

ISI
DO
RO

restaurante

ENTRADAS*

PRECIO

TRÍO DE BRUSCHETTAS (SALMÓN AHUMADO, JAMÓN CRUDO Y CAPONATA) 70.000 GS.

El origen de este plato, muestra una tradicional forma de comer desde la antigua Roma. Cada bruschetta destaca por su combinación, sabor y sentido

CREPE DE HONGOS Y PARMESANO 48.000 GS.

Con la tradicional receta francesa, este plato da inicio a la experiencia de viajar con el buen gusto y la combinación de los hongos salteados con el queso parmesano.

HUMMUS CON VEGETALES Y PAN PITA 55.000 GS.

Plato indicado para las personas que disfrutan los sabores y esencias del Medio Oriente. La textura del Hummus es perfecta para acompañar con los bastones de zanahoria y apio, sin dejar de lado el tradicional pan pita tostado con especias.

CAMARONES AL AJILLO 95.000 GS.

Desde la costa de Ecuador, este plato deleita a los amantes de los mariscos que disfrutan la gastronomía costera. La combinación de sabores en el paladar, le da ese toque exquisito y gourmet.

CROQUETA DE QUESO AZUL CON NUEZ 95.000 GS.

Cinco croquetas deliciosas, que vienen acompañados de queso azul y nuez, que producen competencia entre sus invitados.

PICADAS*

PRECIO

MARINERITAS DE CARNE ACOMPAÑADAS DE MANDIOCA CON PEREJIL Y TOMATES CHERRY 80.000 GS.

Plato tradicional y codiciado en todo Paraguay. Las marineritas vienen con ese sabor de hogar, que siempre es acompañado de mandioca, y nosotros, lo refrescamos con el sabor del tomate y el aroma del perejil.

MILANESITAS DE CARNE, CON BOLITAS DE MANDIOCA, BATATA FRITA Y MOZZA STICK 120.000 GS.

Para 2 personas. La picada clásica del sur, viene con una variedad de sabores que destaca por la calidad de la producción nacional.

PARRILLA ISIDORO (MIX DE TAPA CUADRIL, CHORIZO, MORCILLA, SOPA PARAGUAYA, ACOMPAÑADO DE MANDIOCA, CRIOLLA, CHIMICHURRI Y TÁRTARA) 180.000 GS.

Para 4 personas. La versión más chuchi, de los mejores cortes de carne. Destaca por el sabor tradicional del Paraguay, pero se le suma salsas, que combinan una experiencia gourmet. Perfecta para compartir en grupo.

TABLA ISIDORO (QUESO AZUL, QUESO CAMEMBERT Y QUESO DE CABRA, SALAMI, JAMÓN CRUDO, CHORIZO, GRISINES, CEREZA Y FRUTOS SECOS) 140.000 GS.

Para 2 personas. Esta tabla tiene todo lo que se necesita para estar bien. Tiene el equilibrio perfecto entre quesos y chifonados. Para levantar la textura, viene con ese toque de grisines y frutos secos, que aumenta la experiencia de estar en Isidoro.

PAPAS CHEDDAR CON PANCETA 45.000 GS.

No hay mucho que decir, es el clásico de los clásicos, el capricho de todos; para disfrutar un buen momento sin remordimiento al placer, 400 gramos de papas con panceta y cheddar.

MOZZARELLA STICKS Y SALSA POMODORO 55.000 GS.

Nuestra debilidad. La entrada perfecta para cualquier hora del día. Son bastones de quesos marinados, empanizados y fritos. La fórmula perfecta: queso frito con salsa pomodoro.

CAMARONES EN PANCO CON SALSA TÁRTARA 95.000 GS.

Una técnica de apanado japonés, le da cuerpo a una textura más crujiente, que envuelve ese fruto del mar, acompañado de una mayonesa tártara.



ENSALADAS*

PRECIO

ENSALADA BUENA VIBRA

55.000 GS.

Hojas verdes, queso azul, nueces y naranja. El equilibrio de una ensalada, que te acompaña en todos los sentidos.

ENSALADA ISIDORO

62.000 GS.

Hojas verdes, pepino, aceitunas negras, tomate cherry y queso de cabra. Destaca por ser un producto creado con la misma línea gourmet de la casa, y destaca con ese envolvente queso de cabra.

ENSALADA CÉSAR

40.000 GS.

Un clásico de la gastronomía: queda bien con todo, no tiene riesgo, pero se hace con pasión.

EXTRAS	SALMÓN AHUMADO (50 GR)	20.000 GS.
	CAMARONES (80 GR)	25.000 GS.
	POLLO (120 GR)	15.000 GS.



PASTAS & RISOTTO

PRECIO

SPAGUETTI A LA CARBONARA

55.000 GS.

RAVIOLES DE VERDURA CON SALSA DA CALABAZA Y TOMATE SECO

55.000 GS.

ÑOQUIS DE ESPINACA EN CREMA DE PUERROS Y NUECES

52.000 GS.

ÑOQUIS CUATRO QUESOS

55.000 GS.

ESPAGUETI AL POMODORO

48.000 GS.

ESPAGUETI BOLOÑESA

55.000 GS.

PENNE A LA ARRABIATTA

50.000 GS.

LASAÑA DE CARNE CON JAMÓN Y QUESO

60.000 GS.

BERENJENA A LA PARMESANA

60.000 GS.

RISOTTO AL FUNGHI

70.000 GS.

RISOTTO DE CAMARONES

85.000 GS.

HAMBURGUESAS*

PRECIO

Todas nuestras hamburguesas vienen con papas fritas, ketchup y salsa tartara.

HAMBURGUESA CHEESE & BACON

60.000 GS.

Pan Brioche esponjoso, 180 gramos de carne 100% vacuna, queso cheddar, panceta y mayo de la casa.

HAMBURGUESA AMERICANA

60.000 GS.

Pan brioche esponjoso, 180 gramos de carne 100% vacuna, queso cheddar, panceta, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla morada y mayo de la casa.

HAMBURGUESA ISIDORO

65.000 GS.

Pan brioche esponjoso, 180 gramos de carne 100% vacuna, tomate, cebolla caramelizada, rúcula, mayo de la casa y queso azul.

HAMBURGUESA VEGGIE

60.000 GS.

Pan brioche esponjoso, proteína de lenteja, vegetales asados, calabaza, morrón, cebolla, lechuga, tomate y mayo de la casa.

SÁNDWICHES*

PRECIO

SÁNDWICH DE CARNE CON QUESO AZUL

67.000 GS.

Pan ciabatta , queso azul, lomito, rucula, tomate y, cebolla caramelizada papas fritas, kétchup y salsa tartara.

SÁNDWICH CLÁSICO DE CARNE

58.000 GS.

Pan brioche, lechuga, tomate, lomito, queso mozzarella, huevo frito, papas fritas, kétchup y salsa tartara.

SÁNDWICH CAPRESSE

58.000 GS.

Pan baguete tostada, pesto, tomate, rucula, burrata fresca.

CLUB SÁNDWICH

58.000 GS.

Pan de miga blanco ó integral, mayo casera, jamón de pavo, jamón cocido, panceta, lechuga, tomate, papas fritas, kétchup y salsa tartara.

SÁNDWICH DE SALMÓN

65.000 GS.

Pan bagette, salmón, queso crema, alcaparra y rúcula.

WRAP CÉSAR DE POLLO

48.000 GS.

Wrap de trigo, lechuga, pollo, panceta, queso mozzarella y aderezo César.

PIZZAS*

PRECIO

MOZZARELLA

65.000 GS.

MARGARITA

70.000 GS.

PEPPERONI

75.000 GS.

CUATRO QUESOS

80.000 GS.

ISIDORO

90.000 GS.

Masa, pasta de tomate, mozza, prosciutto y rúcula.

AVES*

PRECIO

SUPREMA DE POLLO, RELLENA DE JAMÓN CRUDO Y VEGETALES EN SALSA CURRY CON PURÉ DE PAPAS

70.000 GS.

MILANESA DE POLLO CON FIDEOS A LA MANTECA

62.000 GS.

GRILLÉ DE POLLO CON MIX DE VERDES

58.000 GS.

PESCADOS*

PRECIO

SALMÓN GRILLE, PAPINES Y ESPÁRRAGOS GRATINADOS

122.000 GS.

SALMÓN CUATRO QUESOS Y ESPINACA CREMOSA

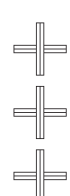
105.000 GS.

SURUBÍ AL QUESO AZUL Y PAPINES AL OLIVO

110.000 GS.

MILANESA DE SURUBÍ CON PURÉ DE PAPA Y CALABAZA

85.000 GS.



ADICIONALES: SALSA PICANTE / CÉSAR / MAYO CASERA / HUMMUS / JAMÓN COCIDO
PANCETA CROCANTE / SALCHICHA / QUESO MOZZARELLA / QUESO PARMESANO
QUESO CHEDDAR / QUESO ROQUEFORT / CHAMPIÑONES / TOMATES SECOS
ACEITUNAS VERDES

9.000 GS.



CARNES*

PRECIO

LOMITO VACUNO CUATRO QUESOS Y ARROZ PILAF	72.000 GS.
LOMITO EN SALSA MADERA SOBRE COLCHÓN DE PURÉ DE PAPA	76.000 GS.
LOMITO GRILLE CON: PURÉ, PAPAS FRITAS O MIX DE VERDES	70.000 GS.
MILANESA DE LOMO CON PURÉ, PAPAS FRITAS O MIX DE VERDES	68.000 GS.
MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS	78.000 GS.
TAPA CUADRIL Y BATATAS FRITAS (FAROFA Y CRIOLLA)	110.000 GS.
COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ, VIENE ACOMPAÑADO CON CHOCLO EN ESPIGA Y ENSALADA DE COLESLAW	85.000 GS.

SOPAS*

PRECIO

CALABAZA CON TOPPING DE QUESO AZUL	52.000 GS.
CEBOLLA AHUMADA CON PAN DE CAMPO Y PARMESANO GRATINADO	48.000 GS.



GUAR NI CIO NES EX TRAS

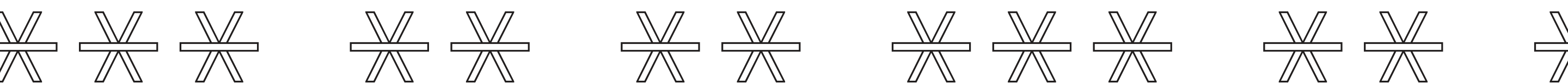
ENSALADA MIXTA	35.000 GS.
PAPAS FRITAS	25.000 GS.
BATATAS FRITAS	25.000 GS.
MANDIOCA FRITA	25.000 GS.
PURÉ DE PAPAS	28.000 GS.
PURÉ DE PAPA Y CALABAZA	28.000 GS.
ARROZ QUESU	28.000 GS.
ESPINACA A LA CREMA	32.000 GS.
VERDURAS SALTEADAS	32.000 GS.
ESPÁRRAGOS GRATINADOS	30.000 GS.
SOPA PARAGUAYA	20.000 GS.

POSTRES*

PRECIO

2 BOCHAS DE HELADO DEL DÍA Americana, dulce de leche y frutos rojos.	25.000 GS.
DULCE DE MAMÓN Y QUESO PARAGUAY	28.000 GS.
VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO	45.000 GS.
BROWNIE CON HELADO	35.000 GS.
CHEESECAKE	35.000 GS.
TIRAMISÚ	25.000 GS.
CHURROS CON DULCE DE LECHE	25.000 GS.





DE	CAFÉ CON O SIN LECHE + JUGO DE NARANJA + 2 MEDIALUNAS	40.000 GS.
SA	CAFÉ CON O SIN LECHE + JUGO DE NARANJA + MIXTO	40.000 GS.
YU	CAFÉ CON O SIN LECHE + CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	35.000 GS.
NOS	CAFÉ CON O SIN LECHE + HUEVOS REVUELTOS CON TOSTADAS	45.000 GS.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOSTADA	35.000 GS.
TOSTADAS CON AGUACATE Y HUEVO	45.000 GS.
TOSTADAS + MERMELADA Y MANTECA	25.000 GS.
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	29.000 GS.
MIXTO DE JAMÓN Y QUESO	21.000 GS.
PAN ÁRABE DE JAMÓN Y QUESO	32.000 GS.
PAN ÁRABE CAPRESSE	30.000 GS.
CROQUE MADAME	40.000 GS.
MBEJU	25.000 GS.
MBEJU CAPRESSE	28.000 GS.
CHIPAS CALENTITAS (2 UNIDADES)	20.000 GS.
OMELETTE ISODORO	34.000 GS.
Trae un relleno con salteado de tomate, cebolla, morrón rojo y champiñones.	
TOSTADA FRANCESA	35.000 GS.
OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO	28.000 GS.

CAFETERÍA*

EXPRESSO	15.000 GS.	RISTRETTO	15.000 GS.
EXPRESSO DOBLE	18.000 GS.	MACCHIATO	18.000 GS.
CAFÉ AMERICANO	20.000 GS.	COCIDO	15.000 GS.
CORTADO	20.000 GS.	COCIDO LATTE	18.000 GS.
CORTADO DOBLE	22.000 GS.	CHOCOLATADA	22.000 GS.
CAPPUCCINO	22.000 GS.	TÉ	12.000 GS.
LATTE	20.000 GS.		
LATTE DOBLE	22.000 GS.	ICED COFFEE	20.000 GS.
CARAMEL LATTE	22.000 GS.	ICED LATTE	22.000 GS.
MOCACCINO	22.000 GS.	ICED MOCCA	24.000 GS.

K I D S	HAMBURGUESA CHEESE & BACON	60.000 GS.
	Pan Brioche esponjoso, 180 gramos de carne 100% vacuna, queso cheddar, panceta y mayo de la casa. Vienen con papas fritas, ketchup y salsa alioli.	
	ESPAGUETI CON SALSA A LA CREMA	45.000 GS.

TRAGOS*

GIN & TONIC	30.000 GS.
Ginebra, hielo, limón y tónica.	
APEROL SPRITZ	40.000 GS.
Cóctel preparado en base de Aperol, naranja y espumante.	
SANGRÍA DEL FIVE	75.000 GS.
Receta tradicional de España, diseñada para compartir, con una onda frutal.	
POMELADA	35.000 GS.
Simbiosis perfecta entre el Campari y el gin, que hacen de la pomelada una excusa ideal para mezclar con el almíbar.	
ISIDORO SOUR	40.000 GS.
Explotan los sentidos en este cóctel, con la influencia y mezcla más destaca entre el gin, lo exótico del mburucuya y la espuma cítrica.	
SPRITZ DE ROMERO	45.000 GS.
Nuestra reversión de Aperol, pero con unas notas más agudas, influenciadas por el romero.	
OLD FASHION	35.000 GS.
Un cóctel, donde predomina el protagonismo de un destilado del whisky, como lo es el bourbon, impregna su presencia en unos de los clásicos.	
CAMILO NEGRONI	35.000 GS.
Nació en Italia y tiene más de 90 años. Es un trago reconocido que incluye ginebra, vermouth dulce, Campari y una rodaja de naranja y hielo.	
NEGRONI SBAGLIATO	35.000 GS.
Es una combinación refrescante de prosecco, vermú y un licor amaro, tradicionalmente Campari. Sbagliato significa 'erróneo' en italiano. Refiere al supuesto error del creador del cóctel, quien puso prosecco en vez de ginebra a un Negroni.	
LUICHEX	35.000 GS.
El trago más consentido de la casa, tiene la presencia del Chivas 12 años, con una mezcla de frutos rojos y un almíbar de romero.	
TERERE JULEP	35.000 GS.
Jack Daniels macerado con agríal, menta y cedrón, pero versión local.	
DAIQUIRI FROZEN	35.000 GS.
Tortilla de trigo, lechuga, pollo, panceta, queso mozzarella y aderezo Caesar.	
MOJITO	25.000 GS.
Clásico cóctel cubano a base de ron y menta, que le da tumbao a sus invitado.	
CAIPIROSKA	25.000 GS.
Vodka, limón, azúcar, es suficiente para pasarla bien.	
MIMOSA	30.000 GS.
La mezcla del espumante, con el jugo de naranja y la cereza.	
BOULEVARDIER	60.000 GS.
Es el mejor variante de un clásico como el Negroni. Contiene whisky, campari, vermut y cáscara de naranja.	
AMERICANO	60.000 GS.
Es uno de los aperitivos por excelencia, –menos rotundo que el Negroni, y combina Campari, vermut rojo, un toque de soda y se adorna con media rodaja de naranja.	

TRAGOS*

MARGARITA 35.000 GS.

Es un cóctel compuesto por tequila triple seco y jugo de limón. Lo demás, fluye...

MARTINI 30.000 GS.

Es uno de los cócteles más conocidos, compuesto de ginebra con una porción de vermut. Suele servirse en copa de cóctel, adornado con una aceituna.

MANHATTAN 38.000 GS.

Es un cóctel clásico a base de whiskey y vermut rojo, que se suele tomar como aperitivo.

PIÑA COLADA 30.000 GS.

Oriundo de Puerto Rico, es una bebida cuyos ingredientes principales son la piña, la crema de coco y el ron.

BLOODY MARY 45.000 GS.

El clásico de todos los tiempos; jugo de tomate, vodka y salsa de tabasco.

RAYA* 60ml

PRECIO

JACK DANIEL'S	40.000 GS.	CHIVAS 15 YEARS	50.000 GS.
RON BACARDI	20.000 GS.	LIMONCELLO	25.000 GS.
VODKA ABSOLUT	35.000 GS.	APEROL	30.000 GS.
GIN BOMBAY	35.000 GS.	VERMOUTH	30.000 GS.
GIN TANQUERAY	30.000 GS.	CAMPARI	25.000 GS.
GIN BEEFEATER	22.000 GS.	JAGERMEISTER	25.000 GS.
CHIVAS 12 YEARS	30.000 GS.	TEQUILA JOSÉ CUERVO	25.000 GS.
CHIVAS EXTRA	35.000 GS.	FERNET	25.000 GS.

BO
TE
LLAS

CHIVAS 12 YEARS	480.000 GS.
CHIVAS EXTRA	510.000 GS.
CHIVAS 15 YEARS	670.000 GS.
JACK DANIEL'S	450.000 GS.
BOMBAY SAPPHIRE	390.000 GS.



J
U
G
O
S

PIÑA, LIMÓN, FRUTILLA, PAPAYA, DURAZNO Y, NARANJA	25.000 GS.
LIMONADA ISIDORO: LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE	25.000 GS.
CARIBEÑO: FRUTILLA, NARANJA, MENTE Y JENGIBRE	25.000 GS.
BATIDO DE BANANA O PAPAYA	30.000 GS.

* GASEOSAS 330ML	8.000 GS.	ENERGIZANTE	20.000 GS.
AGUA TÓNICA 500 ML	9.000 GS.	FEVER TREE	15.000 GS.
AGUA CON O SIN GAS	6.000 GS.	TÓNICA SAN PELLEGRINO	15.000 GS.