



MENÚ BEER PATIO



Entre panes



Cheeseburger de la casa

Medallón de carne vacuna (blend casero) a la parrilla en pan de masa madre tostado con doble queso cheddar.

38.000 Gs.

+ 8.000Gs. agreg. papas fritas



Hamburguesa artesanal

Medallón de carne vacuna (blend casero) a la parrilla en pan de masa madre con cebolla morada, lechuga, tomate y queso cheddar.

40.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Veggie Burger

Medallon veggie de falafel (masa de garbanzos y especias) by Pink Cow en pan de masa madre con cebolla blanca, lechuga y tomate.

38.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Sandwich de Mila

Pan artesanal de la casa, tomate, lechuga, mayo casera y nuestra deliciosa milanesa crujiente por fuera tierna por dentro. Pedida de carne o de pollo.

42.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Choripan

Delicioso chorizo artesanal ahumado tipo polaco preparado a la parrilla en pan baguette tostado acompañado de nuestro chimichurri y mayo casera con ajo.

36.000 Gs.

+ 8.000 Gs. agreg. papas fritas

Sandwich Capresse

Pan artesanal casero, rodajas de tomate, mozzarella fresca, hojas de albahaca, aceite de oliva y un golpe de calor para dejarlo tostadito. Agregale jamón ahumado para una experiencia HD.

36.000 Gs.

+ 5.000 Gs. agreg. jamón ahumado

Agregados:

Pepinillos	4.000 Gs.
Panceta tostada	5.000 Gs.
Jalapeños encurtidos	4.000 Gs.
Extra cheddar	5.000 Gs.
Medallón extra de carne o veggie	10.000 Gs.

Sandwich especial del mes!

Consultar disponibilidad y promos en barra





Pizzas & más



Muzza

Nuestra pizza clásica tipo neoyorquina con salsa de tomates de la casa, nuestra masa y mucho queso muzzarella.

55.000 Gs.



Margarette

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, hojas de albahaca fresca y aceite de oliva.

60.000 Gs.

Vegetariana

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, locotes rojo y verde, cebolla morada y aceitunas verdes.

60.000 Gs.

Pepperoni

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, salame tipo pepperoni en rodajas.

65.000 Gs.

Vegetariana mentirosa

Salsa de tomate de la casa, queso muzza, locote rojo y verde, cebolla morada, aceitunas verdes y cubitos de jamón ahumado.

65.000 Gs.

Jamón & catupiry

Salsa de tomates de la casa, queso muzzarella, jamón ahumado y queso catupiry.

70.000 Gs.

Hongos

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, hongos champiñones.

70.000 Gs.

próxima
mente

Pollo jalapeño

Salsa de tomate de la casa, queso muzzarella, pollo desmenuado, rodajas de jalapeño y queso catupiry.

70.000 Gs.

próxima
mente

Otras opciones

Ensalada Cesar con pollo

35.000 Gs.

Bife de carne o pollo grillé + guarnición*

38.000 Gs.

Milanesa de carne /pollo /cerdo + guarnición*

45.000 Gs.

*Guarniciones: arroz blanco, puré de papas, ensalada mixta o papas fritas.



Pa compartir



Tequeños

Bastoncitos de queso, envueltos en masa y fritos (8 unid) acompañados de nuestra mayo picante y salsa fresca de aguacates.

38.000 Gs.



Milanesitas

Crocantes milanesitas fritas de carne o pollo apanadas con nuestro mix de panko, acompañadas de mandioca y aderezos.

55.000 Gs. 95.000 mix carne+pollo

Gyozitas

Empanaditas (6 unidades) estilo oriental rellenas de carne de cerdo y cebollita verdeo bañadas de salsa agridulce especial de la casa.

38.000 Gs.

Croquetitas falafel

Mix de 4 croquetitas veggie de falafel (garbanzo) by Pink Cow acompañadas de nuestra mayo casera y chimichurri.

30.000 Gs.

Picada asada

Picada (para 2 personas aprox) de vacuna a la parrilla acompañados de chorizos paraguayos, sopa paraguaya y chipa guazú de la casa.

próxima
mente



95.000 Gs.

Papas fritas / Nachos

Papas o nachos

28.000 Gs. ★

Papas o nachos con salsa cheddar

35.000 Gs. ★

Papas o nachos con salsa cheddar & panceta

38.000 Gs. ★

Papas o nachos FULL (cheddar, panceta y jalapeños)

42.000 Gs. ★

Empanadas

Deliciosas empanadas caseras horneadas. Sabores disponibles carne vacuna, pollo y jamón & queso. Probálas todas!



8.500 Gs. c/u

CERVEZAS

En botellas



Fernandina 4.9% alc 20 IBUs **18.000 Gs.**

Blonde Ale tradicional de la casa, amargor medio y aromas herbales. Lúpulo Cascade para un leve toque de aroma y semillas de kuratú para un especiado cítrico. La cerveza mas mimada de Fernando.

Chela Lager 4.7% alc 15 IBUs **18.000 Gs.**

Mexican Lager con hojuelas de maíz creada en colaboración c/ Palo Santo Brewing. Dorada y crisperante baja en amargor con cuerpo bajo.

Dark Chela 4.7% alc 15 IBUs **18.000 Gs.**

Version "oscura" de la Chela Lager con agregado de maltas tostadas que aportan color y leves notas a caramelo. Liviana y refrescante con notas a cacao.

Maneki Neko 4.3% alc 10 IBUs **18.000 Gs.**

Una lager light de amargor bajo con arroz tipo Kogo para un toque especial de sabor. Nuestro pequeño homenaje a la cultura nipona y su respeto por los michis.

Chris Session IPA 3.9% alc 38 IBUs **20.000 Gs.**

Session India Pale Ale (IPA) reducida en cuerpo y alcohol con amargor pronunciado y balance. Sabores y aromas provenientes de lúpulos Ekuanot.

La Mediteránea 4.9% alc 35 IBUs **20.000 Gs.**

Una lager dorada inspirada en cervezas italianas tipo Pilsners, elaborada con doble decocción, amargor pronunciado y notas herbales en sabor y aroma proveniente de los lúpulos Saaz y Saphir.

Baltic Porter 8.0% alc 30 IBUs **24.000 Gs.**

Cerveza oscura de alto contenido alcohólico con amargor moderado y sabores a chocolate amargo y miel negra.

Doble EJE 8.0% alc 80 IBUs **25.000 Gs.**

Doble IPA con carga alta de lúpulos en amargor, aroma y sabor. Una cerveza intensa pero balanceada con alcohol pronunciado y notas frutales de los lúpulos Simcoe y Citra.

Karai Guasú 9.0% alc 45 IBUs **34.000 Gs.**

Barleywine inspirada en cervezas tradicionales inglesas. Licorosa, de color ambar con notas a caramelo, amargor moderado y cuerpo alto.

Tzar Bomba 9.4% alc 80 IBUs **55.000 Gs.**

Imperial Stout colaborativa con nuestro amigo Enri Duarte. Cerveza oscura fuerte con notas de madera, café y chocolate amargo. Botella de 650ml edición limitada año 2022.

Saison 015 5.8% alc 25 IBUs **60.000 Gs.**


Cerveza tipo farmhouse ale belga, color dorado, sabores frutales y especiados con amargor medio-bajo. Botella edición limitada 2023 en presentación 750ml.

CERVEZAS

en canillas



Precio por vaso
Precio Happy Hour

<h2>Fernandina</h2> <p>Cerveza tipo Blonde Ale americana, la mas tradicional de la casa con lúpulo Cascade y semillas de kuratú. Amargor medio y notas frutales.</p> <p>4.9% alc 20 IBUs</p> <p>24.000 Gs. 20.000 Gs.</p> 	<h2>Chela Lager</h2> <p>Lager dorada de bajo amargor tipo Mexican Lager con hojuelas de maíz. Refrescante y de alta tomabilidad, creada en colaboración con Palo Santo Brewing Co.</p> <p>4.7% alc 15 IBUs</p> <p>24.000 Gs. 20.000 Gs.</p>	<h2>Dark Chela</h2> <p>Edición otoñal y oscura de la Chela Lager original. Liviana y de bajo amargor con maltas oscuras que aportan notas tostadas y a cacao.</p> <p>4.7% alc 15 IBUs</p> <p>24.000 Gs. 20.000 Gs.</p>
<h2>Maneki Neko</h2> <p>Una lager clara, liviana, de bajo amargor con agregado arroz tipo japonés como adjunto. Nuestro homenaje a la cultura oriental y su respeto por los michis.</p> <p>4.3% alc 10 IBUs</p> <p>24.000 Gs. 20.000 Gs.</p> 	<h2>Blanche de Fernando</h2> <p>Nuestra interpretación de una Witbier o cerveza belga de trigo. Una ale suave y de bajo amargor con agregado cáscaras de cítricos y especias.</p> <p>4.8% alc 15 IBUs</p> <p>24.000 Gs. 20.000 Gs.</p>	<h2>Saison 016</h2> <p>Cerveza tipo farmhouse de tradición belga. Amargor y cuerpo medio, notas frutales y especiadas en boca y aroma. Edición 2024 creada en colaboración con cervecería Singular.</p> <p>5.3% alc 24 IBUs</p> <p>24.000 Gs. 20.000 Gs.</p>
<h2>Chris Session IPA</h2> <p>IPA de alcohol reducido con lúpulos Cascade y Ekuanot creada en colaboración con nuestro amigo Chris Kirk de Banded Oak Brewing.</p> <p>3.9% alc 38 IBUs</p> <p>26.000 Gs. 22.000 Gs.</p>	<h2>La Mediteránea</h2> <p>Lager dorada tipo "Italian Pils" amargor marcado y buen cuerpo 100% malta pilsen. Aromas herbales gracias a los lúpulos Saphir y Saaz.</p> <p>4.9% alc 35 IBUs</p> <p>26.000 Gs. 22.000 Gs.</p>	<h2>Passion Wit</h2> <p>Una Ale bien "jugosa" compuesta malta de cebada, malta de trigo, avena y lúpulos. Amargor suave y aporte frutal en aroma y sabor de los lúpulos Mosaic y Galaxy.</p> <p>4.7% alc 22 IBUs</p> <p>28.000 Gs. 25.000 Gs.</p>
<h2>Single EJE IPA</h2> <p>India Pale Ale o IPA de la casa de amargor medio, sabores y aromas frutales tropicales y especiados gracias a los lúpulos Nelson Sauvin y Amarillo.</p> <p>6.0% alc 45 IBUs</p> <p>28.000 Gs. 25.000 Gs.</p>	<h2>Super Motocarro</h2> <p>Una tipo IPA hazy con adjuntos (arroz y maíz). Cuerpo bajo y notas frutales de los lúpulos Sabro, Cashmere y BRU-1. Versión super de nuestra Motocarro original.</p> <p>5.9% alc 30 IBUs</p> <p>28.000 Gs. 25.000 Gs.</p> 	<h2>Doble EJE IPA</h2> <p>Doble IPA con amargor y alcohol alto pero balanceado por el cuerpo. Una cerveza cargada de malta Pale y lúpulos Simcoe, El Dorado y Citra.</p> <p>8.0% alc 80 IBUs</p> <p>32.000 Gs. 28.000 Gs.</p> 
<h2>Happy Hour</h2>	Precios reducidos en cervezas de la casa de Lunes a Viernes de 17:00 a 21:00hs (extensible a días promocionales y eventos)	



DRINKS



Vermú

Un buen aperitivo y antesala a una buena comida, pedilo en versión rosso o bianco. Sale con hielo y rodaja de naranja, agregá soda o agua tónica.

20.000 Gs.

Fernet cola

Fernet con cola y abundante hielo. Simple y eficaz. Pedilo con gaseosa regular o zero.

30.000 Gs.

Gin tonic

Un clásico de la coctelería: Gin, rodajas de limón tahití y agua tónica. Pedilo con tónica regular, light o pomelo rosado. Otras opciones de gin disponibles.

32.000 Gs.

Caipirinha

El legado brasilero a la coctelería internacional, cachaça, limón, azúcar, hielo y un poco de esfuerzo. También en versión caipi-vodka.

32.000 Gs.

Caipir-ipa

Un cocktail con cerveza de la casa, un remix del clásico brasilero. Base de nuestra Chris Session IPA, limón, azúcar, cachaça y mucho hielo.

36.000 Gs.

Jack Cola

Whiskey Jack Daniels, hielo y gaseosa cola. Pedilo con gaseosa regular o zero.

36.000 Gs.



Aperol Spritz

Aperol, vino espumante, soda y rodajas de naranja. 3-2-1. Un clásico de la coctelería italiana, refrescante y levemente frutal.

40.000 Gs.

Motocarro Spritz

Un cocktail cervecero de la casa, la evolución del spritz italiano con una base de nuestra cerveza Motocarro Sub Session IPA, aperol y naranja.

40.000 Gs.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL (500ml)	5.000 Gs.
GASEOSA (bot 500ml)	9.000 Gs.
GASEOSA (lata 330ml)	8.000 Gs.
GASEOSA (1.5 lts)	20.000 Gs.

HORARIOS DE ATENCIÓN

ABIERTO DIARIAMENTE:

DESDE LAS 17:00 Hs

CIERRE DE COCINA:

DOMINGOS A JUEVES 23:45HS
VIERNES Y SÁBADOS 00:45HS

CIERRE DEL BAR:

DOMINGOS A JUEVES 00:00HS
VIERNES Y SÁBADOS 01:30HS

Seguínos en redes



@craftbeerpy