

Sugerencias
del

Chef

MORADO

Sugerencias del *Chef*

Entrada

Ceviche Gs.65.000

Principal

Surubí Gs.112.000

Acompañado de una ensalada de quinoa con dressing de maní tostado.

Tilapia a Meniere Gs.88.000

Acompañado de una ensalada de peras y rúcula.

Ensalada Gravlax Gs.78.000

Salmón Gravlax, lechuga mantecosa, acelga japonesa, semilla de girasol, maní y quinoa. Dresing: Salsa de la casa

Postre

Trío de dulces Gs.40.000

Mamón, batata, guayaba, quinoto y naranja confitada cubiertos con un toque de miel. Nuestro popular postre paraguayo con un toque nuestro.



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 choclo. 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.	

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

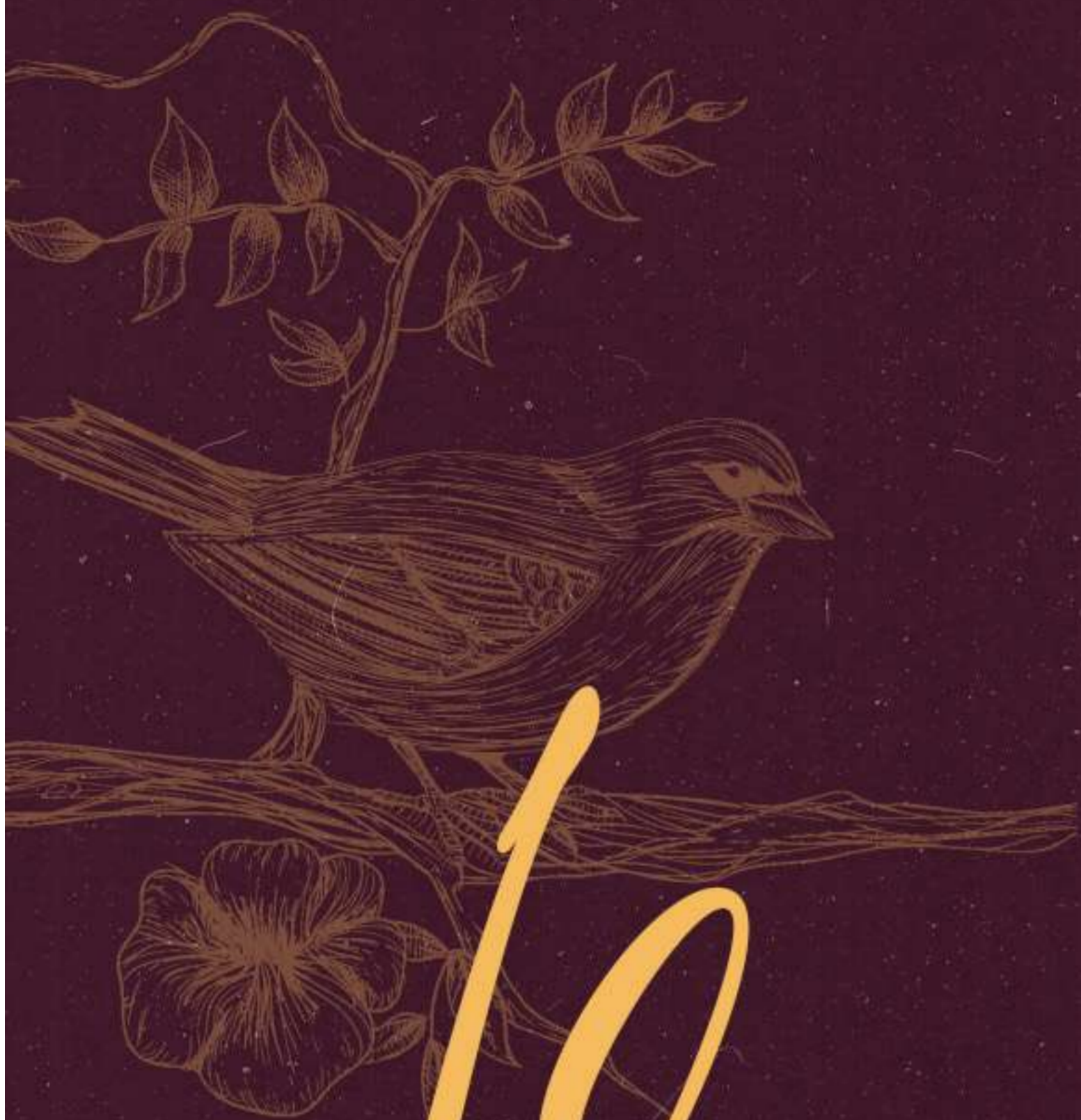
Sandwich *Caesar*



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.	
.	
.	



Brunch

Desayuno & Merienda

MORADO

Desayuno & Merienda

Tostadas	Gs.22.000
Dos tostadas de pan lactal, acompañado de mermelada lighth y queso crema.	
Tostada de la Huerta	Gs.52.000
Dos huevos pochados con un toque de almendras caramelizadas en colchon de rucula, palta y tomate cherry.	
Croque madame	Gs.42.000
Sándwich de jamon y queso con salsa bechamel gratinada	
Tostadas francesas	Gs.28.000
Dos rebanadas de pan lactal, suavemente salteado en manteca, canela y miel.	
Tapioca Capresse	Gs.38.000
Tapioca rellena de queso, tomate y albahaca.	
Huevo Revuelto	Gs.28.000
Medialunas	Gs.6.000
Mixto de Jamon y Queso	Gs.26.000
Croissant	Gs.15.000
.Relleno de jamón y queso.	
Chipitas	Gs.12.000
6 unidades.	

Desayuno & Merienda

Mbeju Clásico	Gs.18.000
Mbeju 4 Quesos	Gs.26.000
Mbeju Caprese	Gs.26.000
Huevos benedictinos	Gs.56.000
Dos huevos pocheados en pan de molde con jamon serrano o salmon ahumado acompañado con ensalada de temporada y nuestra salsa holandesa.	

Café

Espresso	Gs.16.000
Espresso doble	Gs.18.000
Cortado	Gs.17.000
Cortado doble	Gs.18.000
Con leche	Gs.26.000
Capuchino	Gs.28.000

M O R A D O



Vinos



MORADO

Vinos

Sauvignon Blanc

Luigi Bosca	Gs.148.000
Colección Privada	Gs.90.000
Matua	Gs.175.000
Rutini	Gs.210.000
San Felicien	Gs.160.000

Chardonnay

Alegoría	Gs.180.000
Colección Privada	Gs.90.000
Selección de Parcelas	Gs.120.000
La Mascota	Gs.130.000

M O R A D O

Vinos

Sauvignon Blanc

Luigi Bosca	Gs.148.000
Colección Privada	Gs.90.000
Matua	Gs.175.000
Rutini	Gs.210.000
San Felicien	Gs.160.000

Chardonnay

Alegoría	Gs.180.000
Colección Privada	Gs.90.000
Selección de Parcelas	Gs.120.000
La Mascota	Gs.130.000

M O R A D O

Vinos

Malbec

Colección Privada	Gs.90.000
Alegoría	Gs.110.000
Reserva Selecccion de Parcela	Gs.120.000
DV Catena	Gs.272.000
Luigi Bosca	Gs.110.000
Mascota	Gs.130.000
Adobe Salvaje	Gs.118.000
San Felicien	Gs.160.000

M O R A D O



M O R A D O