

# CAFÉ



**El cafecito de acá** / Gs. 18.000  
*Base de leche condensada, espresso, chantilly y maní ku'i.*

**Café Bombón** / Gs. 15.000  
*Base de leche condensada y café espresso.*

**Cortado** / Gs. 15.000  
**Cortadito** / Gs. 13.000  
**Café con leche** / Gs. 17.000

**Café con leche Pituco** / Gs. 18.000  
*Espresso, leche caliente y dibujito con jalea de chocolate.*

**Capuchino Vienés** / Gs. 20.000  
*Espresso, leche, chantilly, canela y chocolate rallado.*

**Capuchino** / Gs. 18.500  
*Espresso y leche caliente, coronado con jalea de chocolate y chocolate rallado.*

**Mocca** / Gs. 22.000  
*Espresso, chocolate y leche emulsionada (sin endulzar).*

**Latte** / Gs. 18.000  
*Mucha leche emulsionada y café espresso.*

**Lágrima** / Gs. 17.000  
*Taza de leche caliente acompañada de un espresso en jarrita.*

**Espresso** / Gs. 12.000  
**Espresso con crema** / Gs. 15.000  
**Espresso doble** / Gs. 16.000  
*En la tacita de espresso; doble carga de café.*



**Café Americano** / Gs. 16.000  
*Café negro, suave, de filtro, servido en taza grande.*

# CAFÉ FRÍO

**Iced Coffee** / Gs. 18.000  
*Café espresso con mucho hielo (sin endulzar).*

**Iced Latte** / Gs. 20.000  
*Café espresso, leche helada y mucho hielo (sin endulzar).*

**Iced Mocca** / Gs. 25.000  
*Café espresso, chocolate, leche y hielo (sin endulzar).*

**Affogato** / Gs. 35.000  
*Dos bochas de helado de crema americana, doble café espresso, crema chantilly, jalea de chocolate y virutas de chocolate.*

# ICED TEA

**Té HATSU** / Gs. 25.000  
*Bebidas a base de té blanco y té verde.  
Ver opciones en el almacén.*

# MILKSHAKES

**Vainilla y café** / Gs. 40.000  
*Base de jalea de chocolate, tres bochas de helado de vainilla, doble café espresso, chantilly y cereza.*

**Dulce de leche** / Gs. 38.000  
*Base de manjar de dulce de leche, jalea de chocolate, tres bochas de helado de dulce de leche, chantilly y cereza.*

**Chocolate** / Gs. 38.000  
*Base de manjar de dulce de leche, jalea de chocolate, tres bochas de helado de chocolate, chantilly y cereza.*

★ **PODÉS PEDIR  
LECHE VEGETAL  
EN LA MAYORÍA  
DE TUS BEBIDAS**

# COCIDO QUEMADO

**Cocido** / Gs. 10.000  
**Cocido con leche** / Gs. 12.000

# CHOCOLATES

**Submarino** / Gs. 28.000  
*Jalea de chocolate, leche caliente, chantilly, virutas de chocolate y chocolate en barra.*

**Chocolate caliente de la casa** / Gs. 18.000  
*De la olla a la taza, endulzado con leche condensada.*

**Chocobomba** / Gs. 20.000  
*Jalea de chocolate, chocolate caliente de la casa, chantilly y chocolate rallado.*

# CHOCOLATE FRÍO

*Chocolate hecho a la olla pero bien frío con leche condensada y jalea de chocolate. / Gs. 22.000*

# LECHE DE LAS NUBES

*Leche helada, vainilla y azúcar. / Gs. 18.000*

# TÉ - INFUSIONES

**Té en hebras** / Gs. 18.000  
*Pedile a tu mozo la bandeja de té para elegir.*

**Té Twinings** / Gs. 15.000  
*Pedile a tu mozo la cajita de té en saquitos para elegir.*

**Infusiones nuestras en saquitos** / Gs. 12.000  
*Menta'i • Burrito • Boldo • Manzanilla • Tilo • Anís*



# EXTRAS

**Extra espresso** / Gs. 12.000  
**Crema chantilly** / Gs. 5.000  
**Leche condensada** / Gs. 5.000  
**Bocha de helado** / Gs. 10.000  
**Maní ku'i** / Gs. 4.000  
**Jarrita de leche** / Gs. 5.000  
**Vaso de leche** / Gs. 7.000  
★ **Leche vegetal** / Gs. 5.000

# MATE Y, TERERÉ.

*La bombilla viene de yapa; pedile a tu mozo para llevar.*



**Mate dulce** / Gs. 28.000  
*En la guampa; coco rallado y en la pavita leche caliente con caramelo de azúcar y cáscara de naranja.*

**Opción vegan: leche vegetal** / Gs. 35.000

**Recarga de leche** / Gs. 18.000  
**Recarga de leche vegetal** / Gs. 28.000

**Mate** / Gs. 18.000  
*Yerba mate y agua mineral bien caliente.*

**Recarga de agua** / Gs. 7.000

**Tereré** / Gs. 18.000  
*Yerba mate y agua mineral con hielo.*

**Recarga de agua mineral fría con hielo** / Gs. 8.000

# BAR DE YERBAS Y YUYOS

*Tenemos yerbas orgánicas, selváticas y las populares de siempre. También hay yuyos frescos y secos para tu mate o tereré (pedile a tu mozo las opciones del día).*



# DULCES



**Suspiro limeño** / Gs. 20.000  
**Postre 4 leches** / Gs. 20.000  
**Postre chocaleche** / Gs. 20.000  
**Brigadeiro de cuchara** / Gs. 18.000  
**Flan de leche condensada** / Gs. 14.000  
**Mousse de dulce de leche** / 15.000  
**Porción de torta** / Gs. 25.000

**Cheesecake de frutos rojos** / Gs. 22.000  
**Tarta de manzana** / Gs. 18.000  
**Tarta de frutos rojos** / Gs. 18.000  
**Pie de limón** / Gs. 18.000  
**Pastafrola** / Gs. 12.000

★ **Rollito de canela con glaseado** / Gs. 12.000  
**Alfajor de maicena** / Gs. 8.000

**Pastelitos de la abuela** / Gs. 7.000  
*(Dulce de leche - crema pastelera - dulce de guayaba)*  
**Tortitas de la casa** / Gs. 12.000  
*(Dulce de leche - chocolate - naranja)*

**Croissant (sin relleno)** / Gs. 6.500  
**Medialunas rellenas** / Gs. 8.000  
*(dulce de leche - crema pastelera - dulce de guayaba)*  
**Redondos de hojaldre** / Gs. 7.000  
*(canela - chocolate - azúcar)*  
**Escones con azúcar (2 unid.)** / Gs. 6.000

★ **Cookies de chocolate** / Gs. 12.000  
*Con chocolate orgánico vegano Pacari*  
★ **Cookies de avena y uvas pasas** / Gs. 8.000

★ *Productos sin derivados de origen animal (apto vegan).*



# PANES

## ELEGÍ TU TOSTADA / Gs. 10.000

Rebanadas de pan fresco cortado y tostado al momento.

- Pan lactal
- ★ Pan de pita
- ★ Pan baguette
- ★ Pan de campo
- ★ Pan ciabatta
- ★ Pan integral de semillas



## CANASTA DE PANES CASEROS

Selección de nuestros panes,  
linda opción para compartir. / Gs. 18.000  
(Elegí tus potecitos para untar o salsas para acompañar)

## POTECITOS PARA UNTAR

- Manteca / Gs. 5.000
- Dulce de leche / Gs. 5.000
- ★ Dulce de guayaba / Gs. 5.000
- ★ Miel de caña / Gs. 5.000
- ★ Jarabe de maíz / Gs. 5.000
- ★ Mermelada casera de frutilla / Gs. 5.000

- Queso crema / Gs. 8.000
- ★ Mantequilla de maní / Gs. 8.000
- ★ Miel de abeja / Gs. 8.000
- ★ Mermelada St. Dalfour / Gs. 8.000

## SALSAS PARA ACOMPAÑAR

(60 g.) / Gs. 9.500

- ★ Pesto de albahaca y nueces
- ★ Hummus
- ★ Baba ganoush
- ★ Salsa tzatziki
- ★ Guacamole
- ★ Picante de la casa
- ★ Salsa alioli
- ★ Mayo casera



## COPETÍN TÍPICOS

- Mbeju clásico / Gs. 14.000
- Mbeju jamón y mozzarella / Gs. 18.000
- Mbeju tres quesos / Gs. 17.000  
Queso paraguay, mozzarella y parmesano.
- Mbeju roquefort / Gs. 18.000
- Mbeju caprese / Gs. 20.000  
Tomate natural, tomates secos, mozzarella gratinada,  
albahaca y un toque de pesto con nueces.
- Mbeju a caballo / Gs. 20.000  
Cebollas blancas rehogadas, huevo frito,  
cebollita de hoja y ají seco molido.
- Chipa almidón / Gs. 6.000
- Chipa 3 quesos / Gs. 9.000
- Pastel mandí'o / Gs. 8.500



## EMPANADAS

Pancito lactal de viena por unidad / Gs. 1.500

- Jamón y queso (frita)
- Carne (frita)
- Pollo (frita)
- Cebolla y roquefort (horno)
- Provolone, morrones y aceitunas (horno)
- Napolitana (horno)
- ★ Choclo (horno)

- ★ Productos sin derivados  
de origen animal (apto vegan).



# BRUNCH

Natural / Gs. 45.000

Frutas frescas de estación con granola casera,  
yogurt natural, miel y juguito de naranja.

★ Opción vegan: leche vegetal y jarabe de maíz

Campestre / Gs. 56.000

Mandí'o chyriry, salchicha ahumada picante,  
ensaladita, tostadas de pan lactal, manteca  
y juguito de naranja natural.

Paraguayan / Gs. 50.000

Huevos revueltos con panceta crocante, mandioquitas fritas,  
tostadas francesas con manteca, jarabe de arce y juguito  
de naranja natural.



★ Tazón de frutas frescas / Gs. 25.000

★ Tosta hummus / Gs. 35.000

Pan de campo tostado, hummus, pepino, rabanitos,  
tomates cherry, zanahoria, repollo morado, menta,  
sésamo negro y aceite de oliva.

Tosta ranchera / Gs. 30.000

Pan de campo tostado, guacamole, tomates cherry,  
cilantro, un huevo frito (opcional huevo poché),  
ají y picante seco. Viene con pico de gallo y limón.

Paila mejicana / Gs. 42.000

En la pailita se cocinan dos huevos en una salsa  
de tomate, chipotle (picantito) y frijoles. Lleva rodajas  
de aguacate, cilantro y crema agria. Viene con totopos.

★ Opción vegan: sin huevos y sin crema agria / Gs. 40.000

Shakshuka / Gs. 38.000

En la pailita se cocinan dos huevos en una reducción  
de tomates y morrones, un toque de perejil por arriba,  
pancitos tostados y salsita picante para acompañar.

★ Opción vegan: sin huevos / Gs. 37.000

Huevos benedictinos / Gs. 60.000

English muffins tostados, jamón serrano, huevos poché,  
salsa holandesa, pimentón dulce y cebollita de hoja.  
Viene con papas fritas caseras, ensaladita de rúcula,  
espinaca y tomates cherry.

Huevos rotos / Gs. 35.000

Papas fritas caseras, huevo frito, jamón serrano  
y un toque de perejil.

Huevos revueltos / Gs. 25.000

4 huevos revueltos acompañados de pan lactal tostado.

Mandí'o chyriry / Gs. 30.000

Mandí'oca salteada con cebolla, queso mozzarella, huevos,  
cebollita de hoja y pimienta molida. Viene con pancito.  
Agregado de salchicha ahumada picante / Gs. 35.000

Tostadas francesas / Gs. 24.000

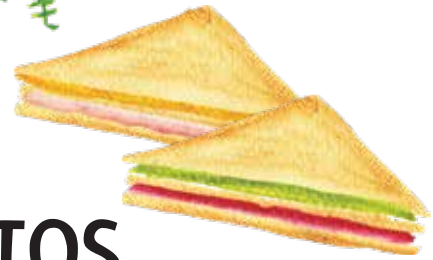
Pan lactal casero rebozado en un preparado de leche, huevo  
y canela. Servido con azúcar, manteca y jarabe de arce.  
★ Opción de agregado de bananas cortaditas / Gs. 26.000

Waffle o panqueques gordos / Gs. 33.000

Masa casera esponjosa, jarabe de arce y manteca.

Waffle o panqueques con frutas / Gs. 38.500

Masa casera esponjosa, jarabe de arce, chantilly y frutas.



# MIXTOS TOSTADOS Y SANDWICHES

Mixto caliente (blanco o integral) / Gs. 20.000

Croissant con jamón y queso / Gs. 15.000

Croissant fosforito / Gs. 17.000

Croissant relleno de jamón y queso, espolvoreado  
con azúcar granulada y caramelizado en el horno.

Croque Madame (Mixto a caballo) / Gs. 38.000

Pan lactal, salsa bechamel, jamón cocido, queso gruyere,  
y huevo frito. Viene con ensaladita y mandioquitas chips.

Mixto kesu dulzón / Gs. 38.000

Pan de campo tostado untado con manteca, mozzarella,  
cheddar, queso paraguay y cebollas caramelizadas.  
Viene con pepinillos y mandioquitas chips.

Tostado caprese / Gs. 35.000

Pan árabe relleno de queso mozzarella, rodajas de tomate  
natural, tomates secos, albahaca fresca y aceite de oliva.  
Viene con un potecito de pesto de albahaca y nueces.

Tostado simple / Gs. 26.000

Pan árabe relleno de jamón cocido y queso mozzarella.  
★ Opción jamón pavita / Gs. 29.000

Sandwich mañanero / Gs. 38.000

Pan lactal tostado relleno de huevos revueltos con perejil,  
rodajas de aguacate, queso cheddar, queso mozzarella y  
jamón cocido. Viene con mandioquitas chips.

Pita de falafel / Gs. 36.000

Pan de pita tostado, hummus, falafel, pepino, rabanitos,  
ensaladita tipo fattoush, espinaca blanca y tzatziki.  
Viene con salsita picante y extra tzatziki.

★ Opción vegan: en vez de tzatziki; hummus.

Club sandwich / Gs. 45.000

Pan de molde tostado, mayo casera, queso mozzarella,  
jamón de pavo, panceta crocante, tomate y lechuga  
arrepollada. Viene con mandioquitas chips.

Sandwich de verdura completo / Gs. 32.000

Pan lactal casero fresco, mayo casera, jamón cocido, queso  
mozzarella, lechuga arrepollada, tomate y huevo duro.  
Viene con mandioquitas chips.



# VARE'A JEFE





## LIVIANOS

**Salteado oriental de lomito** / Gs. 52.000

**Salteado oriental de pollo** / Gs. 42.000

**Salteado oriental mixto** / Gs. 49.000

Carne picadita y verduras salteadas con aceite de sésamo y salsa de soja. Repollo morado, brote de soja y semilla de sésamo tostado. Viene con extra salsa de soja.

★ **Salteado oriental vegetariano** / Gs. 44.000

Verduras y champiñones salteados con perejil, aceite de sésamo y salsa de soja. Repollo morado, brote de soja y semilla de sésamo tostado. Viene con extra salsa de soja.

**Ensalada del campo** / Gs. 40.000

Mezclum de verdes, aguacate, tomates cherry, queso gruyere, huevo duro, semillas de sésamo negro y girasol. Acompañada de una vinagreta casera.

**Ensalada César** / Gs. 42.000

Lechuga arropollada, salteado de pollo, panceta crocante, queso mozzarella y la clásica salsita César.

★ **Ensalada de quinoa** / Gs. 46.000

Quinoa, garbanzos, morrones, locote verde, cebolla morada, cilantro, almendras tostadas, uvas pasas y semillas de sésamo negro; aderezada con una vinagreta a base de limón.

**Omelettes** / Gs. 28.000

De cuatro huevos, acompañado de una ensaladita. (Ver opciones de adicionales).

★ *Productos sin derivados de origen animal (apto vegan).*



## CHABATAS

Podés elegir papas fritas caseras, batatas fritas o ensaladita.

**Chabata de lomito roquefort** / Gs. 65.000

Pan ciabatta tostado, mayo casera, lomito salteado en salsa de soja y miel con champiñones, queso roquefort, tomate fresco y rúcula. Viene con alioli y salsita picante.

**Chabata de pollo gruyere** / Gs. 55.000

Pan ciabatta tostado, salsa de mostaza de dijon, pollo salteado, panceta crocante, queso gruyere, morrones asados, rodajas de aguacate al limón y lechuga arropollada. Viene con alioli y salsita picante.

★ **Chabatalafel** / Gs. 50.000

Pan ciabatta tostado, baba ganush, falafel, pepino, tomate, cebolla morada en aros, espinaca y aceite de oliva. Viene con salsita picante y hummus.

## BOCATA

Vienen con mandioquitas chips.

**Bifecito** / Gs. 46.000

Pan baguette, mayonesa casera, lechuga, tomate, bifecitos de lomito y panceta crocante.

### ADICIONALES

Jamón cocido • Mozzarella • Cheddar  
Champiñones • Tomates secos  
Rodajas de aguacate  
Gs. 5.000

Huevo • Tomate • Lechuga  
Gs. 3.000

Jamón Serrano Gs. 10.000  
Jamón de pavo Gs. 8.000  
Panceta crocante Gs. 8.000

Adicional lomito Gs. 15.000  
Adicional pollo Gs. 10.000  
Adicional hamburguesa Gs. 15.000  
Ensaladita Gs. 8.000

### EXTRA SALSAS

Tzatziki • Picante • Picante chipotle  
Salsa César • Guacamole • Alioli  
Mayonesa • Pico de gallo  
Salsa de mostaza de dijon  
Gs. 3.000



## LOMITO Y HAMBURGUESAS

Podés elegir papas fritas caseras, batatas fritas o ensaladita. Vienen con salsa picante y salsa alioli.

**Lomito callejero** / Gs. 40.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, lechuga, tomate, huevo frito, lomito a la plancha y queso mozzarella.

**La Veggie** / Gs. 45.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, medallón veggie de porotos negros y quinoa, queso mozzarella, rodajas de aguacate, cebolla morada, tomate, lechuga y pepinillos.

**La Yankee** / Gs. 48.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, aros de cebolla morada, medallón de carne, lechuga, tomate, pepinillos, queso cheddar y panceta crocante.

**La Frenchie** / Gs. 46.000

Pan tipo brioche, mayo casera, medallón de carne, cebollas caramelizadas, queso mozzarella, roquefort y rúcula.

**La Cheeseburger** / Gs. 38.500

Pan tipo brioche, mayonesa casera, medallón de carne (150 gr) y doble queso cheddar.

**Pollo crispy** / Gs. 42.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, salsa barbacoa, pechuga de pollo apanada, panceta crocante, coleslaw, pepinillos, lechuga y tomate.

## PICADAS

**Marineritas de lomito** / Gs. 58.000

Tortillitas rellenas de carne acompañada de una salsa alioli, salsa picante, limón, pancitos de viena y tostaditas al ajo.

**Surtidito típico** / Gs. 80.000

32 bocaditos típicos (bolitas de mandioca y queso, pastel mandi'o, payagua mascada y mbeju). Vienen con salsa alioli y salsa picante.

**Picada Árabe** / Gs. 60.000

Hummus, baba ganoush, salsa tzatziki, ensaladita tipo fattoush, bastoncitos de zanahoria y pepino y 8 croquetitas de falafel. Viene con una canastita de pan de pita tostado.

★ **Opción vegan: sin salsa tzatziki.**

**Tortillitas de la casa** / Gs. 26.000

Típica masa casera con queso paraguay y cebollita de hoja. Viene con limón y salsa picante.

**Bolitas de mandioca y queso** / Gs. 30.000

Rellenas de mozzarella rebozadas con queso parmesano. Vienen con salsa picante.

★ **Papas o batatas fritas** / Gs. 25.000





# JUGOS NATURALES

Vaso de exprimido de naranja / Gs. 18.000  
Vaso de licuado de durazno / Gs. 18.000

## JARRITAS / Gs. 25.000

*Piñada:* piña y menta  
*Pomelada:* pomelo y cedrón kapi'i  
*Limonada:* limón, jengibre y menta  
*Vital:* zanahoria y naranja  
*Verde:* limón, apio, perejil y menta  
*Naranja*  
*Durazno*

# FROZEN DE FRUTAS

*Aloja:* Batido de miel de caña, hielo y limón / Gs. 18.000  
*Apasionado:* Mburucuyá, durazno y naranja / Gs. 22.000  
*Frutilla* / Gs. 25.000  
*Tutti frutti* / Gs. 22.000

# MBA'E TEKO?



## COPITA DE LICOR

*Baileys • Amaretto*  
*Tía María • Borgetti* / Gs. 18.000

HAY CAÑA PARAGUAYA

# COCTELERÍA SENCILLA

*(Dentro de poco nuevos tragos)*

**Gin tonic** / Gs. 35.000  
*Agua tónica (Fever Tree), gin Tanqueray y limón.*

**Aperol Spritz** / Gs. 38.000  
*Aperol, vino blanco espumante, rodajas de naranjas, soda y mucho hielo.*

# VINOS

## POR COPA

**Santa Julia Chardonnay 187 ml.** / Gs. 25.000  
**Santa Julia Malbec 187 ml.** / Gs. 25.000  
**Nieto Senetiner 187 ml.** / Gs. 30.000

## BLANCOS

**Chenin dulce 355 ml** / Gs. 35.000  
**Chenin dulce** / Gs. 60.000  
**Santa Carolina Sauvignon blanc** / Gs. 70.000

## TINTOS

**Tintillo** / Gs. 65.000  
**Zucardi Serie A Malbec** / Gs. 130.000  
**Woodbridge C. Sauvignon** / Gs. 110.000

## ESPUMANTES

**Nieto Senetiner Brut Nature** / Gs. 120.000  
**Julia (espumante dulce natural)** / Gs. 90.000

# WHISKYS

**Johnnie Walker Black** / Gs. 35.000  
**Johnnie Walker Red** / Gs. 30.000



# GASEOSAS Y AGUAS

**Acqua Panna**  
250 ml. / Gs. 10.000 - 505 ml. / 15.000  
**S.Pellegrino**  
250 ml. / Gs. 10.000 - 505 ml. / 15.000



**Dasani con o sin gas** / Gs. 8.000  
**Productos Coca-Cola** / Gs. 10.000



# CERVEZAS

**Pilsen Chopp 300 ml** / Gs. 13.000  
**Pilsen Nande (Roja - Blanca - Negra)** / Gs. 8.000  
**Patagonia 730 cc** / Gs. 32.000  
**Corona 710 cc** / Gs. 28.000  
**Corona Botellita** / Gs. 18.000

