



PATAGONIA

C E R V E Z A



SU CONSUMO EN EXCESO DAÑA LA SALUD. ESTÁ PROHIBIDA SU VENTA A LOS MENORES DE 20 AÑOS.
Lo advierte el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

PARA PICAR O COMPARTIR

BOLITAS DE MANDIOCA RELLENAS DE QUESO Gs. 30.000

Acompañadas de salsa alioli picante.
Maridaje ideal: Hoppy Lager.

PAPAS FRITAS CON BACON Y CHEDDAR Gs. 30.000

Maridaje ideal: Bohemian Pilsener.

AROS DE CEBOLLA Gs. 30.000

Aros de cebollas fritos acompañado con salsas.
Maridaje ideal: Amber Lager.

HUMMUS Gs. 35.000

Hummus tradicional, de remolacha con vegetales, acompañado de grisesines de queso y pan pita.

PAPAS RÚSTICAS Gs. 35.000

Papas en cuñas sazonadas y cocinadas al horno

RECOMENDAMOS

DEGUSTACIÓN DE HAMBURGUESAS Gs. 40.000

Tres versiones mini de nuestras hamburguesas: Hamburguesa Clásica, Del Bosque, de Cordero o BBQ.
Maridaje ideal: Amber Lager.
*Disponibles también en pan sin gluten.

PICADA MEXICANA Gs. 47.000

Clásica picada mexicana que incluye burritos de carne, pollo, quesadillas y nachos con salsa cheddar y guacamole.

EL NUEVO CARANCHEO Gs. 47.000

Pollo apanado con sésamo, bruschettas de jamón crudo, rúcula y tomates frescos, papas rellenas con cheddar y bacon.



El Nuevo Carancheo

EMPANADAS Y TAPAS

EMPANADAS DE CARNE

Maridaje ideal: Amber Lager.

EMPANADAS DE QUESO Y CEBOLLA

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

EMPANADAS DE POLLO AL CURRY

Maridaje ideal: 24.7.

3 unidades	Gs. 30.000
6 unidades	Gs. 55.000

TAPAS (3 UNIDADES)

- Jamón serrano (o crudo) con queso crema
- Aguacate tomate confitados y semillas
- Camarones al ajillo
- Queso fresco y calabresa

3 unidades	Gs. 20.000
Degustación de (1 de cada una)	Gs. 35.000

PIZZAS

PIZZA CAPRESSE Gs. 40.000

Tomates secos, pesto de albahaca, queso mozzarella.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

PIZZA PEPPERONI Gs. 40.000

Queso mozzarella, pepperoni, aceitunas.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

PIZZA DE LA SIERRA Gs. 45.000

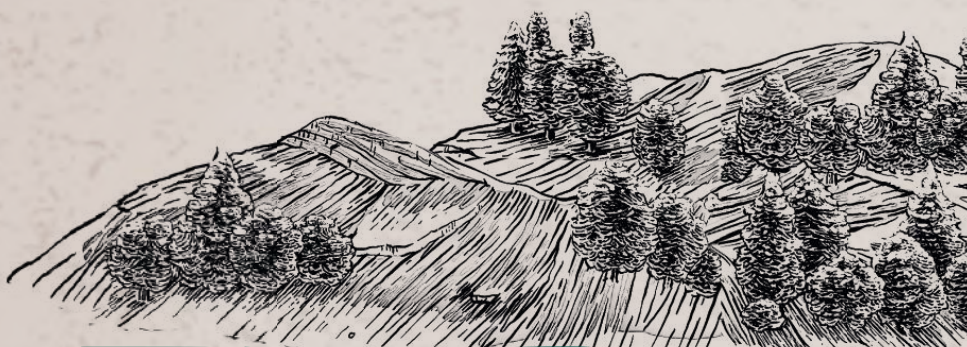
Jamón serrano, rúcula fresca y un toque de ajo.

Maridaje ideal: 24.7.

PIZZA 4 QUESOS Gs. 45.000

Queso mozzarella, queso azul, queso parmesano y un toque de ajo.

Maridaje ideal: Bohemian Pilsener.



MARIDÁ TU PLATO CON NUESTRAS VARIEDADES →



LIVIANOS

ENSALADA PATAGÓNICA

Gs. 35.000

Rúcula, manzana verde y roja en fetas, cebolla morada en julianas, uva pasas, nueces, queso cuartirolo y mozzarella.

Maridaje ideal: Weisse

HAMBURGUESA DEL BOSQUE

Gs. 40.000

Hamburguesa de lenteja y quinoa, papas y rúcula, tomates secos, mermelada de cebolla y mayo de palta en pan lactal, acompañado de papas fritas al tomillo.

Maridaje ideal: 24.7.

NEUQUÉN

Gs. 40.000

Wrap de tortilla de trigo rellena de verduras, lechuga repollada, fajitas de pollo, queso mozzarella y mayo casera.

*Disponible también sin pollo.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

SANDWICH VEGETARIANO

Gs. 45.000

Pan ciabatta artesanal con lechuga repollada, palta, rúcula, zanahoria rallada, zapallitos salteados y palmitos + dip de mayonesa.

Maridaje ideal: Weisse.

ENTRE PANES

Disponibles con pan sin gluten.

CHORIPAN

Gs. 30.000

Pan baguette, chorizo napolitano, papas pay, salsa pebre y chimichurri

Maridaje ideal: Bohemian Pilsener.

TAPA CUADRIL EN PAN CIABATTA

Gs. 42.000

Pan ciabatta, tapa cuadril, lechuga repollada, rúcula, tomate fresco, mayo de ajo.

Maridaje ideal: Amber Lager.

RECOMENDAMOS

SANDWICH DE CERDO DESMECHADO

Gs. 42.000

Cerdo desmechado en salsa de cerveza y barbacoa envuelto en pan ciabatta.

Maridaje ideal: Hoppy Lager.

*Disponible también con pan sin gluten.

A LAS BRASAS

RECOMENDAMOS

TAPA CUADRIL CON PURÉ DE BATATAS

Gs. 48.000

Maridaje ideal: Amber Lager.

PARRILLADA PARA COMPARTIR

Gs. 70.000

Tapa cuadril y pan de ajo a la parrilla, acompañado con mandioca, salsa criolla, chimichurri y alioli. **Para 2 personas.**

Maridaje ideal: Amber Lager.

Tapa cuadril y pan de ajo a la parrilla, acompañado con mandioca, salsa criolla, chimichurri, alioli y mix de chorizos. **Para 4 personas.**

Gs. 100.000

Maridaje ideal: Amber Lager.



Parrillada para compartir



FESTEJÁ EN PATAGONIA: ARMÁ TU MENÚ IDEAL Y RESERVÁ AL 0994 785134

SU CONSUMO EN EXCESO DAÑA LA SALUD. ESTÁ PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 20 AÑOS. LO ADVIERTI EL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL.

HAMBURGUESAS

Pedilas también con pan sin gluten.

HAMBURGUESA CLÁSICA

Gs. 45.000

150gr de carne vacuna, lechuga repollada, tomate en rodajas, aros de cebolla morada, panceta crocante, queso cheddar y pepinillos en pan lactal, acompañado de papas fritas.

Maridaje ideal: Amber Lager.

HAMBURGUESA BBQ

Gs. 45.000

150gr de burger de tapa cuadril, lechuga, rúcula, queso mozzarella, aros de cebolla y salsa barbacoa en pan lactal acompañados con papas fritas.

Maridaje ideal: Amber Lager.



Brownie

RECOMENDAMOS En colaboración con



HAMBURGUESA BODOQUE MONTOYA

Gs. 50.000

170 gr de carne vacuna y cebollas caramelizadas preparadas con nuestra cerveza Amber Lager, queso cheddar, pancetas, pepinillos, mayonesa especial en pan lactal acompañado de papas fritas.

Maridaje ideal: Amber Lager.

POSTRES

BROWNIE

Gs. 25.000

Bizcocho de chocolate con helado de crema americana.

Maridaje ideal: Amber Lager.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Gs. 30.000

Bizcocho de dulce de leche con relleno de dulce de leche, acompañado de helado de crema americana y salsa caramelo.

Maridaje ideal: Amber Lager.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

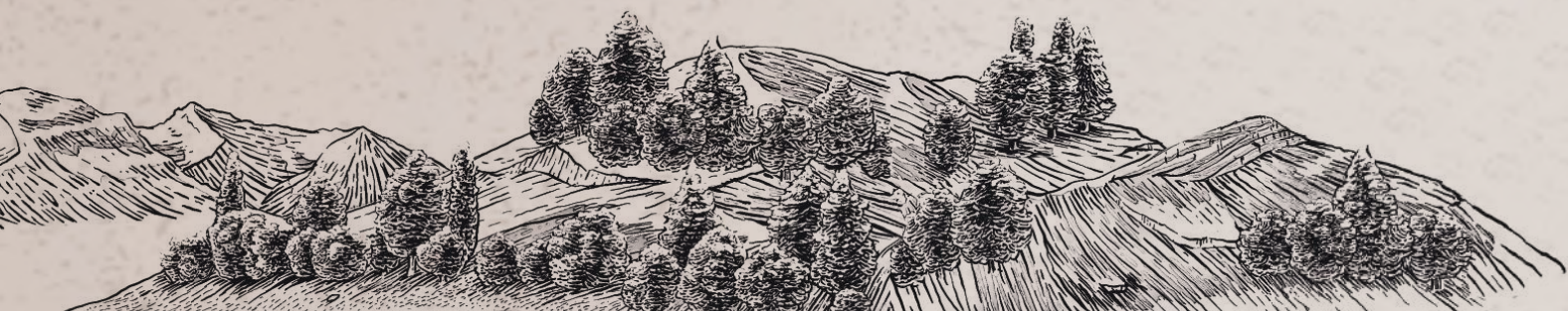
Gs. 30.000

Bizcocho de chocolate con relleno de chocolate amargo, acompañado de helado de crema americana y salsa caramelo.

Maridaje ideal: Amber Lager.



Hamburguesa BBQ



MARIDÁ TU PLATO CON NUESTRAS VARIEDADES →



HOPPY LAGER



AMBER LAGER



BOHEMIAN PILSNER



24.7



WEISSE

CERVEZAS

AMBER LAGER

Apariencia: Ámbar brillante y espuma blanca.

Aroma: caramelo suave.

Sabor: Sabor maltoso, caramelo leve que deja un sutil dulzor en boca.



ABV: 4.5%
AMARGOR:

WEISSE

Apariencia: Pajizo opalescente, de espuma cremosa.

Aroma: Cítrico, frutal y especiado.

Sabor: Muy refrescante, cítrico y cuerpo liviano.



ABV: 4.2%
AMARGOR:

KM 24.7

Apariencia: Cobrizo profundo, con un leve tinte rosado por el sauco.

Aroma: Intenso aroma a cítricos, gracias al lúpulo.

Sabor: de amargor elegante, balanceado con la acidez leve del sauco.



ABV: 4.5%
AMARGOR:

HOPPY LAGER

Cerveza de color dorado y leve opalescencia, con notas cítricas y durazno gracias a su lúpulos, de fácil tomabilidad y final seco.



ABV: 5.1%
AMARGOR:

BOHEMIAN PILSENER

Apariencia: Dorado brillante, de espuma densa.

Aroma: A maltas claras y cereales.

Sabor: Maltoso, con buen cuerpo y amargor elegante.



ABV: 4.5%
AMARGOR:

Lata 269CC	Gs. 10.000
Lata 473CC	Gs. 16.000
Pinta 500CC	Gs. 20.000
Botella 730CC	Gs. 24.000
Degustación de variedades	Gs. 30.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSAS Y AGUAS

Gs. 10.000

INVITADAS

HOEGAARDEN WHITE

Gs. 12.000

HOEGAARDEN ROSÉE

Gs. 13.000

GOOSE ISLAND IPA

Gs. 15.000

GOOSE ISLAND 312

Gs. 15.000

COLORADO APPIA

Gs. 24.000

COLORADO RIBEIRAO

Gs. 24.000

PINTA CERVEZAS

Gs. 20.000

ARTESANALES

TRAGOS

FERNET CON COLA

Gs. 30.000

GIN & TONIC

Gs. 35.000

APEROL SPRITZ

Gs. 35.000

SHOTS (JAGER, FIREBALL, TEQUILA)

Gs. 35.000

RECETAS DE TRAGOS

USHUAIA (PATAGONIA WEISSE)

Gs. 30.000

Las notas frutales de nuestra cerveza tipo Belgian Witbier se combinan con el sabor característico del mburucuyá y el aroma de la naranja logrando una explosión de sabor fácil de tomar.

RÍO NEGRO

Gs. 30.000

El sabor equilibrado entre el amargor y una base bien maltosa te invita a disfrutar de esta experiencia de encuentro entre nuestra Hoppy Lager y un ingrediente clásico de la gastronomía paraguaya. Animate a disfrutarlo.

TIERRA DEL FUEGO

Gs. 30.000

La combinación de las 4 maltas de nuestra Amber Lager con una reducción de frutos rojos y cítricos te invitará a probar otro trago inmediatamente.



INTENSIDAD DE AMARGOR (IBU)

BAJO (0 A 15)



MODERADO (15 A 25)



PRONUNCIADO (25 A 40)



ALTO

