

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

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

Calamar Andaluz

Anillos de calamar, levemente apanados y fritos, acompaña con salsa tártara especial.

Gs. 88 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

Tortilla Española

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

Gs. 46 mil

Kig 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 en su sus cascaras cocidos al vapor con vino blanco, ajo, perejil y un toque del limón.

Gs. 66 mil

CROQUETAS

Croquetas de Jamón Serrano

Gs. 38 mil

Croquetas de Queso y Cebolla Caramelizada

Gs. 38 mil

Croquetas de Portobellos a la Provenzal

Gs. 38 mil

Croquetas de Queso Azul y Nueces

Gs. 38 mil



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 amplió el grupo! Empanaditas al estilo chilena, tucumana, cebolla y queso, y Nuestra famosa empanada de cabrito. Acompañan salsas y varjas para degustar.

Gs. 42 mil

Calamar Andaluz

Anillos de calamar, levemente apanados y fritos, acompaña con salsa tártara especial.

Gs. 88 mil

Mozza 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

Croquetas de Jamón Serrano

Gs. 38 mil

Croquetas de Queso y Cebolla Caramelizada

Gs. 38 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 cocida al vapor con limon y vino blanco.

Gs. 66 mil

Croquetas de Portobellos a la Provenzal

Gs. 38 mil

Croquetas de Queso Azul y Nueces

Gs. 38 mil

CROQUETAS



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 lllevar 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

Benedictino Tradicional

Huevo tipo poche sobre maffis estilo ingles, salsa holandesa, ensaladita crocante, puedes elegir jamón crudo o salmon ahumado.

Gs. 45 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

Shakshuka

Huevo escalfados en salsa de tomate condimentada, alcaparras y aceitunas con un toque de pasta de aji

Gs. 50 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 | CARAMELO | 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. 45 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

Creme Brulee

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

Gs. 26 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

MENU INFANTIL



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

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 jospers, 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

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 Ragù de Cabrito

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

Gs. 80 mil

PASTAS

Lasagna a la Bolognesa

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

Gs. 82 mil

****Podes pedir todas tus pastas gratinadas.***



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 Jospes

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 ciabatta, 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 Jospes 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



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, alcapparras 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



LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

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. 45 mil

Tiramisú

Clásico tiramisú de espresso con Mascarpone casero.

Gs. 42 mil

Volcán de Chocolate con Helado

Volcán de chocolate belga con helado casero de queso mascarpone y Frutos Rojos.

Gs. 46 mil

Profiteroles

Profiteroles rellenos de Helado casero de dulce de leche, en salsa de almendras tostadas y flambeadas con caña paraguaya.

Gs. 42 mil

Crepes de Dulce de Leche con Helado

Crepes rellenos de dulce de leche, caramelizados en almíbar, manteca y crema.

Gs. 42 mil

Tarta de Queso Chocolate

Nuestra tarta de queso clásica pero con chocolate!

Gs. 42 mil

