



PALMAROGA

HOTEL

TAPESTRY COLLECTION
by Hilton™

Desayuno y Brunch

COPA DE FRUTAS DE ESTACIÓN Frutas frescas de estación	Gs.	25.000
HUEVOS REVUELTOS Clásico revuelto de 4 huevos acompañado de pan tostado blanco o integral	Gs.	40.000
OMELETTE RELLENO DE JAMÓN Y QUESO Clásico omelette relleno de jamón y queso acompañado con 2 rebanadas de pan	Gs.	40.000
HUEVOS MOLLET Huevos mollet en una base de pan de campo de masa madre tostado y jamón serrano cubiertos por una clásica salsa holandesa, acompañados de un fresco mix de verdes y papines asados	Gs.	60.000
CROQUE MADAME AL ESTILO PALMAROGA Con pan brioche, jamón cocido, suave queso fundido y huevo frito por encima acompañado de un fresco mix de verdes	Gs.	47.000
AVOCADO TOAST Guacamole, tomates cherry y mozzarella fresca en pan de campo acompañado de un fresco mix de verdes	Gs.	45.000
TOSTADA FRANCESA AL ESTILO PALMAROGA Nuestra versión de tostada estilo francés con pan brioche acompañada de frutas frescas de estación y un delicioso frosting con un topping de jarabe de maple y azúcar glass	Gs.	45.000

Los clásicos de la mañana y de la tarde

MIXTO CLÁSICO Tostado mixto en mantequilla, jamón cocido y queso sándwich fundido	Gs.	35.000
CROISSANT TRADICIONAL Croissant de masa madre simple sin relleno	Gs.	17.000
CROISSANT CON CREMA PASTELERA Croissant de masa madre, relleno de crema pastelera, bañado en chocolate y frutas de estación	Gs.	40.000
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO Croissant de masa madre, jamón cocido y queso mozzarella fundido	Gs.	37.000
MBEJU PALMAROGA Clásico y tradicional mbeju paraguayo fundido	Gs.	20.000
MBEJU CAPRESE Nuestra versión de mbeju caprese con queso mozzarella, tomates rostizados, pesto genovese, rúcula y albahaca fresca	Gs.	35.000
MBEJU RELLENO CON JAMÓN Y QUESO Clásica versión de mbeju con jamón y queso	Gs.	40.000

Sándwiches

SÁNDWICH DE LOMO FINO	Gs.	85.000
Sándwich de lomo fino en pan ciabatta con queso fundido, rúcula fresca, tomates tomates asados, alioli de ajo asado, salsita pesto, acompañado de papas rústicas		
CLUB SÁNDWICH PALMAROGA	Gs.	60.000
Club sándwich al más puro estilo palmaroga con suprema de pollo, jamón cocido, queso tybo, huevo frito, tomate y lechuga, acompañado de papas fritas		
BEIRUT DE CARNE	Gs.	65.000
Beirut de lomito salteado, tomate, orégano y queso en un delicioso pan árabe		
BEIRUT DE POLLO	Gs.	45.000
Beirut de pollo salteado, tomate, orégano y queso en un delicioso pan árabe		

Ensaladas

PALMAROGA	Gs.	50.000
Mix de verdes, pechuga de pollo, queso roquefort, huevo duro, semilla de girasol con aderezo especial de la casa		
MEDITERRÁNEA	Gs.	60.000
Rúcula fresca, tomate rostizado, almendras tostadas, jamón serrano, queso mozzarella fresco y vinagreta de la casa		
CLÁSICA CAESAR	Gs.	55.000
Lechuga repollada, suprema de pollo, queso parmesano, crotones de pan, bacon crocante y aderezo Caesar de la casa		

Hamburguesas

CHEESEBURGER PALMA	Gs.	55.000
Pan tipo brioche, medallón de carne, queso cheddar, tomate, lechuga repollada con aderezo especial de la casa		
CHEESE BACON	Gs.	65.000
Pan tipo brioche, medallón de carne, queso cheddar, tomate, lechuga repollada, cebolla confitada, bacon crocante con aderezo, especial de la casa		

Pizzas

RÚCULA & JAMÓN SERRANO	Gs.	48.000
Pizza estilo napolitano con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, jamón serrano, rúcula fresca, orégano y aceite de oliva		
MARGHERITA	Gs.	40.000
Pizza estilo napolitano con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, queso parmesano, albahaca fresca y aceite de oliva		
PEPPERONI	Gs.	45.000
Pizza estilo napolitano con salsa de tomates rostizados, queso mozzarella, queso parmesano, pepperoni y orégano		

Platos

SALMÓN PALMAROGA	Gs. 120.000
Salmón bañado en una refrescante salsa cítrica, acompañado de un crujiente crumble de pistachos y almendras servido con un panaché de verduras frescas	
SALTIMBOCA DE LOMITO	Gs. 135.000
Saltimbocca de lomito y jamón crudo acompañado de papines dorados y zanahoria confitada en tomillo y miel	
LOMITO DE LA CASA	Gs. 105.000
Escalopines de lomito bañado en salsa demiglaze acompañado de puré de calabaza y vegetales escabechados	
BIFE KOYGUA	Gs. 65.000
Tradicional bife koygua al estilo Palmaroga. Un sabor auténtico y lleno de tradición. Este plato lleva en su nombre la palabra “Koygua” en guaraní, que significa “tímido” porque el jugoso bife queda discretamente oculto bajo una capa de huevo y verduras, haciendo que cada bocado sea una sorpresa deliciosa	
SUPREMA DE POLLO	Gs. 80.000
Clásica suprema de pollo acompañada de un fresco mix de verdes y semillas de girasol con aderezo especial de la casa	
PENNE RIGATI	Gs. 75.000
Pasta penne, acompañada con crema de champiñones y queso parmesano	
TRÍO DE SORRENTINOS	Gs. 70.000
Sorrentinos de calabaza, espinaca, jamón y queso con salsa rosa y queso parmesano	
RISOTTO CAPRESSE	Gs. 80.000
Risotto cremoso con cebolla, vino blanco, queso parmesano, mozzarella fresca, tomate secos y albahaca. Un plato lleno de sabor y frescura	
MILANESA DE POLLO	Gs. 60.000
Pollo apanado frito acompañado de puré cremoso de papa	
*ADICIONAL A LA NAPOLITANA	Gs. 10.000
MILANESA DE CARNE	Gs. 70.000
Lomo de res apanado frito acompañado de puré cremoso de papa	

Para compartir

PAPAS FRITAS O RÚSTICAS	Gs. 25.000
PICADA PARRILLERA	Gs. 175.000
Tiritas de tapa cuadril, cubos de pollo, chorizo parrillero, sopa paraguaya, papas rústicas, salsita criolla y chimichurri	
PICADA PALMAROGA	Gs. 120.000
Milanesita de carne, milanesita de pollo, papas fritas, empanaditas, caprese, mbeju y aderezo de la casa	
PICADA PRIMAVERA	Gs. 130.000
Jamón serrano, jamón cocido, pepperoni, queso parmesano, queso roquefort, aceitunas verdes, tomates cherry confitados, nueces y pan tostado al ajo	

Menú Kids

MINI CHEESEBURGER con papas fritas	Gs.	38.000
PASTA CON RAGÚ BOLOÑESA	Gs.	40.000
MILANESITA DE POLLO con puré cremoso de papa	Gs.	40.000
MILANESITA DE CARNE con puré cremoso de papa	Gs.	45.000

Postres

BROWNIE Brownie con nueces acompañado de una bocha de helado de crema americana y jarabe de frutos rojos	Gs.	35.000
TRADICIÓN PARAGUAYA Tradicional dulce de mamón con queso Paraguay	Gs.	35.000
PIE DE LIMÓN	Gs.	30.000
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS Deliciosa base de galleta crujiente, cubierta por una suave y cremosa mezcla de queso, acompañada de jarabe de frutos rojos	Gs.	35.000
COPA DE HELADO 2 bochas de helado con baño de chocolate	Gs.	25.000
FRUTAS FILETEADAS	Gs.	25.000
VOLCÁN DE CHOCOLATE Acompañado de una bocha de helado de crema americana en colchón de arena cítrica	Gs.	40.000
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE Acompañado de una bocha de helado de crema americana en colchón de arena cítrica	Gs.	40.000

Café y Chocolates

ESPRESSO	Gs.	13.000
ESPRESSO DOBLE	Gs.	20.000
CORTADO	Gs.	16.000
CORTADO DOBLE	Gs.	22.000
MOCACCINO	Gs.	22.000
CAPUCCINO	Gs.	26.000
CARAMEL CAPUCCINO	Gs.	30.000
AFFOGATO	Gs.	35.000
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO	Gs.	20.000

Jugos Naturales

EXPRIMIDO DE NARANJA	Gs.	18.000
LIMONADA	Gs.	16.000
DURAZNO	Gs.	16.000
PIÑA	Gs.	16.000

Bebidas sin alcohol

AGUA SIN GAS LOCAL	Gs.	10.000
AGUA CON GAS LOCAL	Gs.	10.000
ACQUA PANNA	Gs.	20.000
SAN PELLEGRINO	Gs.	20.000
AGUA TÓNICA FEVER TREE	Gs.	20.000
COCA COLA 350ML	Gs.	12.000
COCA ZERO 350ML	Gs.	12.000
SPRITE 350ML	Gs.	12.000
GUARANÁ 350ML	Gs.	12.000

Cervezas

CHOPP HEINEKEN 330ML	Gs.	22.000
CHOPP PILSEN 330ML	Gs.	15.000
STELLA ARTOIS 750ML	Gs.	25.000
PATAGONIA 750ML	Gs.	25.000
HEINEKEN 650ML	Gs.	25.000

Vinos

ALAMOS MALBEC 375ML	Gs.	50.000
ALAMOS CHARDONNAY 375ML	Gs.	50.000
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA MALBEC	Gs.	130.000
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA CHARDONNAY	Gs.	120.000
LUIGI BOSCA MALBEC	Gs.	160.000
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC	Gs.	150.000
CARMEN GRAN RESERVA CARMENERE	Gs.	150.000

Tragos

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, agua con gas y una rodaja de naranja	Gs.	40.000
ROSÉ SPRITZ Aperol, prosecco, agua con gas, frutilla laminada en almíbar y una pisca de pimienta rosa	Gs.	45.000
GIN TONIC CLÁSICO Ginebra, agua tónica, rodajas de limón con un toque de romero	Gs.	40.000
GIN TONIC DE FRUTOS ROJOS Ginebra, agua tónica, frutos rojos y una pisca de pimienta rosa	Gs.	45.000
CAIPIRIÑA Limonas, azúcar, hielo picado y la infaltable cachaza	Gs.	35.000
VERMUT PALMAROGA Espumante con extractos de uvas con un toque cítrico	Gs.	35.000
TINTO DE VERANO Vino joven, mezclado con gaseosa de limón, agua con gas rodajas de limón y naranja	Gs.	35.000
FERNET COLA 30% Fernet Branca, 70% Coca Cola	Gs.	30.000
JARRA DE SANGRÍA Vino tinto, jugo de naranja, rodajas de limón y naranja	Gs.	55.000

Esmpumantes

VEUVE DU VERNAY ROSÉ	Gs.	160.000
VEUVE DU VERNAY BRUT	Gs.	170.000
CHANDON DELICE	Gs.	170.000

Whisky

JOHNNIE WALKER RED RAYA	Gs.	35.000
JOHNNIE WALKER RED BOTELLA	Gs.	280.000
JOHNNIE WALKER BLACK RAYA	Gs.	40.000
JOHNNIE WALKER BLACK BOTELLA	Gs.	450.000



PALMAROGA

HOTEL

TAPESTRY COLLECTION
by Hilton®