





MANIFESTO

En Cocina Clandestina
cocinamos con ingredientes y
productos locales, respetando
las estaciones del año con
cada vegetal y fruta.

Homenajecemos la carne
Paraguaya, el pescado de río y
el cerdo con el mayor respeto,
aplicando técnicas de cocción
que realcen sus sabores y
texturas.

Creemos y apoyamos
firmemente en los ingredientes
locales, investigando y
probando platos nuevos cada
año.

Contamos contigo
manteniendo la mente abierta
y probando sabores diferentes
en nuestra casa.

Gracias!



PICOTEO Y PLATILLOS

CHIPA GUASU FIFI

chipaguasu de queso azul,
trozos de chorizo artesanal,
hecha en el momento.

65.000gs

SOPA PY GRATINADA

sopa paraguaya con salsa de
tomates asados, queso py
gratinado.

60.000gs

MOLLEJA

molleja con salsa "demi glace"
mandioquita, limón

60.000gs

CAMEMBERT

Queso apanado frito, dulce
de guayaba, pancito.

60.000gs

CHOCLO A LA PARRILLA

mazorca de choclo a la parrilla,
parmesano, provenzal, trozos de
tomate y aceite de oliva.

50.000gs

MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS

Mandi'o chyryry cremoso con
Kesu Py, cebolla, huevo y
hongos asados, picante.

60.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

Payaguacitos de cordero,
mayo de ajo (6 unidades)

55.000gs

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD

PLATOS

ÑOQUIS Y OSOBUCO

ñoquis de papa, salsa de tomates asado, trozos de Osobuco cocido a fuego lento gremolata, parmesano.
95.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.
105.000gs

RISOTO ANDAI

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.
130.000gs

PASTA PAQUETE

pastita rellena de costilla en salsa de tomate y crema, parmesano.
100.000gs

TORIKATSU

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero.
100.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



PARRILLA

ENTRAÑA

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.

(corte zona diafragma del animal, debajo de la costilla, tierno, con sabor pronunciado.)

120.000gs

ARAÑITA

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.

(corte zona pelvica del animal, tierno, jugoso, con fibras.)

100.000gs

OJO DE BIFE

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón.

(corte zona corazon del lomo alto, tierno, jugoso con ligero marmolado)

170.000gs

BONDIOLA

ojo de cerdo a la parrilla, chimi, limon.

(corte zona lomo alto de cerdo, tierno, jugoso.)

110.000gs

CHANCHITO

punta de pecho de cerdo a la parrilla, chimi, limon.

(corte zona costilla y falda de cerdo, tierno, jugoso.)

140.000gs

ACOMPAÑAMIENTOS

-ARROZ KESU

-BATATAS FRITAS

-ENSALADILLA VERDE, TOMATE, CEBOLLA MORADA.

-PURÉ DE CHOCLO CON QUESO PARAGUAY

35.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD

en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.



DULCES

UMAMI BOWL

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado, helado de caramelo.

40.000gs

CHOCO

meloso de choco, crema, bizcocho, crocante, dulce de leche, salsa de caramelo, helado de crema.

55.000gs

MAMON

dulce de mamón, crema de vainilla, crocante, helado de crema.

40.000gs

SABOR A ALFAJOR

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado, helado de caramelo.

40.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



SNACKS

CHIPA GUASU FIFI

local cheese corn cake with
blue cheese and green fresh
sauce.

65.000gs

SOPA PY GRATINADA

local cheese cornbread,
gratineé, roasted tomato sauce
and green fresh sauce.

60.000gs

MOLLEJA

roasted sweetbreads, false
demiglace sauce, fried yuca,
hot sauce and lime

60.000gs

CAMEMBERT

Crispy fried Camembert
with sweet guava, with
toasted bread.

60.000gs

CHOCLO A LA PARRILLA

grilled corn cobs, parmegian
cheese, fresh diced tomatoes,
olive oil.

50.000gs

MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS

local yuca recipe with
paraguayan cheese, egg, onions,
mushrooms and hot sauce.

60.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

lamb and yuca fritters, garlic
sauce. 6 pcs.

55.000gs

COUVERT: 10.000GS PER PERSON

EXTRA BREAD: 15.000GS



MAIN COURSES

ÑOQUIS Y OSOBUCO

potato gnochi, slow roasted
osobucco, roasted tomato
sauce, gremolata sauce,
parmesan.
95.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

potato gnocchi, mushroom
sauce, roasted mushrooms,
green Fresh sauce, parmesan.
105.000gs

RISOTO ANDAI

roasted pumpkin risotto with
roasted mushrooms and
parmesan cheese.
130.000gs

PASTA PAQUETE

local pasta filled with slowly
cooked ground beef rib, tomato
sauce, cream and parmesan
cheese.
100.000gs

TORIKATSU

fried boneless chicken thighs with
spaghetti creamy sauce (coconut
milk, peanut butter, oyster sauce
and garlic), roasted peanuts and
sesame seeds.
100.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY



GRILL

ENTRAÑA

Grilled Skirt Steak Don Pepe, chimi
sauce, lemon.

120.000gs

ARAÑITA

Grilled Oyster "Spider" steak Don Pepe,
chimi sauce, lemon.

100.000gs

OJO DE BIFE

Ribeye Don Pepe steak, chimi
sauce, lemon.

170.000gs

BONDIOLA

Pork rib eye, chimi sauce,
lemon.

110.000gs

CHANCHITO

Pork Rib tips, chimi sauce, lemon.

140.000gs

SIDES

-CHEESE RICE

-ROASTED GREEN SWEET POTATOES

-GREEN SALAD, TOMATO, RED ONION

-CREAMY CORN PUREE

35.000gs

No sides included

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY

please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"



SWEETS

UMAMI BOWL

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, caramel ice cream.

40.000gs

CHOCO

molten chocolate cake, dulce de leche, pastry cream, caramel sauce, vanilla ice cream.

55.000gs

MAMON

papaya confit, pastry cream, crumble, vanilla ice cream.

40.000gs

SABOR A ALFAJOR

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconout, caramel ice cream.

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY