



♣ COPETÍN ♣

EL ESPADACHÍN





X
COPETÍN
EL ESPADACHÍN

En un país como el nuestro, al que tanto amamos, el apostolado de llevar adelante la vida de un restaurante, o en este caso de un Copetín, trajo muchas risas y lágrimas en los últimos años. Conflictos, soluciones, problemas, alegrías, traiciones y lindas sorpresas, y todo esto maquillado de vuelta con la linda experiencia de la pandemia, pero bajo el lema de "NO NOS RENDIMOS NUNCA"

Con esta carta regresamos luego de 6 meses porque nuestra pasión es mucho más grande que nuestra inteligencia. Hoy ponemos a tu consideración este menú del Copetín el Espadachín, al cual decidimos llamarlo "RECUERDOS"

Recuerdos de nuestros viajes, de nuestra familia, de nuestros SINSABORES, de nuestras ALEGRÍAS, de cada error y de cada acierto de nuestras vidas.

Desde nuestros corazones hoy, te damos la bienvenida a "RECUERDOS", y ahora esperamos que estos platos se hagan dueños de los tuyos.

Colaso y Gabi

Y ESTE GRAN EQUIPO QUE TE QUIERE Y TE AGRADECE



TODOS NUESTROS PLATOS SON PEQUEÑAS PORCIONES PARA QUE PUEDAS DISFRUTAR VARIOS DE ELLOS EN UNA MISMA NOCHE

Ensalada Mixta	Gs 40.000	Calamares Acebollados	Gs 45.000
La tradicional ensalada de los paraguayos: Lechuga, tomate, cebolla y huevo, con nuestros condimentos mágicos		Clásicos del Copetín	
Ceviche de Salmón con Mburucuyá	Gs 60.000	Camarones al Ajillo y Papas Provenzal	Gs 50.000
Te presentamos un delicioso ceviche de salmón con la parte más rica del mburucuyá paraguayo		Un colchón de papas provenzal con camarones bien cocinados al ajo y al limón con tomate	
Tostadas del Rey Salmón	Gs 50.000	Rabas de Calamar con Salsa Tártara	Gs 50.000
Nuestros amigos chilenos nos deleitan estas tostadas con unos filetes de salmón ahumado		Un platillo frito. Clásico de las playas de Brasil	
Tostadas con Tomate Ahumado y Anchoas	Gs 50.000	Pizza Copetinera (para 2)	Gs 90.000
Es un recuerdo de los amigos de San Sebastián, España		Margarita, Pepperoni, Pesto	
Tostadas con Hummus	Gs 40.000	Nuestro Arroz Chaufa Copetinero	Gs 50.000
Te presentamos el particular Hummus del Copetín		Con mucho respeto, recordamos al Perú y a su deliciosa comida	
Escabeche de Pollo	Gs 50.000	Chop Suey de Pollo	Gs 45.000
Un fino escabeche de pechuga de pollo, como lo hacía Doña Margó		Una de las comidas orientales elegidas por los paraguayos	
Una tabla de embutidos caseros (para 2)	Gs 100.000	Matambrito de Cerdo con Chimi y Mandioca	Gs 45.000
Mortadela, bondiola y fiambre de chanco, acompañados de aceitunas y queso gruyère		Un plato infaltable en las parrillas de Colaso. Sale con salsa chimichurri	
Tostadas con Salsa de Hongos	Gs 50.000	Cerdo Agridulce Tipo Chino	Gs 50.000
Nuestra famosa salsa de hongos, nacida hace 17 años		Es rico, MUY rico. Y es nuestra comida de los fines de semana	
Hongos Rellenos con Quesos y Pesto de Familia	Gs 60.000	Pollo al Curry con Arroz	Gs 50.000
Hongos Portobello rellenos y gratinados		Otro recuerdo de Doña Margó	
Papas Rosti	Gs 45.000	Chupín de Surubí	Gs 60.000
Sale bien crujiente, con una buena cantidad de quesos y salsa de tomates ahumados		Dedicado a todos aquellos pescadores que acampan en las islas de nuestros ríos	
3 Empanaditas de Camarones	Gs 50.000	Pequeñas Lasañitas Boloñesas	Gs 50.000
Uno de los platos más ricos del Copetín		Servidas en tazas, bien calientes y gratinadas	
3 Empanaditas Salteñas con su Yasgua	Gs 45.000	Marineras de Lomito con Mandioca	Gs 45.000
Me traje esta receta desde Cachi, un regalo de Leandro, de la bodega Puna		No hay nada más copetinero que esto	
3 Empanaditas de Quesos	Gs 45.000	Jugoso Ojo de Bife con Crema de Salsa Criolla	Gs 55.000
Esta receta también es un regalo de Leandro		POR FAVOR NO ME PIDAS DEMASIADO COCIDO	
Chicken Wings	Gs 45.000	Entrañas de Res Gratinada	Gs 50.000
Luis Insfrán y yo, vivíamos de estos chicken wings en Montreal		Entrañas jugosas, gratinadas con queso muzzarella y chimi casero	
Mollejas a la Mostaza	Gs 45.000	Tiras de Costilla y Puré de Papas	Gs 50.000
Trozos de mollejas bien crocantes bañados en salsa de mostaza		Una fina tira de costilla cocinada en sartén y un cremoso de papas	
Chorizos Artesanales con Chimichurri	Gs 40.000	Lomo Saltado con Morriones	Gs 50.000
Chorizos que hacemos aquí en el Copetín con el chimichurri más buscado de las parrillas		Otro plato del Pacífico	
Mejillones con Crema Provenzal	Gs 45.000		
Recuerdos de Punta del Este con una presencia cremosa			
4 Ostiones a la Parmesana	Gs 65.000		
Creemos que este plato era uno de los favoritos de Frank Sinatra			

POSTRES CASEROS QUE ENDULZAN EL FINAL DE LA VELADA

Cheesecake con Frutos Rojos	Gs 45.000
Volcán de Chocolate	Gs 45.000
Volcán de Dulce de Leche	Gs 45.000
Pie de Limón Copetinero	Gs 45.000

CARTA DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugos Naturales	Gs 20.000
Limón, naranja, piña, durazno	
Jugo Natural de Frutilla	Gs 25.000
Gaseosas Línea Coca Cola	Gs 15.000
Agua con Gas	Gs 10.000
Agua sin Gas	Gs 10.000
Café Espresso	Gs 15.000
Café Espresso Doble	Gs 20.000
Té	Gs 15.000

COCKTAILS

Aperol Spritz	Gs 45.000
Caipirinha	Gs 35.000
Caipiroska	Gs 40.000
Margarita Frozen	Gs 40.000
Martini	Gs 45.000
Negroni	Gs 40.000
Whisky Sour	Gs 40.000
Vermut	Gs 40.000
Fernet con Coca Cola	Gs 40.000
Jarra de Sangría	Gs 70.000

CERVEZAS

Chopp Munich 300 cc	Gs 15.000
Chopp Munich 500 cc	Gs 20.000
Corona 710 cc	Gs 30.000
Heineken sin alcohol	Gs 15.000
Heineken 600 cc	Gs 30.000
Patagonia 710 cc	Gs 30.000

WHISKY

Black Label JW 12 años (raya)	Gs 40.000
Black Label JW 12 años (botella)	Gs 400.000
Black Label JW 18 años (raya)	Gs 115.000
Buchanan's 12 años (raya)	Gs 40.000
Jura 12 años (raya)	Gs 45.000

ESPUMANTE

Dedicatto Prosecco Extra Dry	Gs 160.000
Chandon Extra Brut	Gs 160.000
Chandon Demi Sec	Gs 160.000
François Montand Ice	Gs 180.000

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Brut	Gs 1.300.000
Veuve Cliquot Demi Sec	Gs 1.300.000

VINOS BLANCOS

Ruffino Lumina Pinot Grigio	Gs 150.000
Indomita Gran Reserva	Gs 140.000
Sauvignon Blanc	
Corte Viola Pinot Grigio	Gs 120.000
Terraza de los Andes	Gs 180.000
Reserva Chardonnay	

VINOS ROSADOS

Indomita Musette	Gs 130.000
Pinot Noir Rosé	

VINOS TINTOS

Vino por Copa	Gs 30.000
Nero D'avola DOC Sicilia	Gs 140.000
Montepulciano Dábruzzo DOC	Gs 120.000
Arbos	Gs 150.000
Sangiovese Toscana	
Woodbrige RM	Gs 140.000
Zinfandel	
Robert Mondavi	Gs 250.000
Cabernet Sauvignon	
Zuccardi Q	Gs 250.000
Malbec	
Zuccardi Serie A	Gs 160.000
Bonarda	
José Zuccardi	Gs 550.000
Malbec	
Terraza de los Andes	Gs 180.000
Reserva Malbec	
Saint Felicien	Gs 190.000
Cabernet - Merlot	
Saint Felicien	Gs 190.000
Malbec	
DV Catena	Gs 250.000
Cabernet Malbec	
El Enemigo	Gs 275.000
Malbec	
El Malbec de Ricardo Santos	Gs 240.000
Perro Callejero	Gs 180.000
Pinot Noir	

BARRA & CHARCUTERÍA

Pod y Cigarrillos	consultar precio
Libro "40 La Vida de un Cocinero"	Gs 180.000
Aceto de la Casa IL	Gs 150.000
Bondiola	220.000 Gs/KG
Mortadela	100.000 Gs/KG
Chorizo Colorado	125.000 Gs/KG
Chorizo Casero	60.000 Gs/KG
Butifarra Casera	50.000 Gs/KG