





MANIFESTO

En Cocina Clandestina
cocinamos con ingredientes y
productos locales, respetando
las estaciones del año con
cada vegetal y fruta.

Homenajeamos la carne
Paraguaya, el pescado de río y
el cerdo con el mayor respeto,
aplicando técnicas de cocción
que realcen sus sabores y
texturas.

Creemos y apoyamos
firmemente en los ingredientes
locales, investigando y
probando platos nuevos cada
año.

Contamos contigo
manteniendo la mente abierta
y probando sabores diferentes
en nuestra casa.

Gracias!



PICOTEO Y PLATILLOS

CHIPA GUASU FIFI

chipaguasu de queso azul,
trozos de chorizo artesanal,
hecha en el momento.

65.000gs

MOLLEJA

molleja con salsa "demi glace"
mandioquita, limón

60.000gs

CHOCLO A LA PARRILLA

mazorca de choclo a la parrilla,
parmesano, provenzal, trozos de
tomate y aceite de oliva.

50.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

Payaguacitos de cordero,
mayo de ajo (6 unidades)

55.000gs

PALMITO

Palmito asado, crema de
mandioca, choco blanco
caramelizado, pancito

50.000gs

SOPA PY GRATINADA

sopa paraguaya con salsa de
tomates asados, queso py
gratinado.

60.000gs

CAMEMBERT

Queso apanado frito, dulce
de guayaba, pancito.

60.000gs

MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS

Mandi'o chyryry cremoso con
Kesu Py, cebolla, huevo y
hongos asados, picante.

60.000gs

PASTEL MANDIO

Empanada de mandioca frita
de gallina, salsita picante.

50.000gs

KESU PARAGUAY

Queso Paraguay, datiles
medjool, miel de caña,
pancito

45.000gs

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD

PLATOS

ÑOQUIS Y OSOBUCO

ñoquis de papa, salsa de tomates asado, trozos de Osobuco cocido a fuego lento gremolata, parmesano.
95.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.
105.000gs

RISOTO ANDAI

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.
130.000gs

PASTA PAQUETE

pastita rellena de costilla en salsa de tomate y crema, parmesano.
100.000gs

LENGUA

Laminas de lengua a la parrilla, demiglace, criolla, mandioca frita
95.000gs

ESTOFADO DE COSTILLA

Estofado de costilla con ñaquis de mandioca y salsa de tomates asados
110.000gs

TORIKATSU

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero.
100.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



PARRILLA

ARAÑITA

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.
(corte zona pelvica del animal, tierno, jugoso, con fibras.)
100.000gs

OJO DE BIFE

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.
(corte zona corazon del lomo alto, tierno, jugoso con ligero
marmolado)
170.000gs

BONDIOLA

ojo de cerdo a la parrilla, chimi, limon.
(corte zona lomo alto de cerdo, tierno, jugoso.)
110.000gs

CHANCHITO

punta de pecho de cerdo a la parrilla, chimi, limon.
(corte zona costilla y falda de cerdo, tierno, jugoso.)
140.000gs

ACOMPANAMIENTOS

-ARROZ KESU

-BATATAS FRITAS

-ENSALADILLA VERDE, TOMATE, CEBOLLA MORADA.

-PURÉ DE CHOCLO CON QUESO PARAGUAY

35.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD

en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.



DULCES

UMAMI BOWL

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado, helado de caramelo.

40.000gs

BUDÍN

budin, dulce de leche, crocante helado de caramelo,

50.000gs

MAMON

dulce de mamón, crema de vainilla, crocante, helado de crema.

40.000gs

SABOR A ALFAJOR

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado, helado de caramelo.

40.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD