

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



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 jopser.

Gs. 56 mil

Suprema de Pollo

Pechuga de pollo apanada con Pan de campo de masa madre y Panko, rellena con jamón cocido y queso mozzarella madurado de nuestra granja.

Gs. 56 mil

Milanesea Napolitana

Milanesea 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

Tomahawk

Corte extraído de la costilla delantera de la res de 1kg de pura carne chaqueña seleccionada, echa a la parrilla.

Gs. 275 mil

Milanesea de Lomo

Milanesea 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

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

Fish and Chips

Nuestra version del clasico Ingles. Pez blanco rebozado en mas de cerveza, con salsa tártara, pure de arvejas y papas fritas en cuña. Especial para compartir.

Gs. 74 mil

CARNES, POLLOS Y PESCADOS



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 jospier 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 jospers, salsa de tomate fresca, gratinadas con queso mozzarella y Queso Parmesano.

Gs. 60 mil

Spaguetti con Langostinos al Limón

Spaguettis caseros al huevo, langostinos cocinados al ajo, limón siciliano y manteca reducidos en fondo de mariscos y vino blanco.

Gs. 124 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

PASTAS

Ñoquis de Papa y Ricotta

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

Gs. 76 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

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

***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 Jospser

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

Pollo la Quesería

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

Gs. 66 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 Jospser 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



Hechos Con Masa Madre

ALMUERZOS Y CENAS

Hechos Con Masa Madre

Sandwich Spicy Korean

Pan brioche, milanesa de pollo bañada en salsa coreana picante, con un fresco cole slaw y pepinillos en rodajas.

Gs. 60 mil

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

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

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

Double smash

Doble de hamburguesas de la casa de 100gr., queso cheddar y mayonesa de la casa, cebolla blanca en pan brioche acompañado de papas fritas.

Gs. 78 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

La Quesería Burger

Medallon de 180gr de blen de la casa, mermelada de bacon y jalapeños, lechuga repollada, tomate, queso semiduro de nuestra granja apanado y frito con mayonesa relish.

Gs. 82 mil

Miss Americana Burguer

Hamburguesa de la casa, con 180gr. de blend de tapa cuadril y costilla., lonja de nuestro queso de granja, panceta, aros de cebollas crudas, pepinillos, tomate y lechuga, en pan brioche con salsa especial.

Gs. 82 mil

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS



LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

ALMUERZOS Y CENAS

Para comer en el restaurant todas nuestras tablas salen para 2 personas. Para llevar pueden hacer sus pedidos de otros tamaños, para 4, 6 y 8 personas. 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. Para acompañar, 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 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.

Nuestra Tabla de Quesos de Autor

(Individual)

En esta tabla combinamos lo mejor de nuestras producciones queseras en la Granja Cabaña Isabella.

Metimos nuestro Camembert de cabra, Gouda y queso crema.

Acompañan en chacinados, jamón serrano, salame criollo, aceituna marinadas, grisines de queso y pan focaccia.

Gs. 72 mil

TABLA DE QUESOS



ALMUERZOS Y CENAS

Puré de Papas

Gs. 25 mil

Mix de Verdes

Con lascas de queso grana padano.

Gs. 35 mil

Chipa Guazú

De queso fresco de cabra.

Gs. 35 mil

GUARNICIONES

Papas Fritas

Gs. 22 mil

Verduras Asadas

Gs. 22 mil

Arroz Kesu

Gs. 22 mil

Papas a La Crema

Gs. 30 mil

Menú Infantil

Cheeseburger con Papas Fritas

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

Gs. 52 mil

Spaghetti con Salsa

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

Gs. 40 mil

Ñoqui con Salsa

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

Gs. 42 mil

Pizzas

Margherita

Hermosa pizza de salsa de tomate fresca, ajos, fior di latte, tomates y albahacas frescas, con un toque de aceite de albahaca y limon siciliano.

Gs. 55 mil

Prosciutto y Rúcula

Salsa de tomate fresca, fior di latter, prosciutto, ruculas frescas y un toque de Parmesano.

Gs. 86 mil

Pepperoni

Salsa de tomate fresca , queso fior di latte y delicioso pepperoni bien gratinado.

Gs. 86 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

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

