

# PATIO *Colonial*



# Copetines

---

<b>Pastel Mandi'o So'o</b> Empanada de masa de mandioca rellena de carne y huevo duro	16.000
<b>Coixinha de Bondiola</b> Coixinha saborizada con urucum, rellena con desmechado de bondiola y queso paraguay	18.000
<b>Vaka Akãngue</b> Nuestra empanada tan especial. Cachete de res marinada y cocindo por 23 horas	25.000
<b>Chicharõ Hu'itĩ</b> Panceta de cerdo con harina de maíz, acompañada de mandioca hervida. <i>Plato típico paraguayo</i>	28.000
<b>Lomito Sandwich</b> Dentro nuestro pan pita hecho con masa madre, vas a encontrar fetas de picaña y verduras. <i>Acompañado con chips de mandioca</i>	55.000
<b>Chicharrón de Panceta</b> <i>Un plato bomba.</i> Abundante chicharrón de panceta marinado, maní ku'i y bastones de mandioca. <i>Una reversión de nuestro chef de una comida imperdible en Paraguay</i>	66.000

# Entradas

---

<b>Chipa Guasu Colonial</b>	24.000
<b>Sopa Paraguaya Colonial</b>	24.000
<b>Sopa tipo Paraguaya</b> Es una especie de marmolada salada, con roquefort y cebollas caramelizadas. <i>Una reversión de la sopa clásica paraguaya</i>	25.000
<b>Chori Surubí</b> <i>Homenaje al pescado más importante de nuestro país.</i> Chorizo de Surubí envuelto en acelga	35.000
<b>Chipa Guasu de Morcilla</b> Nuestra oferta de la clásica Chipa Guasu con un relleno de morcilla escondido en el centro	35.000
<b>Chipa Guasu de Langostino</b> Nuestra oferta del clásica Chipa Guasu con una capa de mousse de langostinos escondida en el centro	45.000
<b>Mbeju Urupé</b> Nuestro Mbeju criollo con paté de porotos colorados y terminado con hongos ahumados	48.000
<b>Mbeju So'o</b> Nuestro Mbeju criollo con paté de porotos colorados y osobuco braseado	50.000
<b>Ceviche de Langostinos</b> Langostinos marinado en limón y cilantro. Cebollas moradas, mango, plátano, mandioca y jengibre	50.000
<b>Langostinos al Ajillo</b> Langostinos en cazuela, ajo y perejil. <b>Acompañado con pan tostado</b>	65.000

# Principales

---

<b>Ensalada Colonial</b>	<b>44.000</b>
Escarola, zanahoria, zucchini asado, pera, nueces, queso azul y semillas de girasol garrapiñadas. Condimentada con vinagreta de temporada	
<b>Vorí Ramen</b>	<b>50.000</b>
Hecho con un increíblemente sabroso caldo de ramen con vorí, cerdo desmenuzado y huevo semiduro	
<b>Yvy Pyta</b>	<b>80.000</b>
Un homenaje a la hermosa tierra roja paraguaya. Una masa de mandioca, cerdo desmechado envuelto en panko crocante. <b>Acompañado de la ensalada Colonial</b>	
<b>Alma del Paraná</b>	<b>85.000</b>
Ravioles de surubí con masa de mandioca, salsa de castañas de cajú, un toque de pesto y almendras tostadas	
<b>Fragmento del Campo</b>	<b>120.000</b>
230 gramos de tapa cuadril marinada 24 hs. <b>Acompañada con un delicioso arroz quesu</b>	
<b>So'o He'ë</b>	<b>125.000</b>
Ojo de bife de 230 gr curado con siempre viva. <b>Acompañado con puré de boniato y criolla de mandioca ahumada</b>	
<b>Surubí Colonial</b>	<b>125.000</b>
180 gr de surubí con una salsa de albahaca. <b>Acompañado de puré de andai y zapallo</b>	
<b>Surubí en su Elemento</b>	<b>135.000</b>
Surubí de 180 gr sumergido en un caldo de jazmín y tamarindo. Con borde de chipa y hongos de pino	
<b>Mar Paraguayo</b>	<b>135.000</b>
200 gr de salmón con una salsa cítrica. <b>Acompañado de una ensalada de mandioca</b>	

# Guarniciones

---

<b>Mandioca Hervida</b>	<b>15.000</b>
<b>Pan de Masa Madre</b>	<b>15.000</b>
<b>Chips de Mandioca</b>	<b>20.000</b>
<b>Bastones de Mandioca</b>	<b>20.000</b>
<b>Ensalada Mixta</b>	<b>25.000</b>
<b>Ensalada de Mandioca</b>	<b>25.000</b>
<b>Zapallo y Calabaza Asada</b>	<b>25.000</b>
<b>Puré de Boniato</b>	<b>30.000</b>
<b>Arroz Quesu</b>	<b>30.000</b>

# Postres

---

<b>Copa de Helado</b>	<b>20.000</b>
<b>Dulce de Batata/Mamón con Queso</b>	<b>25.000</b>
<b>Yaca Jengibre Helado</b>	<b>35.000</b>
Postre que festeja las frutas y riqueza de la naturaleza paraguaya. Helado a base de yaca y jengibre acompañado por una torta miel de abeja con tuile de maíz	
<b>Tierra Guaraní Dulce</b>	<b>35.000</b>
Base de dátiles con cacao, crema dulce de castañas de cajú y limón confitado	
<b>Volcán Colonial</b>	<b>40.000</b>



# Nande Tarde

---

<b>Chipa Tradicional</b>	<b>8.000</b>
<b>Chipa Batata</b>	<b>10.000</b>
<b>Chipitas</b>	<b>13.000</b>
<b>Mbeju Tradicional</b>	<b>22.000</b>
<b>Mbejucito</b>	<b>10.000</b>
<b>Mbeju con Maní</b>	<b>24.000</b>
<b>Mbeju Roquefort</b>	<b>24.000</b>
<b>Mbeju Vegano</b>	<b>24.000</b>
<b>Croissant</b>	<b>13.000</b>
<b>Croissant de Jamón y Queso</b>	<b>24.000</b>
<b>Croissant del Cheff</b>	<b>35.000</b>
<b>Mandi'o Chyryry</b>	<b>30.000</b>
<b>Huevo Revuelto con Tostadas</b>	<b>24.000</b>
<b>Mixto</b>	<b>22.000</b>

Pan Ciabatta / Campo / Miga integral y normal / Pan Árabe

## ENTRE PANES

# Guaraníes

---

<b>Sandwich Colonial So'o</b>	<b>55.000</b>
Pan ciabatta opcional con gluten/sin gluten, tapa cuadril, muzzarella, roquefort, rucula, tomate y salsa de la casa. <i>Acompañan chips de mandioca</i>	
<b>Sandwich Colonial Urupé</b>	<b>55.000</b>
Pan ciabatta opcional con gluten/sin gluten, hongos, lechuga, cebolla morada encurtida, morrón asado y salsa de la casa. <i>Acompañan chips de mandioca</i>	
<b>Sandwich Colonial Kure</b>	<b>52.000</b>
Pan ciabatta opcional con gluten/sin gluten, mix de hongos, muzzarella, roquefort, rucula, tomate y salsa de la casa. <i>Acompañan chips de mandioca</i>	
<b>Wrap Colonial</b>	<b>40.000</b>
Pan arabe relleno de hummus, verduras y lechuga. <i>Acompañan chips de mandioca</i>	





# He'e Nba'e

---

	Media Porción	Porción
Devil's Cake	15.000	29.000
Carrot Cake	15.000	29.000
Red Velvet	15.000	29.000
Praliné		30.000
Crumble de Manzana		30.000
Pie de Limón		17.000
Cookie de Chocolate		14.000
Cookie Rellena de Dulce de Leche		14.000
Cookie Rellena de Nutella		15.000
Cookie de Cacao sin Gluten		17.000
Croissant de Dulce de Leche <small>sin gluten y sin azúcar</small>		16.000
Croissant Praliné		30.000
Roll de Canela		13.000
Pastafrola		15.000
Torta Marmolada de Naranja		13.000
Yogurt con Frutas de Estación y Granola		35.000

# Bebidas

---

Chocolate Colonial	22.000
Cocido Jerovia	15.000
Cocido con Leche	18.000
Te a elección	10.000
Jugo de Naranja	15.000
Jugo de Piña	15.000
Jugo de Durazno	15.000
Jugo de Pomelo	15.000
Jugo Verde	18.000



# Bebidas CON ALCOHOL

## TRAGOS

---

<b>Fernet</b>	30.000
<b>Gin Tonic</b>	35.000
<b>Aperol</b>	40.000

## TRAGOS DE AUTOR

---

<b>Sombrero Piri</b>	38.000
Ron, carpano bianco, soda, limón y menta	
<b>Karaí Octubre</b>	38.000
Ron, jugo de pomelo y miel negra	
<b>Jesuíta</b>	40.000
Tempranillo, triple sec y jugo de naranja	
<b>Guaranías</b>	40.000
Vermut Rosso, zumo de naranja, soda y rodajas de naranja	
<b>Caipiguaya</b>	45.000
Ron, jugo de mburukuja y triple sec con infusion de kiwi	

## RESIDENTAS RON

---

<b>Ron con Café</b>	35.000
<b>Negroni</b>	40.000
<b>Old Fashion</b>	40.000

## WHISKY

---

<b>Johnnie Walker</b>	45.000
<b>Johnnie Walker Gold Label</b>	50.000

## CERVEZA

---

<b>Chopp Pilsen</b>	15.000
<b>Chopp Stella</b>	15.000
<b>Michelob Lata 350 ml</b>	15.000
<b>Stella Artois 330 ml</b>	15.000
<b>Stella sin alcohol 330 ml</b>	15.000
<b>Pilsen 710 ml</b>	22.000
<b>Stella Artois 660 ml</b>	25.000



# Bebidas SIN ALCOHOL

## JUGOS

---

Naranja	15.000
Piña	15.000
Durazno	15.000
Pomelo	15.000
Jugo Verde	18.000

## GASEOSAS


---

Coca Cola 350 ml	12.000
Coca Cola Zero 350 ml	12.000
Coca Cola 500 ml	12.000
Coca Cola Zero 500 ml	12.000
Sprite	12.000
Sprite Zero	12.000
Fanta Guaraná	12.000
Fanta Naranja	12.000
Schweppes	12.000
Schweppes sin azúcar Lata	12.000
Agua sin gas	10.000
Agua con gas	10.000

## REFRESCO REHEGUA

---

<b>La Rosella Colonial</b> Probiótico hecho a base de la deliciosa flor de Jamaica	20.000
<b>Limoncello Guaraní</b> Limoncello syrup, rodajas de lima y agua tónica	30.000
<b>Menta ha Limón</b> Ginger beer, lima, menta, hielo y espuma cítrica	30.000



# Vinos



## TINTOS

<b>Cordero con Piel de Lobo</b> Malbec / Mosquita Muerta Wines / Argentina	130.000
<b>Perro Callejero</b> Malbec / Mosquita Muerta Wines / Argentina	150.000
<b>Emiliana Salvaje</b> Syrah (Natural/Organico) / Emiliana / Chile	160.000
<b>Gran Alambrado</b> Malbec / Zuccardi / Argentina	180.000
<b>Beronia Crianza</b> Rioja / Beronia / España	200.000
<b>Robert Mondavi Private Selection</b> Cabernet Sauvignon / Robert Mondavi / EEUU	255.000
<b>45 Rugientes</b> Pinot Noir / Otronia / Argentina	375.000
<b>The Prisoner</b> Red Blend / The Prisoner / EEUU	650.000

## BLANCOS

<b>Nieto Senetiner</b> Chardonnay / Nieto Senetiner / Argentina	130.000
<b>Errázuriz Reserva</b> Chardonnay / Errázuriz / Chile	130.000
<b>La Oveja</b> Torrontés (Natural/Orgánico) / Santa Julia / Argentina	160.000
<b>Zuccardi Serie A</b> Torrontés / Zuccardi / Argentina	170.000
<b>Matua</b> Sauvignon Blanc / Matua / Nueva Zelanda	220.000
<b>45 Rugientes</b> Corte de Blancas / Otronia / Argentina	375.000

## ESPUMANTES

<b>Cava Vilarnau</b> Brut Reserva / Vilarnau / España	160.000
<b>Chandon Rosé</b> Rosé / Chandon / Argentina	165.000
<b>Chandon Délice</b> Délice / Chandon / Argentina	165.000
<b>Nieto Senetiner</b> Brut Nature / Nieto Senetiner / Argentina	170.000





## CHAMPAGNE

---

<b>Pommery</b> Brut Royal / Pommery / Francia	850.000
<b>Moet &amp; Chandon</b> Brut Imperial / Moet & Chandon / Francia	900.000
<b>Veuve Clicquot</b> Brut Yellow Label / Veuve Clicquot / Francia	1.000.000
<b>Dom Pérignon</b> Blanc Luminoso / Dom Pérignon / Francia	3.300.000

## Botella 375ML

---

### TINTOS

<b>Memoro Piccini</b> Blend Tinto / Piccini / Italia	90.000
<b>Robert Mondavi Private Selection</b> Cabernet Sauvignon / Robert Mondavi / EEUU	160.000

### BLANCOS

---

<b>Santa Julia</b> Chardonnay / Otronia / Argentina	90.000
<b>Estate Premium</b> Torrontés / Alta Vista / Argentina	105.000

## CHAMPAGNE

---

<b>Veuve Clicquot</b> Demi-Sec / Veuve Clicquot / Francia	550.000
<b>Veuve Clicquot</b> Brut Yellow Label / Veuve Clicquot / Francia	550.000

## Vino por Copa

---

<b>Cordero con Piel de Lobo</b> Malbec / Mosquita Muerta Wines / Argentina	30.000
<b>Errázuriz Reserva</b> Chardonnay / Errázuriz / Chile	30.000

