



COCINA CLANDESTINA

• *MANIFIESTO* •



En Cocina Clandestina cocinamos con
ingredientes y productos locales,
respetando las estaciones del año con
cada vegetal y fruta.

Homenajeamos la carne Paraguaya, el
pescado de río y el cerdo con el mayor
respeto, aplicando técnicas de cocción
que realcen sus sabores y texturas.

Creemos y apoyamos firmemente en los
ingredientes locales, investigando y
probando platos nuevos cada año.

Contamos contigo manteniendo la mente
abierta y probando sabores diferentes en
nuestra casa.

Gracias!

COCINA CLANDESTINA

• ENTRADAS •

CHIPA GUASU & QUESO AZUL

chipa guasu de choclo fresco horneada al momento, trozos de queso azul, trozos de chorizo de la casa y salsa verde fresca.

65.000 GS.

SOPA PARAGUAYA CROCANTE & KESU PY.

sopa paraguaya tradicional gratinada con queso Paraguay artesanal, sobre salsa densa de tomates asados, orégano y salsa verde fresca.

60.000 GS.

MOLLEJA CROCANTE & DEMI GLACE DE LA CASA

mollejas crocantes, reducción artesanal de demi-glace, bastones de mandioca frita y salsa picante local.

60.000 GS.

CAMEMBERT TIBIO DULCE DE GUAYABA Y DATILES

queso camembert horneado, corazón de dátiles del Chaco y dulce de guayaba artesanal, acompañado de tostadas de pan pita.

60.000 GS.

LENGUA A LAS BRASAS & DEMI GLACE DE LA CASA

láminas de lengua selladas a la parrilla, reducción artesanal de su propio jugo, salsa criolla fresca, bastones de mandioca frita.

75.000 GS.

PAYAGUA DE CORDERO Y ALIOLI DE AJO

bocados de payaguá mascada de cordero acompañados de emulsión de alioli de ajo (6 unidades).

60.000 GS.

MANDI'O CHYRYRY CREMOSO & HONGOS

salteado de mandioca y queso Py, hongos de estación asados y salsa picante local.

60.000 GS.

• PRINCIPAL •

ARAÑITA & CREMOSO DE CHOCLO

*(corte zona pelvica del animal, tierno, jugoso, con fibras.)
corte "arañita" a las brasas, crema de chimichurri artesanal de la casa, limón,
cremoso de choclo y queso Py.*

150.000 GS.

OJO DE BIFE A LA PIMIENTA & ARROZ KESU

ojo de bife a las brasas, salsa cremosa de pimientos acompañado de arroz con queso Py.

165.000 GS.

COSTILLA BRASEADO & ÑOQUIS

*costilla vacuna seleccionada en cocción ultralenta de 7 horas en su propio jugo, sobre
ñoquis livianos de papa y salsa cremosa con queso parmesano.*

150.000 GS.

BOGA & SALSA CHUPIN

*pescado de río asado a las brasas, sobre salsa concentrada de chupín tradicional,
zanahorias asadas, mandioca frita, crema de chimichurri de la casa y limón.*

140.000 GS.

BONDIOLA A LAS BRASAS & BATATA CROCANTE

*(corte zona lomo alto de cerdo, tierno, jugoso.)
corte tierno de cerdo a las brasas, crema de chimichurri de la casa, limón, acompañado
de batatas crocantes.*

145.000 GS.

COSTILLA DE CERDO Y MANDIOCA GLASEADA

*Punta de pecho de cerdo a las brasas, hilos de reducción de miel de caña y cítricos,
servida con mandioca glaseada con hierbas, crema de chimichurri de la casa, limón.*

145.000 GS.

• PRINCIPAL •

MUSLO DE POLLO CROCANTE & ESPAGUETI CREMOSO

muslo de pollo deshuesado, marinado en cítricos y salsa de soja, apanado crocante, espaguetis con salsa cremosa de coco y mantequilla de maní artesanal, tomates asados y un toque de crema, semillas de sesamo, maní y aceite de sesamo.

100.000 GS.

ÑOQUIS & RAGU DE OSOBUCO

ñoquis livianos de papa, ragú de osobuco brazado lentamente en su propio jugo y tomates asados, terminados con salsa verde fresca cítrica y queso parmesano.

105.000 GS.

ÑOQUIS & HONGOS

ñoquis livianos de papa, salsa cremosa de hongos, hongos asados, salsa verde fresca, queso parmesano.

105.000 GS.

PASTA PAQUETE

pasta artesanal rellena de costilla cocida a fuego lento en su jugo, emulsión cremosa de pomodoro de tomates asados y crema, salsa verde fresca y queso parmesano, focaccia de la casa

100.000 GS.

ESPAGUETTI TRAMONTO

espaguetis en suave salsa rosa de la casa, tomates cherry asados, tomates secos, salsa verde fresca y queso parmesano.

95.000 GS.

RISOTTO ANDAI ASADO & HONGOS

arroz Carnaroli mantecado con cremoso de andai al asado, hongos asados, hilos de miel de caña y ralladura de limón, queso parmesano.

130.000 GS.

• DULCES •

U M A M I B O W L

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, dulce de leche, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado, helado.

40.000 GS.

B U D I N D E P A N

budin de pan, dulce de leche, coco rallado, crocante de vainilla, helado.

40.000 GS.

S A B O R A A L F A J O R

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado, helado..

40.000 GS.

M A M O N Y K E S U P A R A G U A Y

dulce de mamón, queso Paraguay.

40.000 GS.

• SNACKS •

CHIPA GUASU & QUESO AZUL

*local cheese corn cake with blue cheese
and green fresh sauce.*

65.000 GS.

SOPA PARAGUAYA CROCANTE & KESU PY.

*(solid soup) local cheese cornbread, gratinéé, roasted tomato sauce
and green fresh sauce.*

60.000 GS.

MOLLEJA CROCANTE & DEMI GLACE DE LA CASA

*roasted sweetbreads, false demiglace sauce, fried yuca,
hot sauce and lime*

60.000 GS.

CAMEMBERT TIBIO DULCE DE GUAYABA Y DÁTILES

*Baked camembert filled
with local dates, sweet guava, toasted bread.*

60.000 GS.

LENGUA A LAS BRASAS & DEMI GLACE DE LA CASA

*Grilled beef tongue, demi-glace, sauce criolla,
and crispy fried yuca.*

75.000 GS.

PAYAGUA DE CORDERO Y ALIOLI DE AJO

*lamb and yuca fritters, garlic sauce.
(6 unidades).*

60.000 GS.

MANDI'O CHYRYRY CREMOSO & HONGOS

*local yuca recipe with paraguayan cheese, egg, onions, mushrooms
and hot sauce.*

60.000 GS.

• MAIN COURSES •



ARAÑITA & CREMOSO DE CHOCLO

*Grilled Oyster "Spider" steak Don Pepe,
chimi sauce, lemon and creamy corn puree.*

150.000 GS.

OJO DE BIFE A LA PIMIENTA & ARROZ KESU

Don Pepe rib eye steak, pepper cream sauce and local cheese rise.

165.000 GS.

COSTILLA BRASEADO & ÑOQUIS

*brasied bonelees Neuland ribs stew, potato gnochis, creamy sauce,
parmesan.*

150.000 GS.

BOGA & SALSA CHUPIN

*boga sweetwater fish, grilled with chupin sauce, roasted carrots,
chimi sauce and lime.*

140.000 GS.

BONDIOLA A LAS BRASAS & BATATA CROCANTE

*Pork rib eye, roasted green sweet potatoes,
chimi sauce, lemon.*

145.000 GS.

COSTILLA DE CERDO Y MANDIOCA GLASEADA

*Pork Rib tips, sugarcane honey glaze, yuca glaze,
chimi sauce, lemon.*

145.000 GS.

• MAIN COURSES •

MUSLO DE POLLO CROCANTE & ESPAGUETI CREMOSO

*fried boneless chicken thighs with spaghetti creamy sauce
(coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic),
roasted peanuts and sesame seeds.*

100.000 GS.

ÑOQUIS & RAGU DE OSOBUCCO

*potato gnocchi, slow roasted osobucco, roasted tomato sauce, gremolata sauce,
parmegian.*

105.000 GS.

ÑOQUIS & HONGOS

*potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green Fresh sauce,
parmegian.*

105.000 GS.

PASTA PAQUETE

*local pasta filled with slowly cooked ground flank steak, tomato sauce,
cream and parmegian cheese.*

100.000 GS.

ESPAGUETTI TRAMONTO

*pink sauce, roasted cherry tomatoes, gremolata, lemon zest,
parmegian cheese.*

95.000 GS.

RISOTTO ANDAI ASADO & HONGOS

*roasted pumkin risotto with roasted mushrooms
and parmegian cheese.*

130.000 GS.

• SWEETS •

U M A M I B O W L

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, caramel ice cream.

40.000 GS.

B U D I N D E P A N

bread pudding, creumble, dulce de leche, caramel ice cream.

40.000 GS.

S A B O R A A L F A J O R

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconout, caramel ice cream.

40.000 GS.

M A M O N Y K E S U P A R A G U A Y

candied papaya sweet, paraguayan cheese.

40.000 GS.