

BAR

SAN MIGUEL
Restaurante

1886

¡Bienvenidos al Bar San Miguel!

*Desde el año 1886 esperamos y servimos
con agrado a nuestros clientes. En cada
uno de nuestros platos transmitimos
la historia y el esfuerzo de una familia
trabajadora, que honra a los que iniciaron
este lugar, desde hace más de un siglo,
y con ese compromiso les aseguramos
que serán:*

¡Bien servidos!



*“Única casa sin rival para recreos de familias”
- Periódico La Colonia Italiana, año 1886.*

Entradas

En el periódico “La Colonia Italiana”, un 15 de enero del año 1886, según archivo de la Biblioteca Nacional, se encuentra una pintoresca publicación, de lo que en ese entonces era el Recreo San Miguel. Su propietario era Don Félix V. Torreani; ofrecían licores, conservas, cigarros, leche fresca, jamones, quesos, y la encantadora comida genovesa.

Desde sus inicios se caracterizó por ser un lugar para visitar en familia.

Romanitas de Surubí.....Gs. 88.000 Con Salsa Tártara	Mozzarella Milanés.....Gs. 40.000 Milanesitas de queso con salsa Pomodoro.
Burrata con Rúcula.....Gs. 78.000 Nueces, tomates Cherry, manzana verde y remolacha.	Berenjenas a La Italiana.....Gs. 40.000 Con gratinado de queso Mozzarella, tomates en cubo y Pesto.
Crocante de Salmón.....Gs. 73.000 Apanado de Panko, relleno con Roquefort. Acompaña salsa de ajo y reducción de Aceto Balsámico con sésamo.	Empanaditas de Tapa Cuadril (3 unidades).....Gs. 36.000 Con salsa de la casa.
Calamares Crujientes.....Gs. 69.000 Rebozados de Panko. Acompaña salsa de ajo y reducción de Aceto Balsámico.	Papas Noisette a la Provenzal.....Gs. 29.000
	Papas Fritas.....Gs. 25.000
	Chipa Guazú.....Gs. 25.000
	Sopa Paraguaya.....Gs. 24.000
	Mandiocas Fritas a la Provenzal....Gs. 23.000

Ensaladas

En la década de los años 40, Walter y Elena Mandelik, una pareja checoslovaca adquieren el local y la enriquecen en sabor y color, incursionando y fusionando la comida mediterránea italiana con la rusticidad de la comida checoslovaca. Así es como logran que el Bar San Miguel, siga atrayendo a las familias y visitantes extranjeros.

César con Salmón Grillado.....Gs. 68.000 Variedad de lechugas, Parmesano, croûtons y tomates Cherry.
César con Pollo.....Gs. 52.000 Variedad de lechugas, Parmesano, croûtons, Bacon y tomates Cherry.
Rúcula con Roquefort y Nueces.....Gs. 52.000
Rúcula con Tomates Secos y Parmesano.....Gs. 52.000
Ensalada Caprese.....Gs. 46.000 Queso de Búfala, tomate, Pesto y albahaca.
Mixta “San Miguel”.....Gs. 39.000 Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria, remolacha y palmito.
Ensalada Verde.....Gs. 35.000 Variedad de lechugas, rúcula, perejil, albahaca y berro.
Mixta.....Gs. 35.000 Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria y remolacha.
Alemana.....Gs. 28.000
Rusa.....Gs. 28.000

Carnes

El tranvía en Asunción, una tradición que duro 125 años, también marco una historia en el Bar San Miguel, con muchas anécdotas de aquella maravillosa época. El 3 de mayo de 1872, a tan solo dos años de la Guerra Grande, empezó a funcionar “El tranvía de Asunción”. Durante años el tranvía se desplazaba frente al Bar San Miguel trayendo y llevando a nuestros comensales.
“La red de tranvías llegó a su máximo esplendor en la década de los años 30.”

Tapa Cuadril con Mandi’o Chyryry.....	Gs. 122.000
Tapa Cuadril 400 gr. Acompaña mandioca con queso Roquefort y panceta crujiente.	
Tapa Cuadril al Ajo.....	Gs. 122.000
Tapa Cuadril 400 gr. Acompaña mandioca frita y salsa Chimichurri.	
Tapa Cuadril con Morrones Rellenos.....	Gs. 122.000
Tapa Cuadril 400 gr. Acompaña morrones rellenos con variedad de quesos.	
Filet Mignon a La Tirolesa.....	Gs. 98.000
¡Un clásico! Envuelto en panceta con salsa de champiñones y cebolla. Acompaña budín de choclo.	
Lomito en Salsa Crema de Hongos y Serrano.....	Gs. 98.000
Salsa con crema de hongos de Pino y Shiitake. Acompaña ñoquis de batata.	
Lomito al Roquefort.....	Gs. 98.000
Acompaña batatas rústicas y cebolla morada.	
Lomito al Champiñón.....	Gs. 98.000
Acompaña papas a la crema.	
Lomito a Caballo Completo.....	Gs. 98.000
Con cebolla frita y dos huevos fritos. Guarnición: arroz con queso.	
Strogonoff de Lomito.....	Gs. 98.000
Tiras de lomito en salsa Rosa con hongos. Guarnición: arroz blanco y papas Pay.	
Bife Koygua “San Miguel”.....	Gs. 98.000
Con papas, cebolla, morrones, tomate y dos huevos fritos.	
Bife de Hígado con Cebolla y un Huevo Frito.....	Gs. 63.000
Acompaña arroz con queso.	
Lomito a la Plancha 300 gr.	Gs. 62.000

*Costo de servicio compartido Gs. 14.000
Adicional canasta de pancitos con salsa Gs. 6.000
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas*

Sopas

<p>Sopa de Surubí Gs. 54.000 Con agregado de queso Paraguay y crema (Opcional).</p> <p>Sopa Crema de Tomates Gs. 40.000 Con crutones al pesto.</p>	<p>Sopa de Verduras Gs. 38.000 Licuada con agregado de queso.</p>
--	---

Pescados

En el año 1971, Doña Elvira Rojas Deggeller, cariñosamente conocida como Doña Ruby, y Don Ramón Maciel Mendoza tomaron las riendas de este emprendimiento. Mantenían una estrecha relación con los anteriores dueños, Don Walter y Doña Elena. Un día, les llamaron y dijeron: “Ramón, nos retiramos. Hemos decidido descansar, pero el Bar San Miguel debe ser tuyo”. Así, Don Ramón añadió un elemento esencial a la vida cotidiana del negocio, y creo una empresa familiar sin descuidar su hogar. Este compromiso fue el atributo principal de este excepcional matrimonio.

<p>Surubí “1886”</p> <p>Surubí 300 gr. Bañado con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. Guarnición: Puré de papas saborizado.</p> <p>Surubí “San Miguel”</p> <p>Tomate y queso gratinado. Con puré de espinacas, crema y Parmesano.</p> <p>Surubí al Roquefort.....</p> <p>Surubí 300 gr. Acompañan batatas rústicas con cebolla morada.</p> <p>Cazuela de Surubí.....</p> <p>Surubí 300 gr. Cubos de surubí en salsa de tomate, morrones, locote, cebolla, ajo, arvejas, papa, crema y queso Paraguay.</p> <p>Salmón Agridulce.....</p> <p>Salmón 300 gr. Con salsa de naranja y pasas de uva. Acompaña budín de choclo.</p> <p>Salmón “1886”</p> <p>Salmón 300 gr. Bañado con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. Guarnición: Puré de papas saborizado.</p> <p>Salmón Bandera Italiana.....</p> <p>Salmón 300 gr. Salsa de espinacas, tomate seco y crema. Guarnición: Salteado de brócoli, champiñones, zanahoria, cebolla morada y tomates Cherry.</p>	<p>Gs. 147.000</p> <p>Gs. 141.000</p> <p>Gs. 141.000</p> <p>Gs. 141.000</p> <p>Gs. 141.000</p> <p>Gs. 140.000</p> <p>Gs. 140.000</p> <p>Gs. 140.000</p> <p>Gs. 140.000</p>
<p>Surubí a la Plancha 300 gr.</p> <p>Salmón a la Plancha 300 gr.</p>	<p>Gs. 99.000</p> <p>Gs. 98.000</p>

Aves

Pechuga de Pollo a la Mostaza con Toque Cítrico.....	Gs. 75.000
Guarnición: Budín de choclo.	
Pechuga de Pollo al Roquefort.....	Gs. 75.000
Bañada con salsa Roquefort. Guarnición: Batatas asadas.	
Pechuga de Pollo "San Miguel".....	Gs. 75.000
Rellena con queso y aceitunas, bañada con salsa Estragón.	
Guarnición: Puré de papas.	
Pechuga de Pollo al Pesto de Rúcula.....	Gs. 75.000
Con grillado de calabaza, morrones, cebolla morada y tomate.	
Strogonoff de Pollo.....	Gs. 75.000
Tiras de pollo en salsa Rosa con hongos. Guarnición: Arroz blanco y papas Pay.	
Pechuga de Pollo a la Plancha.....	Gs. 43.000

Pastas

"Contra el mundo, si el mundo se opone", reza una estrofa del Himno Nacional del Paraguay, frase que siempre escuchábamos de Don Ramón Maciel, quien, a sus 93 años, seguía pregonando cada día, tanto como su poesía a Mi Madre. Su niñez estuvo marcada por el patriotismo y la proximidad, así como por un interés legítimo en los más necesitados.

Spaghetti Frutti di Mare.....	Gs. 79.000
Camaroncitos, cola de camarón, anillas de calamar, mejillones, y salsa Pomodoro.	
Spaghetti con Salsa Cremosa de Hongos.....	Gs. 77.000
Crema, mix de hongos y queso Parmesano.	
Spaghetti a la Carbonara.....	Gs. 77.000
Con yemas de huevo, bacon, queso Parmesano y pimienta. Opcional: Crema.	
Fettuccini con Salsa de Salmón.....	Gs. 77.000
Cubos de salmón, salsa Rosa y ají molido.	
Ñoquis de Batata con Mix de Frutos Secos.....	Gs. 77.000
Con nueces, almendras, pasas de uva, queso Roquefort y crema.	
Ñoquis de Papa Mediterráneo.....	Gs. 77.000
Salsa con pollo, jamón, champiñones, aceitunas negras, alcaparras, tomates Cherry, albahaca y crema.	
Ñoquis de Papa "1886".....	Gs. 77.000
Salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones.	
Lasaña Boloñesa Gratinada.....	Gs. 77.000
Carne vacuna, con jamón y queso, bañada con salsa Bechamel y Tuco.	
Ravioles de Verduras con Rúcula.....	Gs. 77.000
Rúcula fresca, nueces, queso azul y salsa cuatro quesos.	

Milanesas Gourmet

Doña Ruby, la creadora de las milanesas del Bar San Miguel.

La recordamos de manera muy especial en nuestra carta, como una mujer ejemplar que se dedicó a su familia y a su trabajo, inspirada en su deseo de ser “formadores de personas”.

Se esmero en crear las mejores milanesas que se destacan en el menú.

Milanesa de Surubí Doña Ruby	Gs. 95.000
Bañada con salsa de tomates secos, champiñones, espinaca y crema.	
Milanesa de Surubí “1886”	Gs. 95.000
Con camaroncitos, espárragos, champiñones y crema.	
Milanesa de Surubí al Roquefort	Gs. 95.000
Bañada con salsa Roquefort.	
Milanesa de Lomito con Rúcula	Gs. 73.000
Con salsa cuatro quesos, rúcula, tomates Cherry y Parmesano.	
Milanesa de Lomito Don Ramón	Gs. 68.000
A la crema con nueces, prosciutto, tomate seco y pimentón dulce.	
Milanesa de Lomito con Salsa Mediterránea	Gs. 68.000
Cubierta con crema, champiñones, alcaparra, tomates Cherry, aceituna negra y jamón.	
Milanesa de Lomito Caprese	Gs. 68.000
Con salsa Pomodoro, Mozzarella, albahaca y Pesto.	
Milanesa de Lomito a los Cuatro Quesos	Gs. 68.000
Bañada con salsa cuatro quesos, tiras de morrones y aceitunas.	
Milanesa de Lomito a la Napolitana	Gs. 68.000
Con salsa Tuco, jamón, queso y orégano.	
Milanesa de Lomito a Caballo Completo	Gs. 68.000
Con cebolla frita y dos huevos fritos.	
La Tradicional Marinera “San Miguel”	Gs. 63.000
Condimentada con ajo.	
Milanesa de Pollo a la Mostaza	Gs. 63.000
Salsa de mostaza con toque cítrico.	
Milanesa de Pollo a los Cuatro Quesos	Gs. 63.000
Con crujientes de Bacon, bañada con salsa cuatro quesos.	

Costo de servicio compartido Gs. 14.000
Adicional canasta de pancitos con salsa Gs. 6.000
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas

Milanesas Tradicionales

Por este lugar han pasado innumerables personalidades, artistas culturales, religiosos, futbolistas, empresarios, políticos de muchas generaciones y épocas del Paraguay. Estas paredes son testigos de muchos encuentros y momentos de alegrías de sus clientes, donde amigos, colegas y enamorados han trazado cientos de planes, proyectos políticos y deportivos.

La historia de un país está dentro de la historia de San Miguel.

De Surubí.....Gs. 84.000	De Pollo.....Gs. 45.000
De Tilapia.....Gs. 52.000	De Mondongo.....Gs. 42.000
De Lomito.....Gs. 51.000	De Lengua.....Gs. 39.000
De Zucchini rellena con queso....Gs. 47.000	De Berenjena.....Gs. 38.000

Guarniciones

Mandi'o Chyryry.....Gs. 35.000	
Con Roquefort y Bacon crujiente.	
Arroz Frito.....Gs. 35.000	
Huevo, verduras, jamón, aceite de sésamo.	
Spaghetti Cremoso con Queso Paraguay.....Gs. 35.000	
Cremoso de Arroz con Queso Azul.....Gs. 35.000	
Puré de Espinacas con Crema y Queso Parmesano.....Gs. 35.000	
Arroz al Funghi.....Gs. 35.000	
Verduras Grilladas.....Gs. 35.000	
Batatas Asadas con Cebolla Morada.....Gs. 35.000	
Papas a la Crema.....Gs. 35.000	
Puré de Papas.....Gs. 30.000	
Arroz Blanco con Queso.....Gs. 30.000	
Papas Noisette a la Provenzal.....Gs. 29.000	
Papas Noisette.....Gs. 27.000	
Mandiocas Fritas a la Provenzal.....Gs. 23.000	
Mandiocas Fritas.....Gs. 22.000	

Costo de servicio compartido Gs. 14.000
Adicional canasta de pancitos con salsa Gs. 6.000
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas

¡BIEN SERVIDO!

