



# MENÚ

# MENÚ TRATTORIA POPULAR MEDIODÍA

## COMBINACIONES MENÚ + SALSA

Pasta popular + salsa popular	Gs. 25.000
Pasta popular + salsa artesanal	Gs. 30.000
Pasta artesanal + salsa popular	Gs. 35.000
Pasta artesanal + salsa artesanal	Gs. 40.000

## PASTA POPULAR

Tagliatelle / tallarín / fusilli / ñoquis papa / ñoquis de calabaza.	Gs. 15.000
--	------------

## PASTAS ARTESANALES

Ñoquis de papa rellenos de 4 quesos / sorrentinos de jamón y queso / sorrentinos verdes de ricota, espinaca y parmesano / ravioles de carne / ravioles de pollo.	Gs. 25.000
--	------------

## SALSAS POPULARES

Manteca, oliva y parmesano; Manteca, oliva, parmesano, huevo y perejil; Cremosa de queso parmesano & Paraguay; Cremosa rosa de tomate asado; Filetto y albahaca; Boloñesa.	Gs. 10.000
--	------------

## SALSAS ARTESANALES

Filetto, salchicha y parmesano / Tuco de albondiguitas / Tuco de pollo / Cremosa de espinaca, panceta & parmesano c/ salsa blanca / cremosa de pesto & parmesano / Cremosa de arvejas, jamón y champiñones.	Gs. 15.000
---	------------

## PLATOS DEL DÍA

De lunes a viernes	Gs. 35.000
Lunes: canelones gratinados o crepes rellenos con salsa	
Martes: de típicos paraguayos	
Miércoles: Tartas del día & ensalada o sopa	
Jueves: día de lasaña	
Viernes: de olla guisados, estofados o cazuelas del día	

## PIZZAS POPULARES AL MOLDE

*La popular, casera, gordita, con mucha muzza*

Mozzarella, parmesano & pesto (in Bianco)  
Mozzarella, cebolla & orégano  
Mozzarella & pepperoni  
Mozzarella napolitana (tomate fresco & orégano)  
Mozzarella & aceitunas

1 triangulo	Gs. 12.000
Pizza de 8 porciones	Gs. 65.000
Porción sugerida 2 triángulos por persona	

## PIZZAS AL MOLDE ARTESANALES

Fugazza rellena (cebolla, orégano, rellena de jamón & mozzarella).  
Mozzarella con jamón, morrón & aceitunas.  
Mozzarella Vegetariana & pesto (vegetales asados)  
Mozzarella pollo & katupiry  
Bianca de mozzarella, espinaca, parmesano & salchicha.

1 PORCIÓN	Gs. 15.000
PIZZETA DE 8 PORCIONES	Gs. 80.000

## ENSALADAS

### ENSALADA VERDE:

Con croutones, escamas de parmesano, aderezo:  
aceite de oliva, sal pimienta, jugo de limón y mostaza. Gs. 35.000

### ENSALADA TEATRO:

Mix de verdes, huevo duro, tomate, cebolla colorada  
zanahoria, pollo salteado, jamón, queso Paraguay Gs. 45.000

### ENSALADA MIXTA:

Mix de verdes, tomate, cebolla, zanahoria Gs. 35.000

## LAS POPULARES MILANESAS AL HORNO

*Sanas, livianas apanadas con semillas, granos y maíz.*

Milanesa de carne con ensalada / puré o arroz Kesu	Gs. 65.000
Milanesa de pollo con ensalada / puré o arroz Kesu	Gs. 60.000

Milanesa crocante de pescado (sin gluten) con ensalada /  
puré o arroz Kesu. Gs. 60.000

Milanesas de vegetales (calabaza, zapallito o berenjena,  
apanadas con polenta, avena integral, galleta molida,  
hojuelas de maíz y hierbas) con salsa criolla ensalada /  
puré o arroz Kesu. Gs. 55.000

#### PANINI

##### *Pan de schiacciatta*

Panini Chiquitín Lambaré salame, bondiola, queso  
y manteca. Gs. 45.000

Panini de mortadela, crema de parmesano y rúcula. Gs. 40.000

Panini veggie (vegetales asados, crema de pesto,  
crema de berenjenas y pimientos. Gs. 40.000

Panini de lengua a la vinagreta, mayonesa & mostaza. Gs. 45.000

Panini de vitel toné. Gs. 45.000

Panini de porchetta con rúcula, mostaza y miel. Gs. 50.000

#### LOS POSTRES DEL DÍA DE LA TRATORIA

*Ricos y frescos elaborados diariamente*  
**Consulte Tratoria**

#### DESAYUNO & MERIENDA POPULAR

Cocido o Café con leche o té con chipa.  
Cocido o Café con leche o té con mbejú.  
Cocido o Café con leche o té con croissant o medialuna  
Cocido o Café con leche o té con scones.  
Cocido, café con leche o té con mixto.  
Jugo con mixto. Gs. 30.000 c/u

#### DESAYUNO O MERIENDA COMPLETA PARA 2 PERSONAS

##### OPCIÓN 1

Jarrita Limonada / Naranja  
Bebida cafetería a elección  
Acompañante: Chipa, croissant, tostadas con manteca  
miel y mermelada, porción de torta del día. Gs. 80.000

##### OPCIÓN 2

Jarrita Limonada / Naranja  
Bebida cafetería a elección  
Acompañante: Scon, Mbeju, Mixto y porción de torta del día. Gs. 80.000

## TORTAS

Torta de zanahoria y especias glaseada con naranja Crumble de manzanas Torta de chocolate Balcarce Rogelio	Gs. 28.000 c/u.
--	-----------------

## MENÚ TRATTORIA POPULAR A LA NOCHE

### PIZZAS NAPOLITANAS

Pizza Marinara roja, salsa, tomates frescos, ajo, oliva & orégano.	Gs. 60.000
Mozzarella marinara, tomate fresco, ajo, oliva & orégano.	Gs. 65.000
Margarita.	Gs. 70.000
4 quesos in bianco.	Gs. 75.000
Rúcula y panceta con lascas de parmesano y oliva (salsa tomate y mozzarella).	Gs. 80.000
Cebolla, morrón, aceitunas negra y orégano.	Gs. 75.000
Bianca picante con mozzarella, salchicha, tomate fresco, ajo, orégano & cebollita.	Gs. 75.000
Pollo y katupiry.	Gs. 75.000
Mozzarella con panceta, cebolla colorada, aceituna & orégano.	Gs. 75.000
Pizza de atún con cebolla colorada, albahaca, tomate fresco provenzal.	Gs. 75.000
Pizza de salmón curado, alcaparras fritas, cebolla colorada.	Gs. 90.000
Pizza al funghi (mozzarella y parmesano in bianco con hongos salteados con ajo y perejil).	Gs. 90.000
Pizza de champiñones, jamón y morrón	Gs. 85.000
Pasta in pala de pizza para compartir: con queso en su original recipiente de masa de pizza.	Gs. 90.000

### RISOTTOS

(20 minutos de cocción)

Risotto de setas & hongos negros con parmesano, cebollita, panceta crocante.	Gs. 95.000
Risotto milanés con ossobuco braseado y gremollata.	Gs. 99.000
Risotto de mejillones al limón y vermut seco y perejil.	Gs. 99.000
Risotto al tinto, con queso azul, calabaza salteada a la provenzal y almendras tostadas.	Gs. 95.000

# PASTAS ARTESANALES DE MERCADO OYENARD

*La propuesta semanal de pastas Mercado Oyenard en nuestro pizarrón*

## FUENTES DE PASTAS CLÁSICAS (MERCADO OYENARD)

*Para 2 (patio o calle)*

Cappellettis con salsa caruso.	Gs. 118.000
Ravioles de carne con rosa de tomates asados.	Gs. 118.000
Sorrentinos de jamón, parmesano y mozzarella con filetto y albahaca	Gs. 118.000
Tallarines o fettuccini con tuco.	Gs. 105.000
Ñoquis de papa con boloñesa.	Gs. 105.000

## LOS POSTRES DE NOCHE DE LA TRATORIA

*Ricos y frescos elaborados diariamente*  
**Consulte Tratoria**

## BEBIDAS

Limónada clásica	
Jarra: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000	
Limónada de menta y jengibre	
Jarra: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000	
Limónada Pink	
Jarra: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000	
Jugo de naranja	
Jarra: Gs. 35.000 / Individual: Gs. 20.000	
Agua dasani 500 ml	Gs. 10.000
Agua local con y sin gas	Gs. 10.000
COCA COLA 500 ml	Gs. 12.000
COCA COLA ZERO 500 ml	Gs. 12.000
STRITE 500 ml	Gs. 12.000
GUARANA 500ml	Gs. 12.000
COCA COLA 1 L. de vidrio	Gs. 20.000

## CERVEZAS

Chopp pilsen clásica 500ml	Gs. 15.000
Chopp pilsen extra 330ml	Gs. 18.000
Corona 710cc	Gs. 25.000
Corona 330cc	Gs. 15.000
Stella 660 cc	Gs. 25.000
Patagonia 730cc	Gs. 28.000

## VINOS

Estancia Mendoza roble Malbec	Gs. 110.000
Los helechos Malbec	Gs. 140.000
Los helechos cabernet Sauvignon	Gs. 140.000
Perro callejero cabernet franc	Gs. 140.000
Cordero con piel de lobo Malbec	Gs. 140.000
Casillero del diablo Malbec	Gs. 120.000
Casillero del diablo cabernet Sauvignon	Gs. 120.000

### Blancos

Estancia Mendoza chardonnay	Gs. 110.000
Casillero del diablo chardonnay	Gs. 120.000
Perro callejero Sauvignon blanc	Gs. 140.000
Cordero con piel de lobo chardonnay	Gs. 140.000

### Champagne y espumantes

Dilema blanco dulce	Gs. 110.000
Dilema rosado dulce	Gs. 110.000
Veuve clicquot brut	Gs. 750.000

## CALIENTES

CAFETERÍA CALIENTES ESPRESSO	Gs. 14.000
Café intenso y concentrado de 30ml.	
ESPRESSO DOBLE	Gs. 16.000
Café intenso y concentrado de 60ml.	
MACCIATO	Gs. 15.000
Espresso manchado con espuma de leche.	
AMERICANO	Gs. 16.000
Doble espresso con 100ml de agua.	
LATTE	Gs. 18.000
Base de espresso con leche espumosa.	
CAPUCCINO	Gs. 20.000
Base de espresso con leche extra espumosa & un toque de canela en polvo.	
FLAT WHITE	Gs. 18.000
Base de espresso, leche y una ligera capa de espuma.	
MOCCA	Gs. 20.000
Base de espresso con cacao, leche emulsionada y salsa de Chocolate.	
SUBMARINO	Gs. 20.000
Leche caliente con doble barra de chocolate para fusionar.	
CHOCOLATADA DE LA CASA	Gs. 20.000
SELECCIÓN DE TÉ A ELECCIÓN	Gs. 10.000

## FRÍOS

ICED COFFEE Doble espresso.	Gs. 17.000
BLACK & WHITE Doble espresso con leche.	Gs. 20.000
ICE MOCCA Doble espresso con salsa de chocolate y leche batida.	Gs. 22.000
KAFA NARANJA Jugo de naranja con doble espresso.	Gs. 20.000
KAFA TONIC Doble espresso con Tónica San Pellegrino.	Gs. 24.000
AFFOGATO Helado de crema americana, espresso & biscotti croc.	Gs. 22.000

## CARTA DE TRAGOS

### De Autor

TROPICAL SPRITZ Aperol, Chardonnay, frutas tropicales, cordial de lima, menta & flores.	Gs. 44.000
ANANÁ TONIC Gin Bombay Sapphire x Eucalipto, piña al Chardonnay, tónica San Pellegrino & romero.	Gs. 46.000
CAIPI TEATRO Vodka Wyborowa, cubos de lima, maracuyá & frutos rojos.	Gs. 44.000

## CLÁSICOS DEL CENTRO

Aperol Spritz	Gs. 38.000
Gin & Tonic	Gs. 34.000
Caipiriña Caipiroska	Gs. 34.000
Jack & Coke	Gs. 38.000
Fernet Coca	Gs. 34.000
Garibaldi (Campari & Naranja)	Gs. 34.000
Vermouth con soda	Gs. 24.000

## JARRAS

JARRAS DE SANGRÍA Vino tinto & Vermouth Rosso macerado en frutas de estación.	Gs. 64.000
CLERICÓ Vino blanco & Vermouth Bianco macerado en frutas de estación	Gs. 64.000
JARRA DE CAIPIROSKA O CAIPIRIÑA Cubos de lima, almíbar simple cachaza o vodka y refresco de limón.	Gs. 64.000

AGUA

# LOCAL

PURA - LÓGICA - SUSTENTABLE

El uso de agua local, filtrada en botellas y refrescos de litro en vidrio, son una propuesta elegida por nosotros, evitando costos adicionales y contaminación plástica, elegimos aguas de fruta San Pellegrino en lata y no usamos sorbitos de plásticos.

¡Muchas gracias por colaborar con el Medio Ambiente!

## Horarios

Lunes a Domingo de 12:00 a 00:00 hs.

Contactos al 0994980005



¡Seguinos en Instagram!

