

~ Carta Menú ~



GRILL



~ Entradas ~

<i>Tabla stilo campo</i>	<i>Gs. 75.000</i>
<i>combinación de quesos finos, salamines, fiambres, jamón crudo, aceitunas, palmitos y almendras.</i>	
<i>Tabla de quesos</i>	<i>Gs. 75.000</i>
<i>variedad de quesos finos.</i>	
<i>Provoleta stilo campo</i>	<i>Gs. 40.000</i>
<i>queso provolone a la parrilla, con panceta crocante y rodajas de tomate.</i>	
<i>Provoleta gourmet</i>	<i>Gs. 40.000</i>
<i>queso provolone a la parrilla, con jamón cocido y rodajas de tomate.</i>	
<i>Provoleta al oreganato</i>	<i>Gs. 40.000</i>
<i>queso provolone a la parrilla con orégano y aceite de oliva.</i>	
<i>Pimientos asados stilo campo</i>	<i>Gs. 35.000</i>
<i>morrones asados con aceite de oliva y salsa de orégano.</i>	
<i>Pimientos asados a la muzzarella</i>	<i>Gs. 35.000</i>
<i>morrones asados con o sin queso muzzarella, tomillo, orégano, romero y aceite de oliva.</i>	
<i>Rabas vs romanitas de surubi</i>	<i>Gs. 85.000</i>
<i>Camaroncitos al ajillo</i>	<i>Gs. 50.000</i>
<i>Morrones rellenos</i>	<i>Gs. 43.000</i>
<i>berenjena, aceituna, apio, tomate, arveja, gratinado con queso parmesano.</i>	



~ Achuras y Embutidos ~

<i>Chorizos (picante, sin picante misionero, toscano, viena)</i>	<i>Gs. 7.000</i>
<i>Corazoncito con salsa picante</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>Brochette de corazoncito de pollo</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>Morcilla</i>	<i>Gs. 7.000</i>
<i>Butifarra</i>	<i>Gs. 7.000</i>
<i>Chinchulin de novillo</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Mollejas</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Lengua con salsa stilo campo</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Riñoncito a la provenzal</i>	<i>Gs. 20.000</i>



~ Ensaladas a tu Stilo ~

<i>Stilo caprese</i>	<i>Gs. 38.000</i>
<i>tomate, queso mozzarella, y salsa pesto.</i>	
<i>Stilo campo</i>	<i>Gs. 28.000</i>
<i>lechuga, tomate, rúcula, cebolla, zanahoria, queso de cabra.</i>	
<i>Stilo rusa</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>papa, zanahoria, arveja y mayonesa.</i>	
<i>Stilo caesar</i>	<i>Gs. 42.000</i>
<i>lechuga repollada, crutones, panceta en lámina y queso parmesano en rayado (salsa aderezo).</i>	
<i>Stilo la que te Jedi</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>lechuga morada, coliflor, huevo de codorniz, arveja, zanahoria y choclo.</i>	
<i>Stilo Arturo</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>lechuga, brócoli, berro rúcula, palmito y huevo duro.</i>	
<i>Stilo mixta</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>lechuga, tomate y cebolla.</i>	
<i>Stilo verde de la huerta</i>	<i>Gs. 28.000</i>
<i>lechuga, escarola, rúcula, albahaca picada, berro, apio y radicheta.</i>	
<i>Stilo alemana</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>papas, cebolla, pimienta y mayonesa.</i>	
<i>Stilo gourmet</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>rúcula, tomate seco, parmesano.</i>	
<i>Prepare la ensalada a su gusto</i>	<i>Gs. 35.000</i>
<i>hasta 5 ingredientes</i>	



~ Acompañamientos ~

<i>Sopa paraguaya</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Chipa guazú</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Papas fritas</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>Papas fritas a la provenzal</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Papas Noisette</i>	<i>Gs. 20.000</i>
<i>Puré de papas</i>	<i>Gs. 20.000</i>
<i>Puré de calabazas y almendras</i>	<i>Gs. 22.000</i>
<i>Puré de espinaca</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>Mandioca frita</i>	<i>Gs. 12.000</i>
<i>Verduras grilladas</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Papas a la crema gratinada</i>	<i>Gs. 35.000</i>
<i>Papines gratinados con especias</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>Papines dorados</i>	<i>Gs. 25.000</i>



~ Nuestra parrilla al Estilo Campo ~

Nuestra carne se prepara en el momento que usted realizo el pedido.

Vacuno a la parrilla

<i>Bife de chorizo estilo campo</i>	Gs. 70.000
<i>Ojo de bife</i>	Gs. 70.000
<i>Churrasco de lomo</i>	Gs. 75.000
<i>Costita cuadril</i>	Gs. 70.000
<i>Vacio con salsa criolla</i>	Gs. 52.000
<i>Asado de tira argentina s/ stock</i>	Gs. 115.000
<i>Asado de tira paraguaya</i>	Gs. 70.000
<i>Asado de tira de la gran</i>	Gs. 140.000
<i>Asado de costilla</i>	Gs.
<i>Tapa cuadril</i>	Gs. 75.000
<i>Picanha al ajo</i>	Gs. 70.000
<i>Matambre vacuno tiernizado</i>	Gs. 50.000
<i>Matambre vacuno a la pizza</i>	Gs. 55.000
<i>Pamplona de lomo vacuno</i>	Gs. 70.000

Para compartir

<i>Bife de chorizo de la gran</i>	Gs. 135.000
---	-------------

(para 2 personas) 700 grs. Bife de chorizo con guarnición.



Cerdo a la parrilla

<i>Tapa cuadril de cerdo</i>	<i>Gs. 50.000</i>
<i>Picanha de cerdo</i>	<i>Gs. 50.000</i>
<i>Matambrito de cerdo</i>	<i>Gs. 55.000</i>
<i>Matambrito de cerdo a la pizza</i>	<i>Gs. 60.000</i>
<i>Costillitas de cerdo</i>	<i>Gs. 52.000</i>
<i>Lomo de cerdo</i>	<i>Gs. 50.000</i>

Pollo a la parrilla

<i>Pechuga de pollo deshuesado con salsa</i>	<i>Gs. 50.000</i>
<i>Pamplona de pollo</i>	<i>Gs. 60.000</i>

Pescado a la parrilla al papillote

<i>Suzubí con salsa stilo campo</i>	<i>Gs. 80.000</i>
<i>Salmon con salsa stilo campo</i>	<i>Gs. 85.000</i>
<i>Suzubí con vegetales</i>	<i>Gs. 85.000</i>

Brochette a la parrilla

<i>Brochette vacuno, pollo o mixto</i>	<i>Gs. 70.000</i>
--	-------------------



~ Menú vegetariano ~

Berenjena rellena Gs. 55.000
*con verduras de la estación, coulis de tomate y especias con queso gruyere gratinado
acompañado con puré de espinaca.*

Berenjena a la plancha Gs. 30.000
Berenjena, vinagre, limón, perejil, ají molido, tomillo fresco, aceite de oliva y pimienta.

~ Menú para niños/as ~

Milanesa de carne o pollo con frutas o puré de papas Gs. 40.000

Bife vacuno o pollo con frutas o puré de papas Gs. 40.000

Spaguetti o ñoquis con salsa a elección Gs. 40.000



~ De nuestra cocina ~

Pasta seca

<i>Fetuccini</i>	Gp. 50.000
<i>Penne rigatti</i>	Gp. 50.000
<i>Spaguetti</i>	Gp. 50.000

Pasta rellena

<i>Ravioles</i>	Gp. 66.000
<i>relleno de queso ricotta, espinaca y nuez.</i>	

<i>Tortellini</i>	Gp. 75.000
<i>relleno de suabí, queso fundido, cebolla y vino blanco.</i>	

<i>Sorrentino de salmón</i>	Gp. 78.000
<i>relleno de salmón, orégano y queso cremoso.</i>	

Elija su salsa

Salsa roja, tomate, cebolla, morrón

Salsa rosa, salsa de tomate y crema de leche

Al pesto, albahaca, ajo, nuez moscada, queso de rallar, aceite de oliva, sal y pimienta

A la putanezca, alcaparra, albahaca, tomate, aceituna verde y negra y aceite de oliva

Cuatro quesos, crema de leche, queso parmesano, paraguay, roquefort y queso fundido

A la parisiens, champiñones, jamón, crema de leche.

Al funghi silvestre, aceite de oliva, hongo seco, salsa de soja, cebolla, crema de leche y vino tinto.

A tu stilo, champignon, alcaparra, cebolla, crema de leche y vino blanco.

Bolognesa, carne molida, zanahoria, cebolla y panceta.



~ Otras Delicias de nuestra cocina ~

<i>Cazuela de mariscos</i>	Gs. 85.000
<i>Cazuela de suabí</i>	Gs. 70.000
<i>Sopa de pescado</i>	Gs. 55.000
<i>Milanesa de suabí con fritas</i>	Gs. 85.000
<i>Milanesa de tilapia con fritas</i>	Gs. 65.000
<i>Milanesa de carne stilo campo con fritas p/ 2</i>	Gs. 85.000

~ Sugerencia de nuestro chef ~

<i>Pollo con salsa de puerro</i>	Gs. 70.000
<i>pechuga de pollo, puerro picado, crema de leche sal y pimienta.</i>	
<i>Lomito a la pimienta</i>	Gs. 80.000
<i>lomito, pimienta negra en grano, vino tinto, crema de leche y salsa demi glace.</i>	
<i>Salmon con salsa de camaroncito</i>	Gs. 92.000
<i>salmon grillado con salsa de tomate, cebolla, ajo, tomillo fresco, crema de leche y camaroncito</i>	
<i>Suabí al roquefort</i>	Gs. 92.000
<i>suabí, queso roquefort y crema de leche.</i>	
<i>Risotto con camarones y champiñones</i>	Gs. 88.000
<i>arroz, hongo seco, camaroncito, champiñones, aceite de oliva, cebolla vino tinto y crema de leche, sal y pimienta.</i>	
<i>Risotto al funghi</i>	Gs. 82.000
<i>arroz, hongo seco, cebolla; vino tinto, crema de leche aceite de oliva, sal y pimienta.</i>	
<i>Lomito de cerdo agri dulce</i>	Gs. 65.000
<i>lomito de cerdo, jugo de naranja, salsa de soja, salsa de tomate, miel.</i>	
<i>Ensalada del chef</i>	Gs. 50.000
<i>lechuga repollada, lechuga morada, cebolla morada, tomate cherry, aceitunas, palmito, bafalina y camaroncito, salsa de alcaparras.</i>	
<i>Cordero deshuesado al romero</i>	Gs. 85.000



~ Nuestros postres ~

<i>Brownie de chocolate con helado americana</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>Mousse de mbaracuyá</i>	<i>Gs. 18.000</i>
<i>Creppes c/ dulce de leche, helado y almendra</i>	<i>Gs. 18.000</i>
<i>Dulce de mamón con queso</i>	<i>Gs. 20.000</i>
<i>Dulce de membrillo o batata con queso</i>	<i>Gs. 20.000</i>
<i>Copa de helado</i>	<i>Gs. 18.000</i>
<i>Tres leches</i>	<i>Gs. 25.000</i>
<i>Torta helada</i>	<i>Gs. 18.000</i>
<i>Volcán de chocolate</i>	<i>Gs. 30.000</i>
<i>Budin de pan</i>	<i>Gs. 18.000</i>
<i>Miel negra c/ queso Paraguay</i>	<i>Gs. 15.000</i>

~ Café y Té ~

<i>Cafecito</i>	<i>Gs. 12.000</i>	<i>Capuchino</i>	<i>Gs. 20.000</i>
<i>Café grande</i>	<i>Gs. 15.000</i>	<i>Té varios</i>	<i>Gs. 10.000</i>
<i>Café cortado</i>	<i>Gs. 20.000</i>		

