

# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

## TAPAS

### **Pan Tomaca**

Barra de pan francés, tomate rayado, aceite de oliva, ajo pasado por pan y jamón serrano.  
*Gs. 36 mil*

### **Cuarteto de Empanadas**

Se amplio el grupo! Empanaditas al estilo chilena, tucumana, cebolla y queso, y Nuestra famosa empanada de cabrito. Acompañan salsas varias para degustar.  
*Gs. 42 mil*

### **Calamar Andaluz**

Anillos de calamar, levemente apanados y fritos, acompaña con salsa tártara especial.  
*Gs. 88 mil*

### **Moza Frita**

Bastones de queso mozzarella apanados y fritos con una deliciosa salsa de tomate.  
*Gs. 42 mil*

### **Huevos Rotos con Jamón**

Papas fritas y enyemadas, huevos rotos y tiras de jamón serrano.  
*Gs. 36 mil*

### **Tortilla Española**

Tortilla de papas, cebollas y huevos rehogadas en oliva virgen extra. Acompañan alioli y morrones asados.  
*Gs. 46 mil*

### **Ceviche de Salmón y Camarón**

Ceviche fusión con toques asiáticos, servido con chip de batata crocantes y sorbet de Kuratu, limon y manzanas verdes. Super fresco!  
*Gs. 114 mil*

### **Camarones al Ajillo**

Cola de camarones salteados con ajos, ajies, manteca, perejil, vino blanco y un toque de limon.. Clásica tapa española, con una salsa brutal para el pan.  
*Gs. 123 mil*

### **King Oysters**

Hongos a las brasas sobre hummus cremoso de garbanzos  
*Gs. 52 mil*

### **Taco de Pescado**

Tacos de pescado frito con masa de cerveza, tortilla de maiz, criolla, aguacate y cilantro fresco.  
*Gs. 52 mil*

### **Taco de Birrea de Cabra**

Tacos de birrea de cabrito, tortilla de maiz, criolla, aguacate y cilantro fresco.  
*Gs. 52 mil*

### **Mejillones a la Provenzal**

Mejillones cocidoa la vapor con limon y vino blanco.  
*Gs. 66 mil*

### **Croquetas de Jamón Serrano**

*Gs. 38 mil*

## CROQUETAS

### **Croquetas de Queso y Cebolla Caramelizada**

*Gs. 38 mil*

### **Croquetas de Portobellos a la Provenzal**

*Gs. 38 mi*

### **Croquetas de Queso Azul y Nueces**

*Gs. 38 mil*



## DESAYUNO / MERIENDA

### **Desayuno Inglés**

Chorizo sin grasa casero elaborado por la Quesería, huevos rotos, hongos y tomates en plancha, y Alubias en tomates.

*Gs. 80 mil*

### **Desayuno Ligero**

Yogurt griego de nuestra granja, granola y frutas de estacio (Agregar en negrita: Pedos l llevar tu yogurt a casa consulta con tu mozo)

*Gs. 46 mil*

### **Tostadas de la Casa**

Tostadas (pan blanco o negro) súper gruesas a la plancha, con manteca y mermeladas de la casa.

*Gs. 36 mil*

### **Tostadas Francesas**

Pan brioche grueso, rehogado en leche, crema, huevos y canela, tostados a la plancha con mantecas y miel de abeja.

*Gs. 42 mil*

### **Panqueques de avena y frutas**

Panqueques tipo americanos de avena y yogurt de cabra. Acompaña frutas de estacion y miel de abeja.

*Gs. 36 mil*

### **Sándwich Caprese**

Pan ciabatta en aceite de oliva, tomate fresco, pesto de rúcula y albahaca , fior di latte y albahaca fresca. Podes pedir frío o caliente.

*Gs. 46 mil*

### **Mixto de la Casa**

Pan lactal enmantecado a la plancha, queso gouda de la granja y jamón cocido.

*Gs. 34 mil*

### **Croque madame**

Pan lactal a la plancha con manteca, queso gruyere y emmental, jamón cocido, mostaza de Dijon y un huevo al punto.

*Gs. 66 mil*

### **Mbeju**

Mbeyu bien quesudo con nuestro queso Paraguay de cabra fresco.

*Gs. 26 mil*

### **Revueltos con Tostada y Bacon**

Huevos camperos revueltos con manteca, acompañado de pan de campo o lactal, y tiras de tocino asados.

*Gs. 37 mil*

### **Croissant de Jamón y Queso**

Croissants caseros, rellenos de jamon cocido y nuestro queso Gouda de la granja.

*Gs. 28 mil*

# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

## DESAYUNO / MERIENDA

### **Cookie**

CHOCOLATE | VAINILLA Y CHISPAS

Gs. 10 mil

### **Brookie**

Gs. 18 mil

### **Budin de Arandanos**

Gs. 20 mil

### **Budin de Chocolate**

Gs. 28 mil

### **Carrot cake**

Gs. 25 mil

### **Macaron**

FRUTOS ROJOS | CAMELO | COCO

Gs. 5 mil

### **Pastafrola**

Gs. 10 mil

### **Trio de macarons**

Gs. 12 mil

## POSTRES

### **Flan de Queso**

Clásico Flan de huevos con queso untable, acompañado de Dulce de leche y crema cítrica.

Gs. 40 mil

### **Tarta de Queso**

Tarta de queso al estilo Vasco, con mermelada de frutos rojos.

Gs. 36 mil

### **Creme Brulee**

Postre estilo francés clásico, una suave crema de vainilla con una capa superior de azucar caramilizado.

Gs. 26 mil

### **Cheesecake NY style**

Tarta de queso con base crocante estilo NY con mermelada de la casa.

Gs. 46 mil

### **Tiramisú**

Clasico tiramisú de espresso con Mascarpone casero.

Gs. 42 mil

### **Tarta de Queso Chocolate**

Nuestra tarta de queso clásica con chocolate!

Gs. 42 mil

### **Brookie con helado**

Nuestro clasico brookie con helado de temporada

Gs. 36 mil



## ALMUERZOS Y CENAS

### **Cabrito Lechal**

Pernil de cabra a baja temperatura al jospser con guarnicion a eleccion.

*Gs. 185 mil*

### **Pollo al Jospser**

Medio pollo deshuesado cocido a baja temperatura terminado al jospser.

*Gs. 56 mil*

### **Milanesa Napolitana**

Milanesa de 350 gr. de lomo vacuno, salsa de tomate fresca, mozzarella fior di latte, Queso Gouda de nuestra granja y Jamón Cocido, gratinados con un toque de orégano y albahacas frescas.

*Gs. 92 mil*

### **Milanesa de Lomo**

Milanesa de 350 gr. de lomo vacuno, apanada con migas de Pan de Campo de masa madre y Panko, condimentada con nuestro clásico rub de ajos asados y hierbas.

*Gs. 88 mil*

### **Cheeseburger con Papas Fritas**

100gr de nuestra selección especial de hamburguesas, blend de tapa cuadril y costilla. Queso cheddar americano y mayonesa de la casa, en pan brioche.

*Gs. 52 mil*

### **Ojo de bife**

400 gr. de Ojo de bife chaqueño seleccionado al Jospser, acompaña chimichurri casero y roux de queso azul.

*Gs. 142 mil*

### **Salmón al Jospser**

Lomo de Salmón del atlántico cocinado a las brasas con manteca de limón siciliano.

*Gs. 102 mil*

### **Pulpo al Jospser**

200 gr. de Pulpo Español previamente seleccionado a las brasas, con papas encebolladas y salsa chimichurri de la casa.

*Gs. 270 mil*

### **Tapa cuadril**

Tapa cuadril de 400gr. carne chaqueña seleccionada, mandioquitas fritas con salsa de queso y chimichurri de la casa. Especial para compartir.

*Gs. 184 mil*

### **Ñoqui con Salsa**

Ñoquis caseros al huevo, puede salir con salsa de tomate, blanca o rosa, y abundante queso rallado.

*Gs. 42 mil*

CARNES, POLLOS Y PESCADOS

MENÚ INFANTIL



# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

## ALMUERZOS Y CENAS

### SOPAS

#### **Sopa de Calabaza y Queso Azul**

Sopa cremosa de calabaza con crotones y queso azul

Gs. 36 Mil

#### **Sopa de Cebollas**

Al estilo francés.

Gs. 42 Mil

#### **Sopa de Tomates Asados**

Sopa cremosa de tomates asados al joster con un mini grill cheese

Gs. 42 Mil

#### **Ensalada Quesería**

Lechuga, tomates, aceitunas verdes, queso fresco de cabra, tiras de pollo a plancha, sésamo tostado, con aderezo Dijon, oliva y yogurt natural de cabra.

Gs. 84 mil

#### **Ensalada Caesar**

Nuestra versión de la clásica ensalada Caesar, tiras de pechuga de pollo a la parrilla con mix de lechugas, huevo duro, panceta, aguacate, crotones de masa madre y queso Parmesano, acompañado de salsa caesar.

Gs. 90 mil

#### **Ensalada de**

#### **Salmón Ahumado**

Salmón ahumado en frío, mix de lechugas frescas, rabanitos, pepinos, aguacate, rúcula, queso de cabra, almendras, naranjas asadas y aliño de naranjas con oliva y vinagre de manzana.

Gs. 107 mil

#### **Ensalada Caprese**

Rúculas frescas, tomates orgánicos, mozzarella fior di latte, jamón serrano, pesto genovés y frutos secos tostados.

Especial para compartir.

Gs. 90 mil

ENSALADAS

### ARROCES

#### **Paella**

Nuestra versión de la clásica paella española. Arroz bomba, camarones, calamares, mejillones y langostinos asado, todo esto cocido en un caldo.

Gs. 175 mil

#### **Arroz Carretero**

Arroz arbóreo al dente, 200 gr. De tapa cuadril seleccionada y chorizos caseros, rehogados en caldo de verduras y hierbas.

Gs. 115 mil

#### **Risotto al Funghi**

Arroz arbóreo con portobellos y shitakes asados, manteca y ajos en vino blanco, queso parmesano y hongo rey ostra grillado.

Gs. 108 mil



## ALMUERZOS Y CENAS

### ***Berenjena a la Parmesana***

Lonjas de berenjenas asadas al joster, salsa de tomate fresca, gratinadas con queso mozzarella y Queso Parmesano.

*Gs. 60 mil*

### ***Ravioles de Queso de Cabra***

Ravioles caseros al huevo rellenos de nuestro queso de cabra fresco y nueces tostadas, salsa de tomate con un toque de albahaca y queso Parmesano.

*Gs. 100 mil*

### ***Ñoquis de Papa y Ricotta***

Ñoquis de papa y Ricotta, con salsa de queso azul, queso gruyere y Parmesano.

*Gs. 76 mil*

PASTAS

### ***Fetuccini alla Carbonara***

Fetuccinis caseros al huevo, y la vera salsa Carbonara, a base de yemas de huevos camperos, queso parmesano y tocinos.

*Gs. 88 mil*

### ***Papardelle con Salmón***

Pasta de corte ancho con una deliciosa salsa de salmon en cubos.

*Gs. 122 mil*

### ***Papardelle con Ragu de Cabrito***

Pasta de corte ancho con salsa de cabrito lechal y verduras de cocción larga.

*Gs. 80 mil*

### ***Lasagna a la Bolognesa***

Pastas caseras al huevo con una deliciosa salsa bolognesa y chorizos toscanos, un clásico de nuestra carta.

*Gs. 82 mil*

# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

Hechos Con Masa Madre

## ALMUERZOS Y CENAS

Hechos Con Masa Madre

### **Sándwich Grill Cheese**

Pan lactal enmantecado a la plancha, queso emmental y jamón cocido. Todo esto con un queso gratinado.

Gs. 55 mil

### **Choripan**

Pan baguette, chorizo artesanal, pepinillos, papas pay, mayonesa casera y salsa chimichurri de la casa.

Gs. 45 mil

### **Sándwich de Verduras Asadas al Josper**

Pan focaccia, queso de cabra de nuestra granja, zucchinis, berenjenas y morrones asados, pepinos frescos, lechuga, rúcula, aguacate, hummus y pesto.

Gs. 50 mil

### **Falafel**

Pelotas de garbanzo frito con verduras, Tzatziki, lechuga repollada, Tabule y hummus de garbanzo.

Gs. 50 mil

### **Sándwich Pollo a la Parmigiana**

Pan brioche, milanesa de pechuga de pollo, salsa de tomate, mozzarella fior di latte, albahaca frescas y pesto.

Gs. 72 mil

### **Sándwich Caprese**

Pan ciabatta tostado en aceite de oliva, tomates fresco, pesto de rúcula y albahaca, fior di latte y albahaca fresca.

LO PUEDES PEDIR FRÍO O CALIENTE

Gs. 46 mil

### **Sándwich de Lomito con Queso Azul**

Lomito vacuno al Josper con queso azul, tocino, lechuga, mayonesa de la casa y rúcula en pan ciabatta.

Gs. 100 mil

### **Roastbeef**

Carne de res al punto, mayonesa de la casa, cebolla salteada y queso semiduro derretido

Gs. 72 mil

SÁNDWICHES

### **Pollo la Quesería**

Jamón de pollo de la casa en pan ciabatta, queso Azul, cebollas al vino tinto tomate y lechuga.

Gs. 66 mil



# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

Hechos Con Masa Madre

## ALMUERZOS Y CENAS

Hechos Con Masa Madre

### **Bruschetta Mediterránea**

Pan de campo de masa madre, mozzarella fior di latte, rúculas y tomates frescos, prosciutto y un detalle de queso parmesano.

Gs. 82 mil

### **Bruschetta de Salmón**

Pan de campo de masa madre, aguacate, queso de cabra de nuestra granja, salmón ahumado, alcaparras fritas y rúcula frescas.

Gs. 102 mil

### **Burger vegetariana**

Hamburguesa de hongos porcini y lentejas en pan brioche, queso Gouda de nuestra granja, tomates frescos en pan brioche acompañado de papas fritas

Gs. 62 mil

HAMBURGUESAS Y MÁS

### **Bluechesee Burger**

Hamburguesa de la casa, con 180gr. de blend de tapa cuadril y costilla. Salsa de queso azul, mix de verdes, y portobello salteados en ajo y mostaza francesa en pan brioche, acompañado de papas fritas.

Gs. 88 mil

### **Bacon Cheese Burger**

Hamburguesa de la casa, con 180gr. de blend de tapa cuadril y costilla. Tiras de panceta, queso cheddar americano y mayonesa de la casa, en pan brioche acompañado de papas fritas.

Gs. 82 mil

PARA CONSUMO EN EL LOCAL LAS TABLAS SALEN PARA 2 PERSONAS. PARA LLEVAR PODÉS PEDIRLAS DE OTROS TAMAÑOS. CONSULTALO CON TU MOZO.

### **Tabla Burrata**

Burrata, rúcula, tomates Cherry, aceitunas marinadas, salame, jamón serrano, pistachos, pesto, nuestra terrina de pollo y tocino, y salsa caponata. Sale con focaccia tostada y grisines de queso.

Gs. 215 mil

### **Tabla Francesa**

Queso Ibérico, Queso crema de cabra, Gruyere, Nuestro Camembert, Queso Azul, Jamón crudo, Salame picado grueso, Aceitunas marinadas, Almendras, Morrón rojo asado, Escabeche de berenjenas, grisines de queso y pan Focaccia.

Gs. 165 mil.

TABLA DE QUESOS

### **Tabla Italiana**

Queso Grana Padano, Fior de latte, Fontina, Boconccinos, Mortadela con pistachos, Jamón serrano tipo Parma, Salame, Berenjena asada Caponata, Aceitunas marinadas, Pistacho, Tomate cherry, Albahaca, grisines de queso y Pan Focaccia.

Gs. 165 mil.

### **Tabla de Quesos de Autor**

(Individual)

Lo mejor de nuestras producciones queseras en la Granja Cabaña Isabella. Nuestro Camembert de cabra, Gouda y queso crema, con jamón serrano, salame criollo, aceituna marinadas, grisines de queso y pan focaccia.

Gs. 72 mil

