





## 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.  
60.000gs

### **CROQUETA DE MANDIOCA**

bolitas de mandioca frita con  
quesos y jamón crudo.  
40.000gs

### **MOLLEJA**

molleja con salsa “demi glace”  
mandioquita, limón  
50.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

sopa paraguaya con salsa de  
tomates asados, queso py  
gratinado.  
50.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

payagua de cordero, mayo de  
ajo.  
50.000gs

### **CAMEMBERT**

rebozado en panko, frito, dulce  
de quinoto  
55.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

Mandi'o chyryry cremoso con  
Kesu Py, cebollita, huevo y  
hongos asados, picante.  
55.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## PLATOS

---

### OJO DE BIFE

a la parrilla, chipaguasu gratinado,  
chimi, limón.  
120.000gs

### BIFE DE CHORIZO

a la parrilla, chipaguasu gratinado,  
chimi, limón.  
120.000gs

### COSTILLA DE CERDO

a la parrilla, batatas asadas,  
chimi, limón.  
100.000gs

### COSTILLA DE CERDO ASIAN STYLE

a la parrilla, sazón asiática,  
arroz al horno, huevo, ajo,  
sesamo y limón.  
110.000gs

### HONG SHAO ROU

Trozos de panza de cerdo cocidas a  
fuego lento en salsa china, pure de  
batata y miel de caña, repollo asado.  
110.000gs

### MBAIPY SO'O

“polenta” cremosa a base de harina  
de maíz, ossobucco braseado,  
trozos de queso azul, cilantro.  
95.000gs

### PIRA

Surubi con crema de queso azul, pure  
cremoso de zapallo, ajo y miel, zucchini  
asado.  
170.000gs

### ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

- CHIPAGUASU GRATINADO
- ARROZ KESU
- BATATAS ASADAS
- ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA

30.000gs

### 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 más.*

# PLATOS

---

## **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

ñoquis de papa, salsa de tomates asados, trozos de Osobuco cocido a fuego lento, parmesano.

95.000gs

## **ÑOQUIS Y HONGOS**

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

85.000gs

## **PASTA PAQUETE**

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

90.000gs

## **TORIKATSU**

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

90.000gs

## **RISOTO ANDAI**

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

90.000gs

## **RISOTO TOMATOSO**

tomatitos asados, salsa de tomates asados, mozzarella fresca, parmesano.

90.000gs

## **SANDWICH DE POLLO**

de pollo frito, mayo de ajo, repollo asado, cebolla morada, mandioca frita.

75.000gs

## **SANDWICH DE VACIO**

vacío desmechado, mayo de ajo, cebolla morada, tomate y mandioca frita.

75.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# 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.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

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

40.000gs

## **CHOCO**

trozos melosos de choco, crema, bizcocho, choco blanco caramelizado, crocante, dulce de leche, helado.

55.000gs

## **FRUTILLA**

frutillas asadas, crema, jalea de frutilla casera, crocante, merengue, helado.

40.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## SNACKS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

local cheese corn cake with blue cheese and green fresh sauce.

60.000gs

### **CROQUETA DE MANDIOCA**

small yuca fritter with age cheeses, smoked ham and garlic sauce

40.000gs

### **MOLLEJA**

roasted sweetbreads, false demiglace sauce, fried yuca, hot sauce and lime

50.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

local chseese cornbread, gratinéé, roasted tomato sauce and green fresh sauce.

50.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

lamb and yuca fritters, garlic sauce.

50.000gs

### **CAMEMBERT**

deep fried camembert cheese, kumquat jam and green fresh sauce.

55.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

local yuca recipe with paraguayan cheese, egg, onions, mushrooms and hot sauce.

55.000gs

COUVERT: 10.000GS PER PERSON

EXTRA BREAD: 15.000GS



## MAIN COURSES

---

### OJO DE BIFE

grilled rib eye steak with local cheese corn cake, chimi sauce and lime.

120.000gs

### BIFE DE CHORIZO

grilled strip steak with cheese corncake, chimi sauce and lime.

120.000gs

### COSTILLA DE CERDO

grilled pork ribs, roasted sweet green potatoes, chimi sauce and lime.

100.000gs

### COSTILLA DE CERDO ASIAN STYLE

grilled pork ribs, asian sauce, baked rice with egg, vegetables and sesame oil.

110.000gs

### HONG SHAO ROU

slow cooked pork belly in soy sauce, green sweet potatoes pureé, fake demiglace sauce, grilled cabbage.

110.000gs

### MBAIPY SO'O

creamy polenta with slow roasted ossobucco chunks, parmegian.

95.000gs

### PIRA

surubi (local fatty white river fish), pumkin purée, grilled zuchinni, blue cheese sauce.

170.000gs

### EXTRAS

-LOCAL CHEESE CORNCAKE

-CHEESE RICE

-ROASTED GREEN SWEET POTATOES

-SLICED TOMATOES, RICOTA CHEESE AND RED ONION SALAD

30.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY

*please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"*



## MAIN COURSES

---

### **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

potato gnocchi, slow roasted ossobucco chunks, tomato sauce and parmegian.

95.000gs

### **ÑOQUIS Y HONGOS**

potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green fresh sauce, parmegian.

85.000gs

### **PASTA PAQUETE**

local pasta filled with slowly cooked ground beef rib, tomato sauce, cream and parmegian cheese.

90.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs with creamy sauce (coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic)

spaguetti on the side, roasted peanuts and sesame

90.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted pumkin risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.

90.000gs

### **RISOTO TOMATOSO**

roasted tomato, mozzarella and sauté cherry tomatoes risotto, parmegian cheese, gremolata sauce.

90.000gs

### **SANDWICH DE POLLO**

fried boneless chicken thighs, red onions, cabbages and garlic sauce, fried yuca.

75.000gs

### **SANDWICH DE VACIO**

slowly cooked flank steak, red onions, tomatoes, garlic sauce and bread, fried yuca.

75.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY



# SWEETS

---

## **UMAMI BOWL**

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, sugar smoked ice cream.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconout, somke sugar ice cream.

40.000gs

## **CHOCO**

molten chocolate bits, dulce de leche, pastry cream, dark chocolate ice cream, caramel sauce

55.000gs

## **FRUTILLA**

roasted strawberries, pastry cream, french merengue, vanilla craquant, icecream

40.000gs

**ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY**