





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

SOPA PY GRATINADA

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

50.000gs

MOLLEJA

molleja con salsa "demi glace"
mandioquita, limón

60.000gs

BIFECITO

Laminas de bife de chorizo Don
Pepe, cebollas asadas,
mandioca frita, criolla verde.

72.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

payagua de cordero, mayo de
ajo.

50.000gs

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

TOMAHAWK

a la parrilla, arroz kesu y tomate, oliva, orégano, cebolla morada.

200.000gs

TIRA DE COSTILLA

tira de costilla Don Pepe a la parrilla, chipa guasu hecha en el momento, chimi y limón.

180.000gs

BIFE DE CHORI

bife de chori Don Pepe a la parrilla, chimi, limón, papás a la crema.

120.000gs

OJO DE BIFE

ojo de bife Don Pepe a la parrilla, chimi, limón, papás a la crema.

130.000gs

COSTILLA DE CERDO

a la parrilla, batatas asadas, chimi, limón.

110.000gs

BONDIOLA

ojo de cerdo, batatas fritas, chutney de manzana y tomates asados.

100.000gs

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 mas.

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.
85.000gs

RISOTO ANDAI

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

POLLO FRITO

muslo de pollo deshuesado apanado frito, salsa de tomates asados, gremolata, parmesano, zuchini frito
90.000gs

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

MAMON

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

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

SOPA PY GRATINADA

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

50.000gs

MOLLEJA

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

60.000gs

BIFECITO

Grilled strip stake slices with fried yuca, grilled onions and green criolla sauce

72.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

lamb and yuca fritters, garlic sauce.

50.000gs

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

TOMAHAWK

grilled, cheese rise, tomato,
olive, origen, red onion.

200.000gs

TIRA DE COSTILLA

beef rib strip, local cheese
corncake, chimi sauce and lime.

180.000gs

BIFE DE CHORI

don Pepe strip steak Grilled,
chimichurri sauce, lemon,
potatoes à la crème.

120.000gs

OJO DE BIFE

don Pepe rib eye steak Grilled,
chimichurri sauce, lemon,
potatoes à la crème.

130.000gs

COSTILLA DE CERDO

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

110.000gs

BONDIOLA

pork rib eye, fried sweet green
potatoes, apple and roasted
tomato chutney.

100.000gs

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 OSOBUCCO

potato gnochi, slow roasted osobucco, roasted tomato sauce, gremolata sauce, parmegian.

95.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

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

85.000gs

RISOTO ANDAI

roasted pumkin risotto with roasted mushrooms 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

POLLO FRITO

boneless fried chicken thigh, roasted tomato sauce, gremolata, parmegian, fried zuchini.

90.000gs

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 coconut, somke sugar ice cream.

40.000gs

CHOCO

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

55.000gs

MAMON

papaya confit, pastry cream, crumble, caramel ice cream.

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY