

# Nuestra Historia

Nuestra historia nace el 25 de junio de 1999 con la idea de Don Walter Ciriaco Espínola Godoy y su esposa Lydia María Codas Bordenabe, de contar con un restaurant de nivel internacional en la ciudad y el lugar ideal para hacerlo sería en el corazón de la cuadra histórica de la ciudad de Luque.

Real es un restaurant de comida Internacional, nos destacamos por una excelente atención y por nuestra carta donde confluyen sabores de pescados selectos, pastas, bifes así como nuestra famosa Paella de Mariscos.

Tenemos una excelente ubicación en el centro histórico de la ciudad de Luque, para ser exactos en la Peatonal, un lugar de gran afluencia de turistas.

Nuestro horarios de atención es de Lunes a Sábados de 11:00 a 15:00 hs y de 19:00 a 23:30 hs, Domingos de 11:00 a 15:00 hs., sin perder nuestra esencia y nuestra calidad.

Nos caracterizamos por el trato cálido y profesional brindado a nuestros clientes por todo el personal.

Desde 1.999 trabajamos con profesionalismo, por ello somos un Restaurant emblemático de la ciudad de Luque y de referencia para los luqueños como para todos los visitantes.

Sean bienvenidos y deseamos que tengan una excelente y placentera experiencia.  
¡Que Disfruten!



**Real**

---

RESTAURANT

---

CATTERING

Desde 1999



# Entradas

Tagliata.....	80.000 Gs.
Milanesitas de Lomito.....	60.000 Gs.
Milanesitas de Pollo.....	50.000 Gs.
Picañas Tapa cuadril (al ajo- con queso) .....	80.000 Gs.
Romanitas de Surubí .....	90.000 Gs.
Papas Fritas a la provenzal .....	30.000 Gs.
Papas Fritas doble.....	25.000 Gs.
Fritura mixta de mariscos .....	90.000 Gs.
Camarones a la milanesa .....	120.000 Gs.
Camarones a la romana .....	120.000 Gs.
Camarones salteados al ajillo.....	120.000 Gs.
Rava de calamares .....	80.000 Gs.
Cazuelas de lomito .....	75.000 Gs.
(al catupiry, a la pimienta, al ajo)	

# Sopas

Verduras .....	34.000 Gs.
Cebolla.....	34.000 Gs.
Pollo .....	34.000 Gs.
Surubí.....	58.000 Gs.



# Carnes

**LOMITO AL AJILLO ..... 75.000 Gs.**

*(Ajo picado salteado a la manteca y flambeado al vino blanco, salsa demiglas, perejil picado, guarnición arroz frito)*

**LOMITO A LA PIMIENTA..... 75.000 Gs.**

*(Salsa demiglas, pimienta negra en granos, perejil picado, guarnición papas a la crema)*

**LOMITO AL CHAMPIÑÓN..... 75.000 Gs.**

*(Champiñones salteados a la manteca y flambeado al coñac, salsa demiglas, guarnición papas a la crema)*

**LOMITO CARLOS IV..... 75.000 Gs.**

*(Champiñones y jamón cortadito salteados a la manteca y flambeado al coñac, salsa de tomate, crema y guarnición papas noisette)*

**LOMITO BORGOÑÓN..... 75.000 Gs.**

*(Champiñones y cebollitas perla salteadas a la manteca, flambeado al vino blanco, trocitos de panceta, salsa demiglas, guarnición puré de papas)*

**LOMITO RELLENO..... 75.000 Gs.**

*(Relleno de jamón y queso, salsa demiglas y guarnición papas a la crema)*

**LOMITO BROCHET ..... 75.000 Gs.**

*(Cubos de lomo, morrón, cebolla, tomate, panceta, guarnición papas fritas)*

**LOMITO STROGONOFF..... 75.000 Gs.**

*(Tiras de carne salteados en vino blanco, champiñones, ketchup, cebolla, crema de leche, guarnición arroz frito)*



# Pescados

*SURUBÍ GRILLE ..... 80.000 Gs.*  
*SALMÓN GRILLÉ..... 90.000 Gs.*

**MENIER:** (Alcaparra, ajo picado, salteado a la manteca, jugo de limón y vino blanco, salsa inglesa, guarnición puré de papas)

*SURUBÍ..... 96.000 Gs.*  
*SALMÓN ..... 106.000 Gs.*

**ROQUEFORT:** (Vino blanco, queso roquefort, crema, perejil picado, guarnición panache de verduras)

*SURUBÍ..... 98.000 Gs.*  
*SALMÓN ..... 108.000 Gs.*

**SALSA DE MARISCOS :** (calamares, mejillones, pulpos, camarones)

*SURUBÍ..... 106.000 Gs.*  
*SALMÓN ..... 116.000 Gs.*

**SALSA REAL:** (cebolla, tomate picado, salteado a la manteca, flambeado al vino blanco en crema rosa, guarnición papas natural)

*SURUBÍ..... 106.000 Gs.*  
*SALMÓN ..... 116.000 Gs.*

*SURUBÍ a la crema limón ..... 96.000 Gs.*  
*CAZUELA DE SURUBÍ..... 88.000 Gs*  
*CAZUELA DE SURUBÍ en salsa de mariscos..... 109.000 Gs.*  
*CAZUELA DE MARISCOS ..... 109.000 Gs.*  
*PAELLA DE MARISCOS para 2 personas..... 180.000 Gs.*



# Pollo

**POLLO GRILLÉ solo ..... 40.000 Gs.**

**POLLO PROVENZAL ..... 52.000 Gs.**

*(Ajo picadito salteado a la manteca y flambeado al vino blanco, perejil picado en salsa crema, guarnición arroz frito)*

**POLLO AL CURRY..... 52.000 Gs.**

*(Cebollita picada salteada a la manteca y flambeado al vino blanco, crema, curry, perejil picado y guarnición arroz frito)*

**POLLO AL CHAMPIÑÓN..... 52.000 Gs.**

*(Champiñones salteados a la manteca y flambeado al coñac, perejil picado en salsa crema, guarnición arroz frito)*

**POLLO A LA BONNE FAMILLE..... 52.000 Gs.**

*(Champiñones y cebollitas perla, ajo picadito salteadas a la manteca, flambeado al vino blanco, jamón cortadito, guarnición arroz blanco)*

**POLLO RELLENO..... 52.000 Gs.**

*(Relleno de jamón y queso, salsa de choclo y guarnición arroz blanco)*

**POLLO BROCHET ..... 52.000 Gs.**

*(Cubos de pollo, morrón, cebolla, tomate, panceta, guarnición papas fritas)*

**POLLO STROGONOFF..... 52.000 Gs.**

*(Tiras de pollo salteados en vino blanco, champiñones, ketchup, cebolla, crema de leche, guarnición arroz frito)*



# Milanesas

Milanesa de carne LOMITO.....	50.000 Gs.
Milanesa de POLLO .....	40.000 Gs.
Milanesa a la NAPOLITANA.....	60.000 Gs.
Milanesa a CABALLO.....	60.000 Gs.
Milanesa RELLENA.....	60.000 Gs.
Milanesa de SURUBÍ .....	70.000 Gs.
Milanesa de SURUBÍ NAPOLITANA.....	75.000 Gs.

# Bifes

Bife de LOMITO .....	55.000 Gs.
Bife de LOMITO A CABALLO.....	60.000 Gs.
Bife de LOMITO C/ CEBOLLA.....	60.000 Gs.
Bife de LOMITO C/ 2 HUEVOS.....	60.000 Gs.
Bife de COYGUA.....	60.000 Gs.

# Ensaladas

MIXTA (lechuga, tomate, cebolla).....	15.000 Gs.
COMPLETA (lechuga, tomate, cebolla, huevo).....	20.000 Gs.
ESPECIAL (zanahoria, remolacha, palmito, lechuga, huevo)...	26.000 Gs.
PRIMAVERA (remolacha, zanahoria, choclo, arveja, pepino)..	30.000 Gs.
MIXTA (lechuga, tomate, cebolla).....	15.000 Gs.
RUSA.....	15.000 Gs.
ALEMANA .....	15.000 Gs.
CAESARS .....	36.000 Gs.



# Cerdos

<i>COSTELETA DE CERDO (solo)</i> .....	50.000 Gs.
<i>LOMO DE CERDO A LA MOSTAZA</i> .....	50.000 Gs.
<i>(en salsa blanca, mostaza, pimienta, guarnición arroz blanco)</i>	
<i>LOMO DE CERDO AGRIDULCE</i> .....	50.000 Gs.
<i>(cerezas, duraznos, flambeado al ron con jugo de naranja y limón guarnición papas noisette)</i>	
<i>LOMO DE CERDO AL AJILLO</i> .....	50.000 Gs.
<i>(ajo y cebollita picada, salteado a la manteca, vino blanco, salsa demiglas guarnición arroz blanco)</i>	

# Guarniciones

<i>PURÉ DE PAPAS</i> .....	15.000 Gs.
<i>PAPAS A LA CREMA</i> .....	15.000 Gs.
<i>PAPAS NATURAL</i> .....	15.000 Gs.
<i>PAPAS NOISETTE</i> .....	15.000 Gs.
<i>ARROZ QUESU</i> .....	15.000 Gs.
<i>ARROZ A LA GRIEGA</i> .....	15.000 Gs.
<i>ARROZ BLANCO</i> .....	15.000 Gs.
<i>PAPAS FRITAS</i> .....	15.000 Gs.
<i>PAPAS FRITAS PROVENZAL</i> .....	25.000 Gs.
<i>HUEVOS FRITOS</i> .....	10.000 Gs.
<i>PANACHE DE VERDURAS</i> .....	15.000 Gs.
<i>PURÉ DE ACELGA</i> .....	15.000 Gs.



# Pastas

<i>LASAGNA NAPOLITANA</i> .....	50.000 Gs.
<i>CANELONES DE CHOCLO</i> .....	50.000 Gs.
<i>CANELONES DE ACELGA</i> .....	50.000 Gs.

## **RAVIOLES**

<i>Salsa Parisiene</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa Tuco</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa Crema</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa Caviar</i> .....	82.000 Gs.
<i>Salsa de Mariscos</i> .....	82.000 Gs.

## **ÑOQUIS**

<i>Salsa Parisiene</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa Tuco</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa 4 QUESOS</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa ALFREDO</i> .....	50.000 Gs.

## **SPAGUETTI**

<i>Salsa CARBONARA</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa PESTO</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa PUTANESCA</i> .....	50.000 Gs.
<i>Salsa de MARISCOS</i> .....	82.000 Gs.
<i>A la MANTECA</i> .....	40.000 Gs.
<i>Salsa DE VEGETALES</i> .....	50.000 Gs.



# Bebidas

GASEOSAS 350CC .....	8.000 Gs.
GASEOSAS 500 ML.....	10.000 Gs.
AGUA C/S GAS.....	5.000 Gs.
SODA.....	5.000 Gs.
AGUA TÓNICA.....	8.000 Gs.
COPA DE JUGO.....	12.000 Gs.
JARRA DE JUGO 1 LT.....	30.000 Gs.
JARRA DE JUGO 1/2 LT. ....	20.000 Gs.

# Cervezas

PILSEN 710 cc.....	20.000 Gs.
PATAGONIA 710 cc.....	26.000 Gs.
BUDWEISER 710 cc.....	24.000 Gs.
AMSTEL 710 cc.....	24.000 Gs.
STELLA ARTOIS 710 cc.....	24.000 Gs.
MILLER 650cc.....	24.000 Gs.
HEINEKEN 650cc.....	24.000 Gs.
HEINEKEN CHOPP.....	20.000 Gs.
CORONA 710cc.....	24.000 Gs.
CERVEZA EN BOTELLITAS 355cc.....	15.000 Gs.
CHOPP MEDIANO PILSEN.....	10.000 Gs.
CHOPP GRANDE PILSEN.....	15.000 Gs.

# Scotch Whisky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....	25.000 Gs.
OLD PAR .....	25.000 Gs.
CHIVAS REGAL .....	25.000 Gs.
BALLANTINES.....	20.000 Gs.
JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	20.000 Gs.
JACK DANIELS .....	20.000 Gs.



# Tragos y Coctailers

SANGRIA (jarra).....	35.000 Gs.
PIÑA COLADA .....	24.000 Gs.
DAIKIRIS.....	24.000 Gs.
CAIPIRIÑA .....	20.000 Gs.
CAIPIROSKA .....	20.000 Gs.
PISCO SABOER .....	24.000 Gs.
MARGARITA.....	24.000 Gs.
CUBA LIBRE .....	24.000 Gs.
GIN TONIC .....	24.000 Gs.
CAMPARI .....	24.000 Gs.
MARTINI .....	24.000 Gs.
CINZANO.....	24.000 Gs.
GANCIA.....	24.000 Gs.
FERNET.....	24.000 Gs.
COÑAC V.C.O.P. HENESSI.....	38.000 Gs.
JAGGERMEISTER.....	24.000 Gs.
LIMONCHELO.....	20.000 Gs.
UNDERBERG.....	20.000 Gs.
LICORES.....	20.000 Gs.

## Vinos Blancos

CHARDONAY ANGELICA ZAPATA.....	400.000 Gs.
LUIGI BOSCA.....	140.000 Gs.
D.V. CATENA. CHARDONAY.....	180.000 Gs.
LA LINDA .....	70.000 Gs.
NAVARRO CORREAS.....	80.000 Gs.
NOVECENTO CAPRICCIO.....	70.000 Gs.
CASILLERO DEL DIABLO.....	90.000 Gs.
ALAMOS 375CC.....	48.000 Gs.
SAINT FELICIEN CHARDONAY.....	140.000 Gs.
SANTA JULIA NATURE.....	80.000 Gs.
SANTA CAROLINA.....	60.000 Gs.



# Bodega

## **TINTOS ARGENTINOS**

### **MALBEC C/ CABERNET SAUVIGNON**

ANGELICA ZAPATA.....	400.000 Gs.
ALMA NEGRA.....	240.000 Gs.
RUTTINI.....	180.000 Gs.
D.V. CATENA.....	180.000 Gs.
SAINT FELICIEN.....	155.000 Gs.
LUIGI BOSCA.....	140.000 Gs.
ALTO LAS HORMIGAS.....	80.000 Gs.
LA LINDA.....	70.000 Gs.
NAVARRO CORREAS.....	80.000 Gs.
ESCORIHUELA GAZCON.....	120.000 Gs.
LATITUT 33 .....	140.000 Gs.
NAVARRO CORREAS.....	140.000 Gs.

## **TINTOS CHILENOS**

### **CABERNET SAUVIGNON**

SANTA HELENA.....	40.000 Gs.
SANTA CAROLINA.....	60.000 Gs.
DON LUIS .....	70.000 Gs.
ANTIGUAS RESERVAS.....	120.000 Gs.
CASILLERO EL DIABLO.....	160.000 Gs.
CASILLERO BLEN.....	140.000 Gs.

# Champagnes

CHANDON .....	140.000 Gs.
NAVARRO CORREAS.....	140.000 Gs.



# Postres

<i>COPA DE HELADO SURTIDO.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>COPA REAL (frutas, helado, nuez, almendra, crema).....</i>	<i>20.000 Gs.</i>
<i>DON PEDRO AL WHISKY.....</i>	<i>25.000 Gs.</i>
<i>DURAZNO EN ALMIBAR .....</i>	<i>10.000 Gs.</i>
<i>DURAZNO CON CHANTILLY.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>ENSALADA DE FRUTAS.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>ENSALADA DE FRUTAS CON CHANTILLY.....</i>	<i>20.000 Gs.</i>
<i>FRUTILLAS CON CHANTILLY.....</i>	<i>20.000 Gs.</i>
<i>DULCE DE MAMÓN CON QUESO PY.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>DULCE DE BATATA CON QUESO PY.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>TORTA HELADA.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>PIE DE LIMÓN.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>BUDIN.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>MOUSSE.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>FLAN DE LECHE CONDENSADA.....</i>	<i>15.000 Gs.</i>
<i>VOLCÁN .....</i>	<i>30.000 Gs.</i>
<i>(DULCE DE LECHE /CHOCOLATE) CON HELADO</i>	
<i>BROWNIE CON HELADO.....</i>	<i>25.000 Gs.</i>

# Cafeteria

<i>CAFÉ EXPRESO.....</i>	<i>7.000 Gs.</i>
<i>CAFÉ DOBLE.....</i>	<i>12.000 Gs.</i>
<i>CAFÉ CORTADITO .....</i>	<i>8.000 Gs.</i>
<i>CAFÉ CON LECHE.....</i>	<i>10.000 Gs.</i>
<i>CAPUCHINO.....</i>	<i>20.000 Gs.</i>
<i>TÉ.....</i>	<i>7.000 Gs.</i>