



# MÁXIMO

Resto Bar

## *Cocina de Frontera*

*Nuestra Cocina de Frontera está inspirada en los sabores y culturas de Paraguay, Brasil, Argentina y el mundo árabe y oriental. Creemos que la comida es una forma de celebrar la diversidad y crear un sentido de comunidad. Nuestros platos son una fusión de sabores y culturas y esperamos que te transporten a un lugar nuevo y emocionante.*

# MÁXIMO

Resto Bar

## Sabores para compartir

- **Abre Bocas**..... **35.000 Gs.**  
(Queso mozzarella en cubitos, oliva, orégano, aceitunas marinadas, tomates secos , jamón crudo fileteado y pan de la casa).
- **Payagua Mascada de Langostinos**..... **30.000 Gs.**  
(Con salsa tártara).
- **Milanesitas al Máximo**..... **25.000 Gs.**  
(Rellenas con queso y servidas con salsa levemente picante de tomates asados).
- **Milanesas de Tilapia**..... **25.000 Gs.**  
(Con salsa tártara, salsa picante de la casa y cuartos de limón).
- **Empanaditas de Morcilla**..... **20.000 Gs.**  
(Con queso roquefort y peras asadas x 2 unds).
- **Empanaditas de Vacío Desmechado**..... **20.000 Gs.**  
(Con toques cítricos x 2 unds.)
- **Provoleta al Hierro**..... **35.000 Gs.**  
(Con morrones asados, tomates secos y rúcula).
- **Mollejas Crocantes**..... **20.000 Gs.**  
(Con salsa chimichurri, puré de batata y brócolis Chino).
- **Mandioca Frita**..... **20.000 Gs.**  
(Con salsa de queso roquefort y dos salsas de mostaza y miel).
- **Papas Fritas y sus Salsitas**..... **20.000 Gs.**

## Verdes y Frescos

- **Ensalada del Campo**..... **40.000 Gs.**  
(Verdes Frescos, Tomates secos y frescos, Cebolla Morada, Palmito, Aceitunas, Huevo de Codornices y Salsa de la Casa).
- **Ensalada de Peras con Queso Roquefort**..... **35.000 Gs.**  
(Verdes Frescos, Peras Grilladas, Queso Roquefort y Salsa de Mostaza)
- **Tiradito de Salmón al estilo Nikkey**..... **30.000 Gs.**  
(Jugo de limón, ají fresco, plumas de cebolla morada, salsa de ostras, aceite de sésamo).
- **Ensalada de Rúcula con Tomates secos**..... **30.000 Gs.**  
(Rúcula, tomate seco, queso parmesano, oliva y flor de salt).
- **Ceviche de Salmón y Tilapia**..... **30.000 Gs.**  
(Con leche tigre, ají fresco, jengibre, cebolla morada, maíz tostado, crocante de batata y poroto).

## Platos Principales

- **Tilapia Grillada**..... **75.000 Gs.**  
(Con manteca de alcaparras y limón siciliano, batata y hummus vegetales asados)
- **Filete de Surubí Grillado**..... **80.000 Gs.**  
(Con salsa de morrones y tomates al horno con almendras, servido con arroz kesu y vegetales asados).
- **Salmón trufado**..... **90.000 Gs.**  
(Apanado en sésamo con salsa teriyaki casera, vegetales asados, arroz japones, de skin crocante y cebollita de verdeo).
- **Caderita de Pollo Marinada y Grillada**..... **65.000 Gs.**  
(Con cedrón, kapi´i, saque y hondashi, vegetales asados y papas fritas con mayo japonesa)
- **Ojo de Bife Grillado**..... **85.000 Gs.**  
(Con chimichurri de la casa, vegetales asados y papas fritas caseras).
- **Lomito de Res Grillado con Salsa de Champiñones**..... **100.000 Gs.**  
(Puré de papas trufadas y vegetales asados).
- **Picaña Grillada**..... **100.000 Gs.**  
(Con farofa maravilla, arroz japones con couve crocante, vinagreta fresca y salsa barbacoa de guayaba ahumada).
- **Fetuccine alfredo**..... **65.000 Gs.**  
(Con crocante de jamón serrano).

## Dulces

- **Cheescake de Queso Paraguay**..... **15.000 Gs.**  
(Con salsa de guayaba y frutillas).
- **Brownie de Chocolate**..... **15.000 Gs.**  
(Con maní ku´i, helado de vainilla y caramelo cocido quemado).
- **Mousse de Mburucuya**..... **12.000 Gs.**  
(Con caramelo de cedrón kapi´i).
- **Peras al Vino**..... **15.000 Gs.**  
(Levemente endulzada con helado sin lactosa).