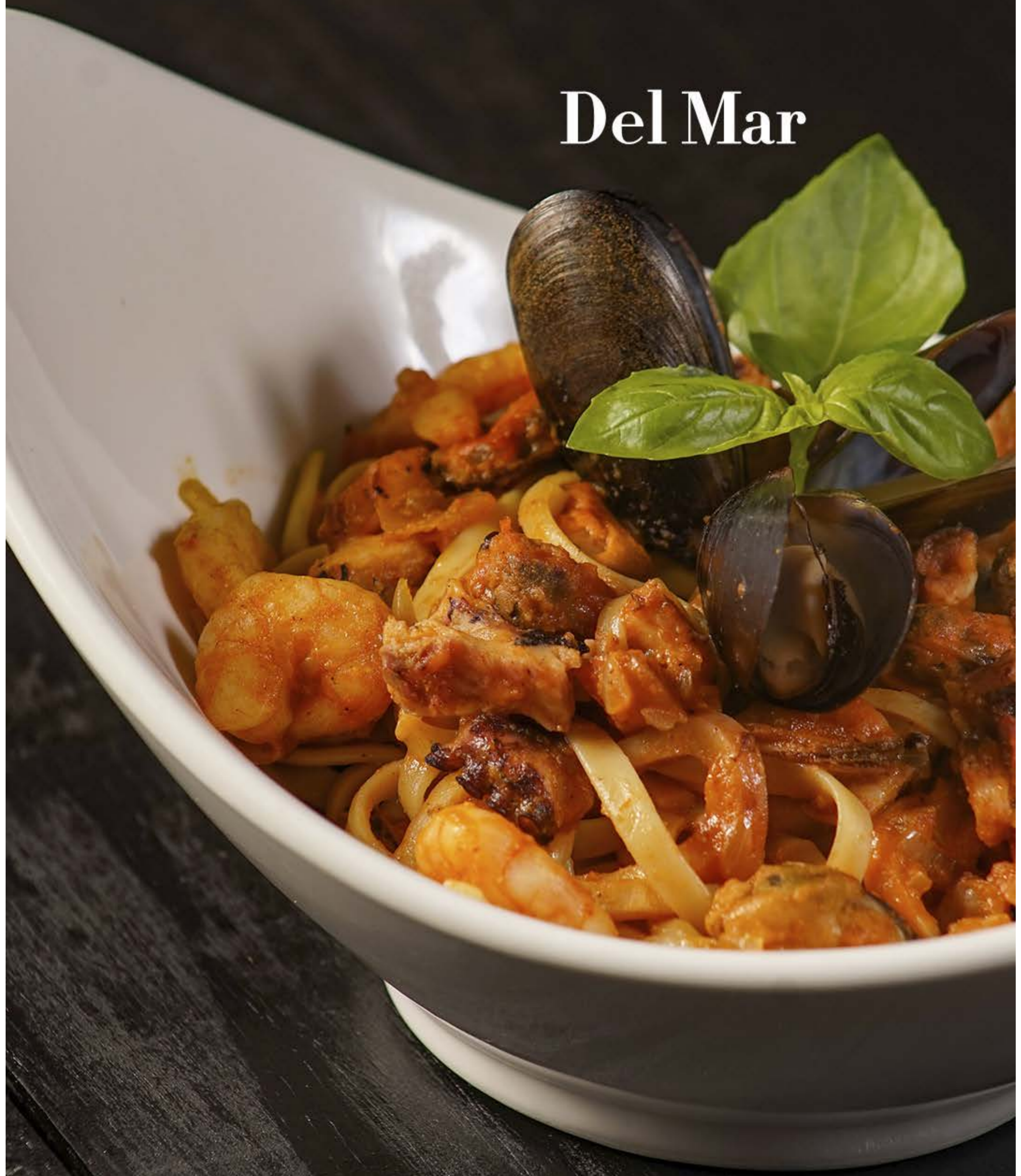
Del Mar	Gs.110.000
Fetuchini con Mariscos.	
Caprese	Gs.68.000
Espagueti, tomate cherry, queso mozzarella, aceite de oliva y albahaca.	
Morado	Gs.78.000
Ñoquis rellenos con roquefort en suave salsa crema.	
Malfatti	Gs.68.000
Bolitas de acelga y ricota con salsa de tomate confitados	
Romesco	Gs.98.000
Spaguetti negro con salsa romesco y camarones.	

Risottos

Con pollo	Gs.84.000
Con fungi	Gs.88.000
Con camarones	Gs.110.000
Con cerdo	Gs.78.000

M O R A D O

Del Mar



MORADO

Tartas

Acelga y Espinaca	Gs.48.000
Zucchini	Gs.48.000
Pollo con Catupiri	Gs.56.000
Atún	Gs.58.000
Salmón	Gs.62.000

Omelettes

De verduras	Gs.38.000
Jamón, queso y tomate	Gs.42.000

Sandwiches *gourmet*

Opciones de panes: *pan pita, pan árabe, pan baguette.*

Frances Gs.52.000
Champiñones, queso muzarella y pollo grillado con un toque de queso crema.

Caesar Gs.48.000
La clasica ensalada hecha en pan.

Árabe Gs.54.000
Pollo o lomo en tiras grilladas con tomate y queso muzarella.

Mediterráneo Gs.48.000
Aceitunas, huevo duro, queso muzarella, jamón crudo, tomate y rúcula.

De campo Gs.48.000
Queso muzarella, jamún crudo, pesto de rúcula y tomate seco.

Todas las tartas, omelettes y sandwiches van acompañadas de una ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.

M O R A D O

MORADO

Sandwich *Caesar*



MORADO

Postres

Crepes	Gs.38.000
Lemon cheesecake	Gs.38.000
Steusselkuchen con helado	Gs.38.000
Crema de papaya	Gs.32.000
Brownie con helado	Gs.48.000
Semiesfera de chocolate	Gs.48.000
Con coulish y helado 4 leches.	



MORADO

Phoenicurus phoenicurus

1850-1851

1850-1851