

## HUEVOS

*al hierro*

TRADICIONAL

47.000 Gs.

Con bacon crocante y tomates cherry grillados acompañados con pan de campo tostado.

PALMAROGA

52.000 Gs.

Huevos fritos al hierro con salami asado y papines acompañados de pan de campo tostado.

## PALMA BENEDICTINOS

55.000 GS.

Base de pan de campo de masa madre tostado y jamón serrano con huevos Mollet, cubiertos por una clásica salsa holandesa, acompañado de fresco mix de verdes y papines asados.

## CROQUE MADAME

42.000 GS.

Con pan brioche, jamón cocido y suave queso fundido con su huevo frito por encima para terminar un plato súper recomendado.

## AVOCADO TOAST

40.000 GS.

Guacamole, tomates cherry y mozzarella fresca en pan de campo con mix de verdes.

## TOSTADO DE CAMPO

47.000 GS.

Base de pan de campo tostado con guacamole, huevos fritos y bacon crocante.

## MIXTO CLÁSICO

35.000 GS.

Nuestro tostado mixto con pan brioche en mantequilla, jamón cocido y suave queso fundido.

*Nuestro Orgullo*

## PARAGUAYO

20.000 GS.

Clásico y tradicional mbejú.

## CAPRESE

35.000 GS.

Nuestra versión de mbejú caprese con queso mozzarella fresco, rúcula y albahaca frescas, acompañado de un dip de pasta de tomate rostizada y pesto.

## CUATRO QUESOS

40.000 GS.

El tradicional mbejú, con cuatro quesos; queso mozzarella, queso azul, queso parmesano, queso Paraguay cremoso, acompañado de un dip de pasta de tomate rostizada y pesto genovese.

MOMENTOS HISTÓRICOS



CAFÉ DEL CENTRO

## SALMÓN

60.000 GS.

Croissant clásico de un delicioso salmón ahumado, huevos revueltos, mix de hojas verdes y aguacate hass.

## JAMÓN Y QUESO

37.000 GS.

Croissant de masa madre artesanal, jamón cocido y queso mozzarella.

## TRADICIONAL

17.000 GS.

Croissant de masa madre sin relleno.

## DEL CENTRO

36.000 GS.

Croissant de masa madre, relleno de crema mburucuyá y acompañado con fina capa de chocolate y frutas de estación.

## DULCE DE LECHE

35.000 GS.

Croissant de masa madre, relleno de dulce de leche, bañado en chocolate y frutas de estación.

## Tostada Francesa

40.000 GS.

Nuestra versión de tostada estilo francés con pan brioche, frutas frescas de estación, frosting, jarabe de maple y azúcar glass.

## MIL VERANOS

35.000 GS.

Milhojas de verano, rellena con crema catalana y saborizada con mantequilla de avellanas y acompañando con frutas frescas de estación.

## BROWNIE

35.000 GS.

Delicioso brownie chocolatoso con nueces, acompañado de una bocha de helado y rocío de jarabe de frutos rojos.

## ALFAJOR BOMBÓN

25.000 GS.

Alfajor relleno con cacao, dulce de leche y pasta de avellanas, recubierto en chocolate semiamargo.

## ALFAJOR MANÍ

25.000 GS.

Alfajor relleno con mantequilla de maní, recubierto de chocolate blanco y toque de pistachos.

## FLAN DE COCO

30.000 GS.

Ligero flan de coco, con un toque de vainilla, relleno de yogurt y decorado con topping de frutas frescas de estación.

## Entre panes

### PALMAROGA CLUB

Club sándwich al más puro estilo Palmaroga con suprema de pollo asada, jamón cocido, queso tybo, huevo frito, tomate y lechuga acompañada de papas fritas crocantes.

50.000 GS.

### FRESCO

Pan de masa madre artesanal, con queso brie, jamón serrano, rúcula, fresco aceite de oliva, queso crema y tomates asados.

60.000 GS.

### FOCACCIA SÁNDWICH

Focaccia de masa madre con base de pesto genovese, rúcula, tomate fresco, mozzarella fresca, jamón serrano y un toque de aceite de oliva.

45.000 GS.

### LOMO FINO

Sándwich de lomo fino con queso fundido, rúcula fresca y tomates asados, alioli de ajo asado, salsita pesto, todo entre pan ciabatta crocante de masa madre y acompañado de papas rústicas.

65.000 GS.

### CHEESE - BURGER

Pan tipo brioche, medallón de carne con blend especial de la casa, cebolla confitada, queso cheddar, tomate, lechuga repollada con aderezo especial del Chef.

47.000 GS.

### CHEESE - BACON

Pan tipo brioche, medallón de carne con blend especial de la casa, cebolla confitada, bacon crocante, queso cheddar, tomate, lechuga repollada con aderezo propio del Chef

55.000 GS.

## LOS Tradicionales

MILANESA DE POLLO 50.000 GS.

Suprema de pollo apanada frita acompañada con puré cremoso de papas.

MILANESA DE CARNE 60.000 GS.

Lomo de res apanado frito acompañado con puré cremoso de papas.

## ENSALADAS de la huerta

### MEDITERRÁNEA

Rúcula fresca, queso azul, peras glaseadas, nueces tostadas, jamón serrano y vinagreta del Chef.

50.000 GS.

### CAESAR

Lechuga repollada, suprema de pollo asada, crutones de pan, bacon crocante, queso parmesano y aderezo Caesar de la casa.

45.000 GS.

### CAPRESE

Mozzarella fresca, tomate fresco, albahaca, hojas de rúcula, parmesano rallado y suave pesto genovese.

47.500 GS.

### CREMOSA

Base de queso mascarpone especiado, tomates cherry rostizados, acompañados de pan pita, aceite de oliva, toque de pistachos y brotes frescos.

51.000 GS.

## TOQUE Italiano

### RÚCULA Y JAMÓN SERRANO

Pizza estilo napolitano con salsa de tomate rostizado, queso mozzarella fundido, rúcula fresca, jamón serrano, queso parmesano, orégano y aceite de oliva.

70.000 Gs.

### MARGHERITA

Pizza estilo napolitano con salsa de tomate rostizado, queso mozzarella, queso parmesano, albahaca fresca y aceite de oliva.

60.000 Gs.

### PEPPERONI

Pizza estilo napolitano con salsa de tomate rostizado, queso mozzarella fundido, orégano, pepperoni y queso parmesano.

68.000 Gs.

### PENNE RIGATE

Pasta acompañada con crema de pollo al limón, arvejas y queso parmesano.

55.000 Gs.

### RIGATONI CON RAGÚ

Pasta rigatoni con ragú boloñesa y queso parmesano.

65.000 Gs