

— Por la compra de —  
*2 platos de ñoquis*

podrás disfrutar un  
**Vino Santa Digna**  
**Cabernet Sauvignon 375 ml**  
para acompañar tus platos

\*Promo válida para los días 29 y 30 de agosto del 2020



**TALLEYRAND**  
**LE GRILL & CUISINE**  
SHOPPING DEL SOL

— Ñoquis de Salmón —  
*con salsa cremosa*  
de camarones

**Gs. 95.000**



TALLEYRAND  
LE GRILL & CUISINE  
SHOPPING DEL SOL

—Ñoquis rellenos—  
*de mozzarella y jamón*  
con salsa rosa gratinados

**Gs. 85.000**



TALLEYRAND  
LE GRILL & CUISINE  
SHOPPING DEL SOL

— Ñoquis verdes —  
*parisien*  
Gs. 85.000



TALLEYRAND  
LE GRILL & CUISINE  
SHOPPING DEL SOL

— Ñoquis —  
*con salsa rústica*  
de tomates

Gs. 75.000



TALLEYRAND  
LE GRILL & CUISINE  
SHOPPING DEL SOL

## ENTRADAS

<b>ANTIPASTOS DE QUESO, JAMÓN PIERNA (PARA 2 PERSONAS)</b> Aceitunas, selección de quesos, almendras, caponata	Gs. 110.000
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> Y salsa allí olli	Gs. 55.000
<b>PROVOLETA CON JAMÓN Y TOMATE</b> Tomate cherry confitado	Gs. 65.000
<b>LOS TRES CARPACCIOS</b> Pulpo, salmón, surubí marinado en remolacha	Gs. 69.000
<b>BURRATA CON JAMÓN SERRANO</b> Nuestros tomates confitados y rúcula y nueces tostadas	Gs. 75.000
<b>PULPO GRILLADO</b> Salsa romesco, papines a la provenzal	Gs. 95.000
<b>COMBINACION DE CEVICHEs</b> Camarones, surubí, salmón y pulpo	Gs. 65.000
<b>MOLLEJAS AL VERDEO</b> Papitas noisette	Gs. 55.000
<b>SOPA CREMA DE ESPARRAGOS VERDES</b> Con aceite de trufas	Gs. 50.000
<b>SOPA DE CEBOLLA GRATINADA</b>	Gs. 40.000
<b>SOPA DE CHAMPIGNONES FRESCOS</b>	Gs. 40.000

## ENSALADAS

<b>ENSALADA AMERICANA</b> Mix de verdes, pollo, panceta, queso cheddar, adherezo, oliva, miel y mostaza	Gs. 65.000
<b>ENSALADA TALLEYRAND</b> Hojas verdes, manzana verde, pasas, nueces, naranja y queso azul	Gs. 65.000
<b>ENSALADA ITALIANA</b> Hojas verdes, mozzarella de búfala, aceitunas negras y tomates secos	Gs. 65.000
<b>ENSALADA CAESAR</b> Verdes frescos, adherezo Caesar, croutons y panceta	Gs. 55.000

## TÍPICOS DEL PARAGUAY

<b>PIRA CALDO, TIPICA SOPA DE SURUBÍ</b> y mandioca	Gs. 85.000
<b>BIFE COYGUA DEL CHEF</b> y Mandioca frita	Gs. 90.000

## PASTAS Y RISOTTOS

<b>FETUCCINI VERDES CON FRUTOS DE MAR</b> Camarones, calamares, almejas y mejillones	Gs. 95.000
<b>PENNE RIGATTE CON CREMA DE BURRATA</b> Burrata, nueces y hojas de albahaca	Gs. 85.000
<b>ÑOQUIS RELLENOS DE MOZZARELLA Y JAMÓN</b> Salsa rosa gratinados	Gs. 85.000
<b>PANZOTTI NEGROS RELLENOS DE CAMARONES</b> Con salsa de frutos secos y ciboulette	Gs. 105.000
<b>RAVIOLONES DE CORDERO</b> Con salsa de tres tomates	Gs. 95.000
<b>RAVIOLITOS VERDES</b> Rellenos de ricotta y espinaca, pomodoro, aceitunas negras y alcaparras	Gs. 80.000
<b>SORRENTINOS DE SALMÓN</b> Con suave salsa de puerro	Gs. 105.000
<b>ÑOQUIS DE PAPA</b> Salsa a elección	Gs. 75.000
<b>SPAGUETTI</b> Salsa a elección	Gs. 70.000

SALSAS A ELEGIR: POMODORO, BOLOGNESA, ROSA, CARBONARA O PESTO

<b>RISOTTO DE HONGOS TRUFADOS</b> Variedad de hongos perfumado con aceite de trufas	Gs. 89.000
<b>RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO</b>	Gs. 95.000
<b>RISOTTO DE MAR</b> Camarones, calamares, mejillones, almejas y vieiras	Gs. 110.000

## PESCADOS

<b>SALMÓN IMPERIAL CON ARROZ AL CURRY</b> Suave salsa cremosa, camarones y alcaparras.	Gs. 125.000
<b>SALMÓN CON ESPINACA, NUECES, QUESO</b> Salsa de tomate y papas salteadas con perejil	Gs. 105.000
<b>SURUBÍ TALLEYRAND</b> Relleno de morrones, jamón, huevo, gratinado y puré de papas	Gs. 98.000
<b>SURUBÍ CON HONGOS Y CHAMPIGNONES</b> Sobre reducción de vino blanco y arroz	Gs. 98.000
<b>TRUCHA A LA MANTECA NEGRA Y ALCAPARRAS</b> Espinaca a la crema y papas al vapor	Gs. 105.000

## AVES

<b>PATO A LA NARANJA</b> Con puré de manzanas y papas doree	Gs. 125.000
<b>POLLO Y CAMARONES AL WOK SALTEADOS CON VERDURA</b> Zanahoria, puerro, morrones, zuchini y sésamo y arroz frito	Gs. 85.000
<b>POLLO CON FRUTOS SECOS</b> Jamón, uva pasas, orejones, castaña de cajú y ciruela pasas	Gs. 85.000

## CARNES

<b>LOMITO AMERICANO LARDEADO CON PANCETA</b> Gratinado con queso, espárragos y papas fritas	Gs. 89.000
<b>LOMITO A LA PIMIENTA FLAMBEÉ</b> Bochettes de papa y queso mozzarella	Gs. 89.000
<b>LOMITO CON RAGOUT DE HONGOS</b> Y papas al romero	Gs. 95.000
<b>MILANESA CON PANKO A LAS 3 CEBOLLAS</b> Queso mozzarella, ensaladita y papas escrachadas	Gs. 95.000
<b>HAMBURGUESA GOURMET</b> Hongos frescos salteados, queso cheddar, tomate confitado, rúcula, cebolla morada	Gs. 85.000
<b>CORDERO BRASEADO</b> Cous Cous verde y papas quebradas al Curry	Gs. 95.000

## ESPECIALIDADES GRILL

<b>OJO DE BIFE CUBIERTO CON QUESO Y MORRONES ASADOS</b> Papas en cuña y cebolla, chimichurri, salsa mostaza de Dijon y farofa	Gs. 98.000
<b>MERCOBEEF TALLEYRAND (500 GR)</b> Con sopa paraguaya, farofa y chimichurri y ensalada	Gs. 98.000
<b>COSTILLITA VACUNA</b> Revuelto de mandioca frita, huevo y cebolla, ensaladita	Gs. 95.000
<b>MATAMBRITO DE CERDO A LA FUGAZZETA</b> Queso mozzarella, cebollas grilladas y aceitunas	Gs. 85.000

## POSTRES

<b>CREME BRULEE</b> con azúcar quemada	Gs. 35.000
<b>PAPAYA TROPICAL</b> con licor de cassis	Gs. 40.000
<b>PERAS AL MALBEC</b> con helado de vainilla	Gs. 35.000
<b>PROFITEROLES RELLENOS DE HELADO</b> Con baño de chocolate	Gs. 40.000
<b>CREPES SUZETTE</b> y helado	Gs. 45.000
<b>CASSATA DE CIRUELA</b>	Gs. 40.000
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> y helado de crema	Gs. 45.000
<b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> y helado de crema	Gs. 45.000
<b>STRUDEL DE MANZANA</b> y helado de crema	Gs. 45.000
<b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE QUEMADO</b> Con helado	Gs. 40.000
<b>CAFÉ o TE GOURMAND</b> Café Nespresso con degustación de trufas, creme brulee y macarrons	Gs. 55.000


## TRAGOS

Alexander	Gs. 35.000
Aperol Spritz	Gs. 45.000
Bloody Mary	Gs. 35.000
Caipiriña	Gs. 35.000
Caipivodka	Gs. 35.000
Daikiri	Gs. 40.000
Kir Royal	Gs. 35.000
Manhattan	Gs. 40.000
Margarita	Gs. 40.000
Martini Dry	Gs. 40.000
Mimosa	Gs. 40.000
Mojito	Gs. 35.000
Negroni	Gs. 40.000
Piña Colada	Gs. 35.000
Pisco Sour	Gs. 35.000
Sangría Blanco o Tinto	Gs. 89.000
Sex on the beach	Gs. 35.000

## APERITIVOS

Campari	Gs. 35.000
Cinzano	Gs. 35.000
Fernet Branca	Gs. 35.000
Fernet Menta	Gs. 35.000
Gancia	Gs. 35.000
Jerez Tio Pepe	Gs. 35.000
Punt e Mes	Gs. 35.000
Terma	Gs. 35.000

## CERVEZAS

Amstel	Gs. 20.000
Buckler (sin alcohol)	Gs. 20.000
Estrella Galicia 	Gs. 20.000
Patagonia Amber Lager	Gs. 35.000
Corona	Gs. 35.000
Pilsen	Gs. 25.000
Paulaner	Gs. 30.000
Heineken	Gs. 30.000

## TEQUILA

Don Julio Blanco	Gs. 35.000
Herradura Reposado	Gs. 45.000
José Cuervo Plata	Gs. 35.000
Jose Cuervo Reposado	Gs. 45.000

## RON

Bacardi	Gs. 30.000
Don Gustavo	Gs. 55.000
Fortín	Gs. 30.000
Zacapa Centenario	Gs. 70.000

## CAÑA PARAGUAYA

Aristócrata Etiqueta Azul	Gs. 25.000
Aristócrata 12 Años	Gs. 25.000
Tres Leones Etiqueta Negra	Gs. 20.000

## WHISKY

Ballantines	Gs. 25.000
Ballantines 12 años	Gs. 95.000
Buchanan´s 12 años	Gs. 30.000
Buchanan´s 18 años	Gs. 95.000
Cardhu	Gs. 55.000
Chivas Regal 12 años	Gs. 32.000
Chivas Regal 18 años	Gs. 115.000
Gentleman Jack	Gs. 25.000
Glenfiddich 12 años	Gs. 49.000
Grant´s 8 años	Gs. 25.000
Grant´s 12 años	Gs. 30.000
Jack Daniels	Gs. 30.000
Jim Beam	Gs. 30.000
Johnnie Walker Black	Gs. 30.000
Johnnie Walker Blue Label	Gs. 185.000
Johnnie Walker Double black	Gs. 45.000
Johnnie Walker Gold Reserve	Gs. 75.000
Johnnie Walker Green Label	Gs. 79.000
Johnnie Walker Platinum 18 años	Gs. 119.000
Johnnie Walker Red Label	Gs. 28.000
Macallan Amber	Gs. 95.000
Macallan Ruby	Gs. 275.000
Old Parr 12 años	Gs. 30.000
Swing	Gs. 55.000

## VODKA

Absolut	Gs. 39.000
Ciroc	Gs. 45.000
Smirnoff	Gs. 35.000
Svedka	Gs. 35.000

## GIN

Beefeater	Gs. 35.000
Bombay	Gs. 45.000
Fifty Pounds	Gs. 55.000
Gordon´s	Gs. 35.000
Hendricks	Gs. 62.000
Tanqueray	Gs. 45.000

## COGNAC

Hennessy VSOP	Gs. 105.000
Hennessy XO	Gs. 345.000
Remmy Martin	Gs. 75.000
Napoleon	Gs. 55.000
Gran Duque D´Alba	Gs. 55.000

## DIGESTIVOS

Amaretto Gozzio	Gs. 35.000
Amarula	Gs. 30.000
Baileys	Gs. 35.000
Cointreau	Gs. 35.000
Drambuie	Gs. 35.000
Frangelico	Gs. 35.000
Grappa	Gs. 35.000
Jagermeister	Gs. 35.000
Jerez Tio Pepe	Gs. 35.000
Oporto	Gs. 35.000
Sambuca	Gs. 35.000