



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-glance, 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.