

KO'APE

ESTD

Rooftop

2018

NUESTRA HISTORIA



CUENTA LA LEYENDA QUE UNA MUJER SE ENAMORÓ PROFUNDAMENTE DE LA NATURALEZA. VISITABA EL BOSQUE PORQUE QUERÍA ESTAR CERCA DE LOS ANIMALES Y LOS MAJESTUOSOS PAISAJES.

UN DÍA DECIDIÓ QUE QUERÍA DESPERTAR EN ÉL. CONSTRUYÓ SU HOGAR EN LA COPA DE LOS ÁRBOLES CON LA AYUDA DE LOS ANIMALES, SUS NUEVOS AMIGOS, Y FORMÓ ASÍ UN FUERTE VÍNCULO CON LA NATURALEZA.

POCO TIEMPO DESPUÉS, UN GRUPO DE CAZADORES ENTRÓ AL BOSQUE, TRAYENDO DESTRUCCIÓN A SU PASO. CORTARON ÁRBOLES, MATARON ANIMALES, Y CONTAMINARON LA BELLEZA QUE TANTO HABÍA ATESORADO LA MUJER.

CUANDO ENCONTRARON EL HOGAR QUE CONSTRUYÓ EN EL ÁRBOL, LA ACORRALARON E INCENDIARON SU TRONCO. LA MUJER QUEDÓ ATRAPADA ENFRENTANDO SU PERDICIÓN.

SOLO PODÍA PENSAR EN LA BELLEZA DEL ATARDECER QUE CAÍA EN SUS ÚLTIMOS SUSPIROS. SINTIENDO UNA PROFUNDA TRISTEZA AL VERLO POR ÚLTIMA VEZ.

ESE DÍA SUCEDIÓ LO INESPERADO. EL SOL COMENZÓ A BRILLAR CON UNA LUZ INTENSA QUE VENÍA DESDE EL CIELO. DE DONDE EMERGIÓ LA SILUETA DE UN JAGUARETÉ. ENTRE MÁS SE ACERCABA A ÉL MÁS SENTÍA UNA CONEXIÓN CON EL ESPÍRITU. HASTA QUE CHOCARON Y SE CONVIRTIERON EN UNO.

MIENTRAS LOS CAZADORES FESTEJABAN SU TRIUNFO ALREDEDOR DE UNA FOGATA, UN IMPACTO AZOTO EL FUEGO. DEL HUMO Y LAS CENIZAS APARECIÓ LA SOMBRA DE UN ENORME JAGUARETÉ. ELLOS QUEDARON TIESOS DEL MIEDO Y CON UN SOLO RUGIDO GRITARON QUE JAMÁS REGRESARÍAN AL BOSQUE SI SE LES PERDONABA LA VIDA.

EL YAGUARETÉ ÁRA LA LEYENDA



LAS PERSONAS DE LA COMUNIDAD ASEGURAN QUE EN EL ÁRBOL MÁS ALTO DEL BOSQUE VIVE UNA MUJER QUE TIENE EL PODER DE TRANSFORMARSE Y PROTEGER LO QUE MÁS AMA. UN SÍMBOLO DE ESPERANZA Y ARMONÍA PARA LA NATURALEZA.

SOMOS UNA HISTORIA DE AMOR Y SUPERACIÓN

METAMORFOSIS

CADA PÉRDIDA ES UNA OPORTUNIDAD PARA RENACER DE LAS CENIZAS Y VOLVER, MAS FUERTE, MAS CAPACITADO, MAS SABIO.



SOMOS FUIMOS & SEREMOS

CAMBIO DE PIEL I GESTACIÓN I ALQUIMIA I PASIÓN I RESURGIR I CRECER
I TRASCENDER I ANHELO I IMPULSO I CONEXIÓN I MAGIA I MUDA DE
PIEL I CORAJE I TRASPASAR I SOLTAR I AGARRAR I SANAR I
SOBRELLEVAR I REPETIR I PURIFICAR I CONVERTIR I INICIOS I FINALES
I PAUSAS I RETRASOS I ADELANTOS

ENTREMÉS

TORTILLITAS CON MANDIOCA 28.000

Porción de 4 tortillitas con mandioca hervida y crema ácida.

MANDIOCA FRITA 35.000

Porción de mandioca frita con salsa de queso flameado, acompañada de salsa de ajo.

PAPAS CON CHEDDAR 45.000

Papas frutas con salsa cheddar, polvo de panceta a la parrilla y ciboulette.

ASADITO DE MERCADO 45.000

Brochetas de lomo acompañadas de mandioca, tortillitas de mandioca y salsa picante.

PAPAS BRAVAS 45.000

Papas en gajos con salsa brava picante.

CAMARONES APANADOS 70.000

Camarones apanados con panko, acompañados con salsa tártara y mini ensalada.



PIZZAS

NDE TAVY 85.000

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, vacio desmechado, panceta y queso cheddar.

MOZZARELLA 65.000

Pizza casera, queso mozzarella y aceitunas negras

JAMÓN Y RÚCULA 75.000

Pizza casera, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y queso parmesano

PEPPERONI 80.000

Pizza casera, queso mozzarella, pepperoni y aceitunas negras.

4 QUESOS 70.000

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, queso catupiry, parmesano, roquefort y aceitunas negras.

POLLO CATUPIRY 85.000

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, pollo salteado, queso catupiry y aceitunas negras.

VEGETARIANA 75.000

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, locote verde y rojo, cebolla morada, berenjena, zucchini, repollo, y aceitunas negras.

CEBOLLA Y PANCETA 75.000

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, cebolla, panceta y aceite de ajo.

MARGARITA 70.000

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, tomate, albahaca, aceitunas negras y aceite de ajo.

ENSALADAS

CAESAR CON POLLO 50.000

Mix de hojas verdes, pollo grillado, panceta crujiente, crotones, queso parmesano y salsa Caesar el estilo Ko'ape.

ENSALADA MIXTA ESPECIAL 35.000

Ensalada mixta especial, mix de hojas verdes, aros de cebolla morada, aceituna negra, huevo duro, tomate.

DE CAMARONES 55.000

Ensalada fresca de camarones ,mix de hojas verdes, camarones salteados al ajo, queso azul, reducción de aceto balsámico, tomates cherry y salsa tártara.



PICADAS

PARRILLITA KO' APE 135.000

Parrillita con carne de tapa cuadril, chorizo parrillero, sopa paraguaya y mandioca. Acompañado de salsa de ajo, salsa criolla y limón. Para 3 personas

PICADA DE MILANESITAS 90.000

Milanesitas de carne y pollo con papas fritas, acompañadas de salsa de ajo, salsa picante y limón.

CANASTA COPETÍN 50.000

4 Empanaditas de carne caseras, acompañadas mandioca hervida y salsa de ajo.

TABLA JOPARÁ 65.000

Mix de tortillitas, empanaditas de carne, mandioca hervida y sopa paraguaya. Servido con salsa de ajo y picante

TABLA FRIA 85.000

Tabla de jamones y quesos para tres personas, queso mozzarella, queso tipo roquefort, jamón ahumado, jamón cocido, Pepperoni, aceitunas negras, tomates cherry y pesto, focaccia tostada, rodajas de pan al ajo, salsa agria, salsa brava.



ENTRE PANES

TODOS VIENEN CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

CHEESEBURGER 48.000

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, queso cheddar y mozzarella gratinado.

AMERICAN BURGER 58.000

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, cebolla morada, lechuga, tomate queso cheddar, pepinillos y panceta a la parrilla.

CHEESEBACON 55.000

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, tiras de bacon, doble queso mozzarella, doble queso cheddar.

BURGER KOYGUA 55.000

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, queso mozzarella, locote verde y rojo, cebolla blanca, huevo frito.

DESMECHADO KO' APE 50.000

Pan artesanal, salsa de la casa, carne desmechada de bondiola, morrones salteados, cebolla salteada y pepinillos.

WRAP CROCANTE 50.000

Pan árabe, pollo frito apanado con panko, lechuga, panceta, queso cheddar y salsa de la casa .

SANDWICH DE BIFE DE CHORIZO 60.000

Pan artesanal, bife de chorizo, huevo frito, panceta y salsa de la casa.

LOMITO KOYGUA 55.000

Pan artesanal, carne de lomito, cebolla blanca caramelizada, queso mozzarella, huevo frito, lechuga, tomate y salsa de la casa, panceta.

PERSONALIZÁ TUS PLATOS CON SABOR EXTRA

AGREGADOS

HUEVO	4.000	BATATA HERVIDA	6.000
PANCETA	4.000	ACEITUNA NEGRA	3.000
QUESO CHEDDAR	5.000	GRILLE DE POLLO 200GR	20.000
QUESO MUZZARELLA	5.000	MEDALLÓN DE CARNE	10.000
QUESO ROQUEFORT	5.000	PORCIÓN DE SOPA PYA	20.000
JAMON	4.000	PORCIÓN DE CHIPA GUAZU	20.000
RUCULA	3.000	SALTEADO DE VERDURAS	15.000
CEBOLLA CRUDA	3.000		
ENCEBOLLADO	4.000		
CEBOLLA MORADA	4.000		
CEBOLLA CAMELIZADA	5.000		
TOMATE	3.000		
LECHUGA	4.000		
PEPINILLO	4.000		
MANDIOCA HERVIDA	6.000		



MEME RIENDA DA

MIXTO ÁRABE DE JAMÓN Y QUESO
20.000

MBEJÚ KESÚ 25.000

MBEJÚ CAPRESE 28.000

MIXTO ÁRABE CAPRESE 25.000

MBEJÚ RELLENO DE JAMÓN Y QUESO
30.000

EXPRESSO 12.000

CAFÉ CON LECHE 18.000

AMERICANO 16.000

CAPUCHINO 20.000

CORTADO 18.000

LATTE MACHIATTO 20.000

CHOCOCHINO 20.000

CAFE TERIA

POS TRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 45.000

Creppes rellenos de queso paraguay flechado con almíbar de batata y ron de mburukuja.

BUDÍN DE DULCE DE LECHE 45.000

Budín paraguayo con crema de chocolate bañado en salsa de frutos cítricos.

CHURROS 40.000

Porcion de churros bañados en azucar impalpable acompañado de salsa de chocolate.

TRAGOS
TRAGOS
TRAGOS
TRAGOS
TRAGOS
TRAGOS
TRAGOS
TRAGOS



KO'APE
ESTD *Rooftop* 2018

CAIPIRIÑA 38.000

Ron de limón, cuñas de limón y almíbar simple.

CUBA LIBRE 38.000

Ron añejo, coca cola y limón.

CAIPIRIÑA DE FRUTOS ROJOS 38.000

Ron de frutos rojos, limón y almíbar de frutos rojos.

CAIPIRIÑA DE COCO 38.000

Ron de coco, limón y almíbar de coco.

MOJITO 38.000

Ron de limón, cuñas de limón, menta, almíbar simple y soda.

GIN TONIC 35.000

Gin, agua tónica, limón.

GIN BOMBAY 45.000

Gin, agua tónica, limón.

FERNET 40.000

Fernet Branca, coca cola.

APEROL SPRITZ 45000

Aperol, champagne, agua tónica.

DAIQUIRI MBATARA 40.000

Ron de frutos rojos, almíbar de coco, almíbar de frutos rojos, naranja.

COCO SHAKE 40.000

Ron de coco, leche condensada, almíbar de coco, granadina

NEGRONI 45.000

Gin, campari y vermuth rosso.

EXPRESO MARTINI 45.000

Vodka, café expresso, y licor de café.

MARGARITA 38.000

Tequila, Triple sec y limón.

BERRIE SPRITZ 45.000

Aperol, ron de frutos rojos, espumante y agua tónica.

VERMUTH FRESCAL 38.000

Vermuth rosso, sprite y menta.

COSMOPOLITAN KO' APE 38.000

Ron de limón, martini rosso y granadina

WHISCOLA 40.000

Jhonnie Walker
Coca Cola.

WHISCOLA BLACK LABEL 50.000



MANHATTAN

HISTORIA

El primer cocktail en combinar exitosamente destilado con Vermú, se lo menciona por primera vez en la prensa en 1882 y su primera receta sale a la luz, su creacion se le adjudica a Jennie Jerome, madre del ex primer ministro del Reino Unido Winston Churchill. El manhattan abre una nueva página en la historia de la cocktelería.

RECETA

Jack Daniels #7,
Vermouth Rosso,
Bitters.

GS. 45.000

OLD FASHION

HISTORIA

Una práctica heredada de la ley seca "La vieja moda" uno de los cocktails más emblemáticos de la historia. Sus orígenes se remontan a principios del 1800, se le atribuye su existencia al Crnel. James E. Pepper, que lo popularizó al llevarlo al bar del hotel Waldorf-Astoria de N.Y. Una propuesta para personas decididas.

RECETA

Jack Daniels #7,
Almíbar simple, bitter
de la casa.

GS. 55.000

WHISKEY SOUR

HISTORIA

En una edición del diario peruano "El comercio de Iquique" señala que el creador de este cocktail fue Inglés Eliot Stubb que había llegado al puerto en el año 1872. Desde allí esta receta no deja de sorprender a sus adeptos.

RECETA

Jack Daniels #7,
Almíbar, Limón,
Albumina natural.

GS. 50.000

BOULEVARDIER

HISTORIA

Es una reversion del Negroni reemplazando el cuerpo de gin por bourbon, de la mano del barman Harry Mac Ehone para su cliente Ersikine Gwyne, el mismo era editor en una revista llamada "Le Boulevardier" de allí. el nombre del cocktail.

RECETA

Jack Daniels #7,
Vermouth Rosso,
Campari.

GS. 55.000

NEGRONI

HISTORIA

Fue concebido en el año 1919 en Florencia Italia por el Sr. Fosco Scarelli, el mismo tenía un cliente: el Conde Camillo Negroni, que habituaba a pedir un americano (Vermú y Campari). El barman tuvo el atrevimiento de agregar un cuerpo de Gin a esta mezcla, creando así uno de los clásicos mas imponentes en el mundo.

RECETA

Bombay, Vermouth
Rosso, Campari.

GS. 55.000

HANKY PANKY

HISTORIA

El primer cocktail catalogado de la mano de una Dama "Ada Coleman" en el American Bar del hotel Savoy en Londres. "Magia o Brujería" hace referencia a su misterioso sabor y origen.

RECETA

Bombay, Vermouth
Rosso y Fernet.

GS. 50.000

PENICILLIN

HISTORIA

En camino a convertirse en uno de los próximos clásicos, llevado a cabo de la mano del Barman australiano Sam Ross. Combina sabores cálidos y calmantes con notas tímidamente picantes y en nuestro bar tenemos una reversion creada con Bourbon. Ameno, apacible y dulce.

RECETA

Jack nro 7, limón y
syrup de miel
ahumada

GS. 50.000

CHOPPS

- ▶ PILSEN CLÁSICA 500 ML 18.000
- ▶ PILSEN CLÁSICA 300 ML 15.000
- ▶ PILSEN EXTRA 500ML 18.000
- ▶ PILSEN EXTRA 300ML 15.000
- STELLA ARTOIS 330ML 18.000

BOTELLITAS

- CORONITA 330 18.000
- CORONITA ZERO 18.000

BOTELLAS

- PATAGONIA AMBER 710 28.000
- PATAGONIA WEISE 710 28.000
- PATAGONIA BOHEMIAN 710 28.000

VINOS

- ▶ NAVARRO CORREAS MALBEC 100.000
- ▶ NAVARRO CORREAS CHARDONNAY 100.000
- ▶ SANTA JULIA BLANCO DULCE 90.000
- ▶ LUIGI BOSCA MALBEC 130.000
- ▶ GRAZÓN TANNAT TINTO 180.000
- ▶ GARZÓN ALBARIÑO BLANCO 180.000

DESTILADOS POR BOTELLA

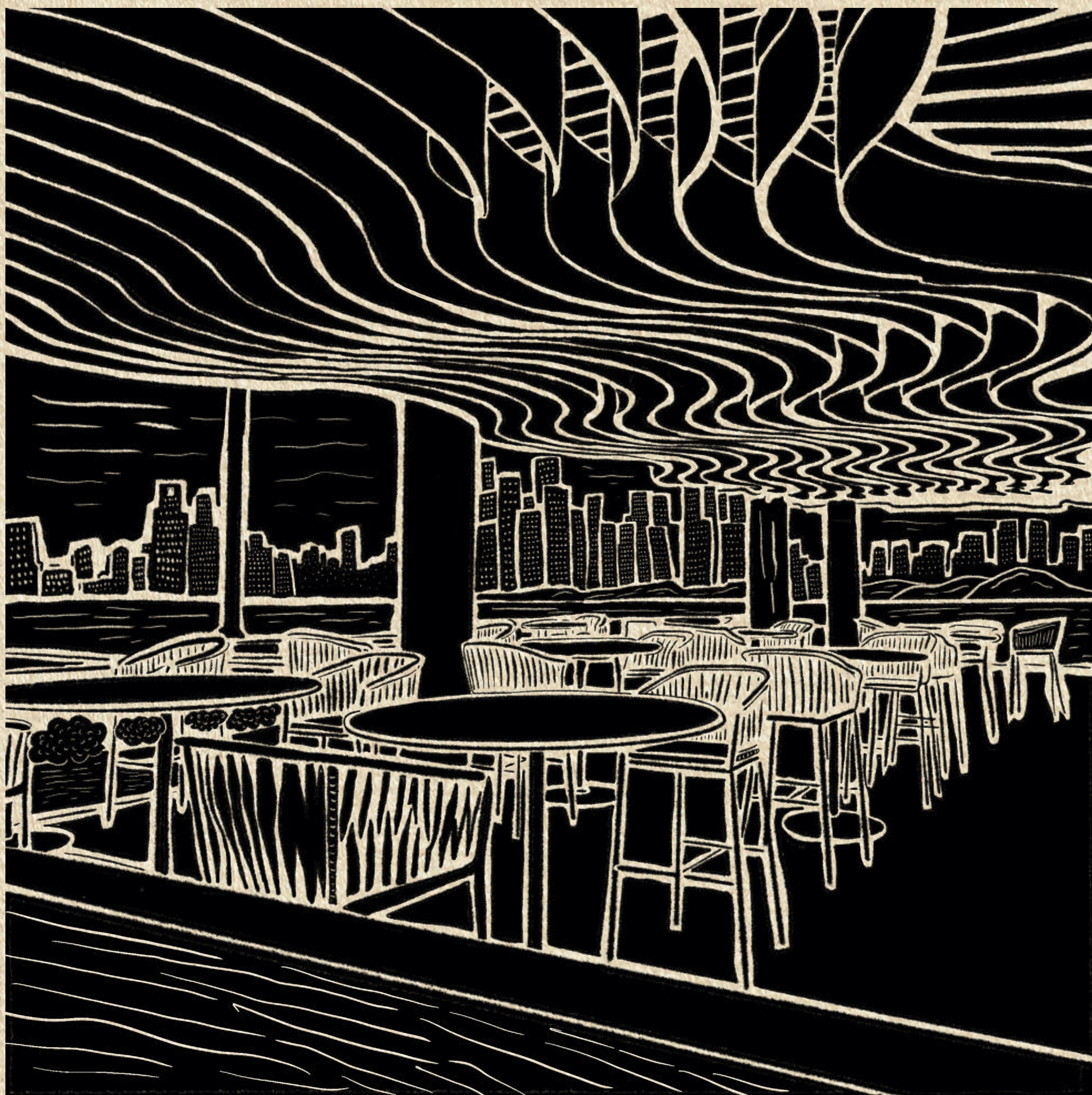
- ESPUMANTE CHANDON 300.000
- WHISKY JHONNIE WALKER
RED LABEL 250.000
- WHISKY JHONNIE WALKER
BLACK LABEL 380.000
- WHISKY JHONNIE WALKER
DOUBLE BLACK 450.000
- TEQUILA JOSE CUERVO 300.000
- ESPUMANTE FEDERICO ALVEAR 120.000
- GIN BOMBAY SAPPHIRE 450.000
- JAGERMEISTER 350.000
- WHISKY JACK DANIELS 400.000
- BOTELLA JACK HONEY 450.000

SHOTS /RAYAS

- | | | | | |
|---------------------|--------|-----------------------|---------|--------|
| JAGGER | 30.000 | VODKA | SERNOVA | 30.000 |
| TEQUILA TEQUILERO | 25.000 | JW RED LABEL | | 30.000 |
| TEQUILA JOSE CUERVO | 35.000 | JW BLACK LABEL | | 40.000 |
| RAYA DE DOBLE BLACK | 50.000 | LICOR 43 ORIGINAL | | 30.000 |
| SHOT DE LA CASA | 30.000 | LICOR 43 CREME BRULEE | | 30.000 |

SIN ALCOHOL

- | | | | |
|---------------------|--------|--------------|-----------|
| AGUA CON GAS | 12.000 | GASEOSA | ARTESANAL |
| AGUA SIN GAS | 12.000 | FRUTOS ROJOS | 30.000 |
| AGUA TÓNICA | 12.000 | JUGO NARANJA | 18.000 |
| PRODUCTOS COCA COLA | 12.000 | JUGO VERDE | 20.000 |
| ENERGIZANTE | 20.000 | JUGO LIMON | 18.000 |
| KOMBUCHA DE BURRITO | 30.000 | | |
| GASEOSA DE JENGIBRE | 30.000 | | |



**GRACIAS POR
VISITARNOS**

Volvé pronto.