



Gran Hotel del Paraguay
Desde 1921

Menú Restaurante



Entradas

Appetizers / Vorspeisen

Naturalia

Nature | Natur

Aguacates rellenos con mix de verdes y aderezo de albahacas

Avocados stuffed with green mix and basil dressing

Avocado mit grüner Salat und Basilikum zurichtum

Gs. 42.000

Espárragos envueltos

Asparagus with ham | Spargel mit Schinken

Espárragos envueltos con jamón cocido, salsa golf

Asparagus wrapped with ham, salsa golf (ketchup mixed with mayonnaise)

Asparagus wrapped with cooked ham, golf sauce

Gs. 57.000

Rabas de calamar

Fried calamari

Anillos apanados de calamares fritos y salsa tártara

Fried calamari with tartar sauce

Gs. 80.000

Bouquete de salmón.

Salmon bouquet

Rosas de salmón ahumado en colchón de verdes y queso brie, aderezo emulsión de aceto balsámico y oliva

Smoked salmon roses on top of greens and brie cheese, balsamic vinegar and olive dressing

Gs. 125.000



Zanahoria
con uva pasas y piña

Ensaladas

Salads /Salate

Alemana

German potato salad | Kartoffelsalat

Papas, cebolla, perejil, mayonesa, crema y limón

Potatoes, onion, parsley, mayonnaise, cream, lemon

Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie, Mayonnaise

Gs. 25.000

Mix de verdes

Green mix | Grüner Mix

Lechuga, rúcula y berro

Lettuce, arugula, watercress

Grüner Salat, Rucola, Brunnenkresse

Gs. 30.000

Omi

Omi | Omi

Repollo, manzana, crema de leche, jugo de limón, mayonesa

Cabbage, apple, heavy cream, lemon juice, mayonnaise

Kohl, Apfel, Sahne, Zitronensaft, Mayonnaise

Gs. 30.000

Tropical

Tropical | Tropical

Zanahoria con uvas pasas y piña

Carrot with raisins and pineapple

Karotte mit Rosinen und Ananas

Gs. 35.000

Ensalada de la Casa

House salad | Salat des Hauses

Lechuga, tomate, cebolla, pepino, palmito, choclo, y huevo duro

Lettuce, tomato, onion, cucumber, palmetto, corn, hard-boiled egg

Grüner Salat, Tomate, Zwiebel, Gurkel, Palmetto, Mais und hartgekochtes Ei

Gs. 45.000

César

Cesar | Ceaser Salat

Lechuga repollada, crutones, pollo, queso parmesano y nuez

Cabbage, croutons, chicken, parmesan cheese and walnuts

Kopfsalat, Croutons, Hühnchen, Parmesan Käse und Walnüsse

Gs. 50.000



Bouquete
de salmón

Guarniciones

Garnishes / Beilagen

Papas fritas <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i>	Gs. 30.000
Puré de papas <i>Mashed potatoes</i> <i>Kartoffelpüree</i>	Gs. 30.000
Arroz quesú <i>Rice with paraguayan cheese</i> <i>Reis mit paraguayschem Käse</i>	Gs. 25.000
Crema de espinacas <i>Mashed spinach crème</i> <i>Spinat Crème</i>	Gs. 35.000
Chipa guasu	Gs. 25.000
Sopa paraguaya	Gs. 25.000
Puré de zapallo <i>Mashed pumpkin</i> <i>Kürbispüree</i>	Gs. 25.000
Soufflé de Queso <i>Cheese souffle</i> <i>Käsesouffle</i>	Gs. 25.000
Verduras gratinadas gourmet <i>Gourmet gratin vegetables</i> <i>Gemüse mit Käse überbacken</i>	Gs. 25.000
Torre de verduras grilladas <i>Grilled vegetable tower</i> <i>Gemüseturm</i>	Gs. 30.000



Crema
de espinacas

Sopas

Soups / Suppen

Crema de cebolla francesa <i>French onion crème Zwibeln Crème</i> <i>Cebolla caramelizada en mantequilla,</i> <i>caldo ligero de hortalizas, bechamel y</i> <i>crutones gratinados</i> <i>Caramelized Onion in butter, light</i> <i>vegetable broth, béchamel, gratin</i> <i>croutons</i>	Gs. 30.000
Consomé de verduras <i>Consome Clare Suppe</i> <i>Caldo de puerros, perejil, apio, cebolla y</i> <i>zanahorias</i> <i>Leek broth, parsley, celery, onion, carrots</i> <i>Porree, Petersilie, Sellerie, Zwiebel</i> <i>und Karottensuppe</i>	Gs. 25.000



Crema
de cebolla francesa

Carne Vacuna

Red Meat / Rindfleisch

Bife Don Enrique Gs. 145.000
Mr. Enrique Beef | Herr Enriques Steak
 Medallón de lomito grillado de 450 gr, cubierto con mantequilla zazonada
 450 gr grilled tenderloin medallion, covered with grated butter
 450 gr. Lenden Steaks mit Kräuterbutter gewürzt

Stroganoff Gs. 80.000
Stroganoff
 Tiras de lomito salteadas acompañadas con champiñones y crema de leche
 Sautéed tenderloin strips accompanied with mushrooms and cream
 Geschnetzeltes Stroganoff mit Champignon und Sahne

Bife Alemán Gs. 70.000
German Hamburgers | Frikadellen

Milanesa de lomito Gs. 85.000
Breaded Beef | Schnitzel
 Milanesa de lomito
 Breaded Tenderloin
 Lendenschnitzel

Lomito al roquefort Gs. 110.000
Tenderloin with roquefort | Lendenschnitzel mit Roquefort Käse
 Filet mignon grillado y bañado en salsa de queso azul
 Filet mignon grilled and bathed in blue cheese sauce
 Gegrilltes Filet Mignon in Einer Sauce aus blauem Käse gebadet

Cordon blue Gs. 90.000
Cordon Bleu
 Filet de ternera relleno con jamón y queso
 Fillet of veal stuffed with ham and cheese
 Filet Cordon Bleu

Cerdo

Pork / Schweinefleisch

Cerdo a la mostaza Gs. 80.000
Pork seasoned with mustard | Schweinefilet in Senf
 Solomillo de cerdo grillé con crema y mostaza de Dijon
 Grilled pork tenderloin with cream and dijon mustard
 Gegrilltes Schweinefleisch in Dijon-Senf sauce

Pollo

Chicken /Hühnchen

Pollo a la provenzal Gs. 70.000
Provençal Chicken | Provenzales Huhn
 Suprema de pollo grillado cubierto con salsa provenzal
 Grilled chicken supreme topped with provençal sauce
 Gegrilltes Chicken Supreme in Provenzal Sauce

Milanesa de pollo Gs. 65.000
Breaded Chicken | Hühnchenschnitzel
 Suprema apanada
 Breaded chicken
 Chicken Supreme Schnitzel

Stroganoff de pollo Gs. 70.000
Tiras de Pechuga salteadas acompañadas con champiñones y crema de leche.

Pescado

Fish / Fisch

Surubí con salsa de camarones Gs. 120.000
Surubi with shrimp sauce
 Surubifisch in Garnelensauce oder Grillé de Surubi con salsa de camarones
 Grilled Surubi with shrimp sauce
 Gegrillter Surubifisch in Garnelen

Salmón a la Meuniere Gs. 120.000
Salmon Meuniere | Lachs Meuniere
 Salmón grillado en salsa de vino blanco, manteca y alcaparra
 Grilled salmon in white wine, butter and caper sauce
 Gegrillter Lachs in Weißweinsauce mit Butter und Kapern

Del hotel Gs. 98.000
From the hotel / Des Hotels
 Filet de tilapia grillado acompañado de rodajas de manzana a la manteca
 Grilled tilapia filet accompanied by apple slices in butter
 Gegrilltes Tilapia fFlet mit Apfelstücken in Butter gebraten

Río azul Gs. 110.000
Blue River /Blauer Fluss
 Surubi al vapor bañado en salsa de queso azul
 Steamed Surubi bathed in blue cheese sauce
 Gedämpfter Surubifisch in Blaukäsesauce gebadet

Salmón con salsa de camarón Gs. 140.000
Salmon with shrimp sauce / Lachs mit Garnelensauce
 Grillé de Salmón con salsa de camarones
 Grilled Salmon with shrimp sauce
 Gegrillter Lachs mit Garnelensauce



Rio azul
 Surubi al vapor bañado en salsa de queso azul

Pastas

Pasta / Pasta

Ñoquis

Gs. 45.000

Gnocchi / Gnocchi

Ñoquis de papa con salsa a elección: pesto, bolognesa, blanca, de queso, al tuco, rosa

Potato gnocchi with sauce of your choice: pesto, bolognese, white, cheese, tuco or tomato sauce, pink)

Kartoffelgnocchi mit Sauce nach Wahl: Pesto, Bolognese, weiße, Käse-, Tomaten- und Rosasauce

Lasagña

Gs. 55.000

Fleisch / Lasagne

Capas de lasagna rellenas con salsa Bolognesa , salsa bechamel, salsa de tomate, queso y jamón

Nudelscheiben gefüllt mit Bolognese, Béchamelsauce, Tomatensauce, Schinken, Käse

Canelones de choclo

Gs. 45.000

Corn Cannelloni / Mais-Cannelloni

Creps rellenos de choclo con salsa bechamel, pomarola y queso

Crepes filled with corn with bechamel sauce, pomarola and cheese

Mit Mais gefüllte Crepes mit Bechamelsauce, Tomatensauce und Käse

Madonna mia

Gs. 60.000

Madonna mia

Triduo de sorrentinos rellenos de calabaza, espinaca, y ricota, bañados en salsa de queso y toques de almendras

Sorrentinos stuffed with pumpkin, spinach, and ricotta, bathed in cheese sauce and hints of almonds

Triduum von Sorrentino Pasta, gefüllt mit Kürbis, Spinat und Ricotta, gebadet in Käsesauce und einem Hauch von Mandeln

Fettuccini al funghi

Gs. 60.000

Fettuccini en salsa de hongos secos, vino blanco, manteca y crema

Fettuccini in a sauce of dried mushrooms, white wine, butter and cream

Fettuccini in trockener Pilzsauce, Weißwein, Butter und Sahne



Triduo
de sorrentinos



La tabla

Quesos, jamones y aceitunas verdes acompañados de tostadas y grisines

Picadas

Finger food / Fingerfood

La tabla

Gs. 128.000

The board / Kalte Platte

Cubos de queso danbo, jamón cocido, queso azul, jamón crudo, aceitunas verdes acompañados de tostadas y grisines
Danbo cheese cubes, cooked ham, blue cheese, raw ham, green olives accompanied by toast and breadsticks

Kalte Platte mit Danbo-Käse Würfel, gekochtem Schinken, Blauschimmelkäse, rohem Schinken, grünen Oliven, dazu Toast und Brotstangen

Jamón, queso y aceituna

Gs. 48.000

Ham, cheese and olive

Schinken, Käse und Oliven

Cubos de Jamón cocido, cubos de queso danbo y aceituna

Cooked ham cubes, danbo cheese cubes and olives

Gekochte Schinkenwürfel, Danbo-Käsewürfel und Oliven

La costumbre

Gs. 85.000

Custom

Milanesitas de lomito c/ aros de cebolla

Breaded tenderloin with onion rings

Panierte Lendenstückchen mit Zwiebelringen

Delicias del río y mar

Gs. 225.000

Delights of the river and sea / Köstlichkeiten von Fluss und Meer

Camarones, anillos de calamar, dados de surubí y merluza salteada en oliva, ajo y perejil, acompañados de tostadas y grisines

Shrimp, calamari rings, cubes of surubí and hake sautéed in olive, garlic and parsley, accompanied by toast and breadsticks

Garnelen, Tintenfischringe, Surubí und Seehechtwürfel in Oliven, Knoblauch und Petersilie gebraten, dazu Toast und Brotstangen



Gran Hotel del Paraguay
Desde 1921



Experiencia GRAN HOTEL

Experiencia Gran Hotel

Arroz a la hindú (nuestra versión) Plato p/ 2 personas

Cerdo y pollo al curry - arroz. Dips: Chutney de mango, chutney de manzana, chutney de calabaza, tomate concasse, cebolla frita, maní salado, aji picante, piñas concasse

Grant Hotel Experience

Hindu rice (our version) Plate for 2 people

Pork and chicken curry - rice. Dips: Mango Chutney, Apple Chutney, Pumpkin Chutney, Concassé Tomato, Fried Onion, Salted Peanuts, Hot Chili, Concassé Pineapples

Grant Hotel Erlebnis

Hindu - Reis (unsere Version) Teller für 2 Personen

Curry mit Schweinefleisch und Hühnerfleisch - Reis. Dips: Mango - Chutney, Apfel - Chutney, Kürbis-Chutney, Tomaten Concasse, gebratene Zwiebel, gesalzene Erdnüsse, Hot Chili, Ananas- Concasse

Gs. 250.000



Gran Hotel del Paraguay
Desde 1921

Sandwiches

Mixto caliente de jamón y queso

Gs. 25.000

Grilled cheese sandwich with ham

Gegrilltes Käsesandwich mit Schinken

Pan de miga blanco o negro, jamón cocido, queso sandwich

Classic sandwich bread or wholemeal sandwich bread, cooked ham, cheese

Klassisches Sandwichbrot oder Vollkornsandwichbrot, gekochter Schinken, Käse

Mixto caliente de queso, tomate y orégano

Gs. 27.000

Grilled cheese sandwich with tomato and oregano

Käsesandwich mit Tomate und Oregano

Pan de miga blanco o negro, queso sandwich, tomate, orégano

Classic sandwich bread or wholemeal sandwich bread, cheese, tomato and oregano egrilltes

Klassisches Sandwichbrot oder Vollkornsandwichbrot, Käse, Tomate und Oregano

Club Sandwich

Gs. 40.000

Pan de miga, lechuga, tomate, queso mozzarella, pavita ahumada, panceta y papas fritas

Classic sandwich bread, lettuce, tomato, mozzarella cheese, smoked turkey, bacon, french fries

Vegetariano

Gs. 35.000

Vegetarian | Vegetarisch

Pan de miga, lechuga, tomate, zanahoria rallada, zucchini grillado, champiñon (untado con suave pesto)

Classic sandwich bread, lettuce, tomato, grated carrot, grilled zucchini, mushrooms (spread with soft pesto)

Klassisches Sandwichbrot, Salat, Tomate, geraspelte Karotte, gegrillte Zucchini, Champignons (Mit weichem Pesto)

Lomito completo

Gs. 42.000

Complete tenderloin

Complete Lenden sandwich

Pan, lechuga, tomate, lomito, jamón cocido, queso y huevo

Bread, lettuce, tomato, tenderloin, cooked ham, cheese and egg

Brot, kopfsalat, tomate, lenden, kochschinken, kase und ei

+ papas

Gs. 50.000

Pollo

Gs. 38.000

Chicken

Huner Sandwich

Pan de miga blanco o negro, lechuga, tomate, pollo grillado y huevo

Classic sandwich bread or wholemeal sandwich bread, lettuce, tomato, grilled chicken and egg

Weiss oder schwarzbrot mit Huner fleisch, kopfsalat, tomaten , ei

Sandwich Vegetariano
lechuga, tomate, zanahoria rallada, zucchini grillado, champiñon



Completa

Hamburguesas

Hamburgers / Hamburger

Completa

Gs. 35.000

Complete | Kompletter Hamburger

Pan, lechuga, tomate, carne, jamón cocido, queso y huevo

Bread, lettuce, tomato, meat, cooked ham, cheese and egg

Brot, Kopfsalat, Tomate, Fleisch, gekochter Schinken, Käse und Ei

+ papas

Gs. 40.000

Especial

Gs. 40.000

Special

Speziell

Pan, base de coleslaw, carne, queso cheddar, panceta, pepinillo

Bread, coleslaw base, meat, cheddar cheese, bacon, pickle

Brot, Coleslawbase, fleisch, bacon, pickles

+ papas

Gs. 45.000



Especial



Pizza de Jamón Crudo y Rúcula

Pizzas Pizzen

Mozzarella con aceituna <i>Mozzarella with olive / Mozzarella mit Oliven</i> Masa casera, salsa de tomate, mozzarella, aceitunas y orégano Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, olives and oregano Hausgemachter Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Oregano	Gs. 50.000
Palmito <i>Palmito / Palmetto</i> Masa casera, salsa de tomate, mozzarella, palmitos y orégano Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, palmetto and oregano Hausgemachter Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Palmetto, Oregano	Gs. 58.000
Pepperoni <i>Peperoni / Peperoni</i> Masa casera, salsa de tomate, mozzarella, pepperoni y orégano Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, pepperoni and oregano Hausgemachter Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Oregano	Gs. 58.000
Choclo <i>Corn</i> <i>Zuckermals</i> Masa casera, salsa de tomate, mozzarella, choclo y orégano Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, corn, oregano Selbstgemachter murbeteig, tomaten sose,mozzarella, Zuckermals,oregano	Gs. 58.000
Jamón crudo, queso roquefort y rúcula <i>Raw ham, Roquefort cheese, arugula / Rohschinken, Roquefortkäse, Rucola</i> Masa casera, salsa de tomate, mozzarella, queso roquefort, jamón crudo, rúcula Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, roquefort cheese, raw ham and arugula Hausgemachter Teig, Tomatensauce, Mozzarella, Roquefortkäse, Rohschinken, Rucola	Gs. 65.000
Pollo con catupiry <i>Chicken with catupiry / Hähnchen mit Katupiry</i> Masa casera, salsa de tomate, mozzarella, pollo salteado, queso catupiry, aceitunas Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, sautéed chicken, catupiry cheese, olives Hausgemachter Teig, Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Hähnchen, Katupiry-Käse, Oliven	Gs. 58.000



A la Suiza
queso mozzarella, tomate concasse

Omelettes

& Huevos

Omelettes and eggs
Omelettes und andere Eiergerichte

A la suiza <i>Huevo batido cocinado con queso mozzarella, tomate concasse</i> <i>Beaten egg cooked with mozzarella cheese, tomato concassé</i> <i>Geschlagenes Ei gekocht mit Mozzarella-Käse, und Tomaten-Concassé</i>	Gs. 28.000
Con jamón <i>With ham Rührei m Schinken</i> <i>Huevo batido cocinado con jamón cocido</i> <i>Beaten egg cooked with cooked ham</i> <i>Geschlagenes Ei mit gekochtem Schinken</i>	Gs. 28.000
Lo más <i>Huevo batido cocinado con espárragos</i> <i>Beaten egg cooked with asparagus</i> <i>Rührei mit Spargel</i>	Gs. 58.000
Campestre <i>Huevo batido cocinado con champiñón</i> <i>Beaten egg cooked with mushrooms</i> <i>Rührei mit Champignons</i>	Gs. 35.000
A la americana <i>Huevos fritos con panceta salteada</i> <i>Fried eggs with sautéed bacon</i> <i>Spiegeleier mit gebratenem Speck</i>	Gs. 25.000



Flan

Postres

Desserts / Nachspeise

Tarta de manzana c/ Stroisel acompañada con crema chantilly o helado de crema americana

Gs. 35.000

Apple pie w / Streusel accompanied with whipped cream or Vanilla ice cream |

Streusel-Apfelkuchen mit geschlagener Sahne oder Sahneeis

Masa quebrada, manzana, uva pasa, canela, acompañado de crema chantilly o helado de crema americana

Crumbly topping, apple, raisin, cinnamon, accompanied with whipped cream or vanilla ice cream

Streusel, Apfel, Rosine, Zimt, dazu Schlagsahne oder Vanilleeis (Sahneeis es crema americana)

Strudel de manzana con crema chantilly o con helado de crema americana

Gs. 35.000

Apple Strudel with whipped cream or vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Schlagsahne oder Sahneeis

Masa tradicional de la casa, manzana, uva pasa, canela acompañado de crema chantilly o helado de crema americana

Traditional house dough, apple, raisin, cinnamon accompanied with whipped cream or vanilla ice cream

Flan (especialidad de la casa)

Gs. 25.000

Flan (house specialty)

Flan (spezialität des Hauses)

Helado

Gs. 40.000

Ice Cream

Eiscreme

Dos sabores de helado, cobertura de chocolate, cubanitos y cereza

Two flavors of ice cream, chocolate coating, cubanitos (crispy wafer tube) and cherry

Zwei Sorten Eiscreme, Schokoladenüberzug,

Cubanitos (knusprige Waffelröhre), Kirsche



Tarta de manzana

c/ Stroisel



Café

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Bebidas

Drinks / Geteränke

Sin alcohol

*Alcohol free
Ohne Alkohol*

Gaseosa 500ml	Gs. 12.000
Agua s/ gas 500ml	Gs. 9.000
Agua c/ gas 500ml	Gs. 9.000
Agua tónica 500ml	Gs. 9.000
Jugo de naranja	Gs. 15.000
Jugo de piña	Gs. 15.000
Jugo de frutilla	Gs. 15.000
Jugo de mburucuyá	Gs. 18.000
Jugo de limón	Gs. 15.000
Jugo verde	Gs. 15.000

Café

*Coffee
Kaffee*

Espresso	Gs. 10.000
Espresso doble	Gs. 18.000
Café cortado	Gs. 16.000
Café c/ leche	Gs. 16.000
Capuccino	Gs. 25.000

Té

*Tea
Tee*

Negro	Gs. 6.000
De hierbas	Gs. 6.000
Con leche	Gs. 10.000



Vino Tinto
Red Wine
Rotwein

Navarro Correas Los Árboles <i>Cabernet</i>	Gs. 55.000
Navarro Correas Los Árboles <i>Malbec</i>	Gs. 55.000
Navarro Correas <i>Colección Privada</i>	Gs. 95.000
Finca La Linda <i>Malbec</i>	Gs. 85.000
Finca La Linda <i>Cabernet</i>	Gs. 85.000
Luigi Bosca <i>Reserva Cabernet</i>	Gs. 155.000
Luigi Bosca <i>Reserva Malbec</i>	Gs. 155.000
Fond de Cave <i>Cabernet</i>	Gs. 85.000
Fond de Cave <i>Malbec</i>	Gs. 85.000
Escorihuela Gascón <i>Cabernet</i>	Gs. 158.000
Escorihuela Gascón <i>Malbec</i>	Gs. 158.000

Vino Blanco
White Wine / Weißwein

Luigi Bosca	Gs. 155.000
Cousiño Macul	Gs. 120.000
Escorihuela Gascón	Gs. 158.000
Finca La Linda	Gs. 85.000
Los Árboles	Gs. 55.000

Espumante
Sparkling
Funkelnd

Freixenet Carta Nevada <i>Demi Sec</i>	Gs. 120.000
Freixenet Carta Nevada <i>Extra Brut</i>	Gs. 120.000
Chandon <i>Demi Sec</i>	Gs. 150.000
Chandon <i>Extra Brut</i>	Gs. 180.000
Delice	Gs. 150.000
Sidra La Preferida	Gs. 30.000

Whisky
Whisky

Old Parr	Gs. 30.000
Chivas Regal	Gs. 30.000
Johnnie Walker <i>Etiqueta Negra</i>	Gs. 30.000
Johnnie Walker <i>Etiqueta Roja</i>	Gs. 18.000
Ye Monk's	Gs. 18.000

Coñac
Coñac

Napoleón - V.S.O.P	Gs. 18.000
Hennessy	Gs. 62.000





Tragos Cocktails Cocktail

Caipiriña <i>Caipirinha</i>	Gs. 20.000
Caipivodka <i>Brazilian lemon drink with vodka</i>	Gs. 25.000
Martini	Gs. 25.000
Margarita <i>Lime juice with tequila</i>	Gs. 25.000
Piña colada <i>Pineapple, coconut cream and rum</i>	Gs. 32.000
Mojito	Gs. 20.000
Fernet Branca Menta <i>Fernet Branca Mint (is an italian type of amaro, a bitter, aromatic spirit)</i>	Gs. 20.000
Fernet Branca con cola <i>Fernet Branca with coke</i>	Gs. 28.000
Daiquiri de durazno <i>Peach Daiquiri</i>	Gs. 30.000
Daiquiri de frutilla <i>Strawberry Daiquiri</i>	Gs. 35.000
Negroni <i>Gin, sweet vermouth and campari</i>	Gs. 30.000
Gin Tonic con escencias <i>Gin Tonic with essences</i>	Gs. 36.000
Pisco Sour	Gs. 25.000
Whisky Sour	Gs. 45.000
Aperol Sprits	Gs. 45.000
Jarra de sangría <i>Jar of Sangria</i>	Gs. 65.000

Cerveza Beer Bier

Cerveza Heineken	Gs. 25.000
Cerveza Miller	Gs. 25.000
Cerveza Pilsen	Gs. 15.000
Patagonia Weisse	Gs. 30.000
Patagonia Amber Lager	Gs. 30.000
Patagonia Bohemia Pilsener	Gs. 30.000



Menú KIDS

**Milanesa de Lomito
con Papas Fritas**

Gs. 45.000

**Milanesa de Pollo
con Papas Fritas**

Gs. 35.000

Ñoquis

Gs. 22.000

Capeletis de Jamón y Queso

Gs. 25.000

*Salsas a elección:
pesto, bolognesa, blanca, de queso, al tuco, rosa*



Gran Hotel del Paraguay
Desde 1921