



# MENÚ

Sabores auténticos

Somos un espacio donde ocurren cosas;  
**la cocina no descansa** y se transforma  
según las horas del día...

**D'ALEPO**  
COCINA ORIGEN

# DESAYUNO Y MERIENDAS

<b>Mixto de la casa.</b> Tostado de pan lactal, queso y jamón.	15.000 Gs.
<b>Mixto en pan árabe.</b>	18.000 Gs.
<b>Croissant jumbo de jamón y queso.</b>	28.000 Gs.
<b>Croissant jumbo de queso crema y jamón crudo.</b>	30.000 Gs.
<b>Mbeju tradicional.</b>	15.000 Gs.
<b>Mbeju de jamón y queso.</b>	20.000 Gs.
<b>Mbeju capresse.</b>	22.000 Gs.

<b>Tostada de masa madre con hummus.</b> Tomate rallado al oliva, alioli, tomate confitado y verdes.	30.000 Gs.
<b>Tostadas de masa madre.</b> (2 und). Queso crema, huevos revueltos y bacon.	30.000 Gs.
<b>Canasta de tostadas.</b> (4 und). Hummus tradicional, queso crema, mermelada de la casa.	30.000 Gs.

## Sándwiches en pan ciabatta FRÍOS

<b>De Jamón Crudo.</b> Con aceite oliva, tomate fresco, tomate seco, mozzarella, rúcula y albahaca.	60.000 Gs.
<b>De Jamón.</b> Con cheddar, lechuga, tomate y cebolla caramelizada.	40.000 Gs.
<b>De Pollo.</b> Pasta de pollo al roquefort, mayonesa, huevo, tomates, pepinillos y rúcula.	60.000 Gs.

<b>Cheese Burger.</b> Carne de nuestro blend (120 gr), en pan de masa madre con doble cheddar y alioli.	40.000 Gs.
---	------------

## Lo pidieron tanto que volvió

### EL CLUB SANDWICH

Pan lactal, bacon, pollo, cheddar, mozzarella, huevo, jamón, aderezo club, lechuga y tomate. De verdad, la rompe!!

55.000 Gs.

## EN PAN CIABATTA

**Capresse.** Tomate cherry confitado, pesto, mozzarella cremosa, rúcula y tomate fresco. Ni en Italia probás uno igual.

45.000 Gs.

**Mixto Delux.** Mozzarella, cheddar, jamón y aceite de oliva.

30.000 Gs.

**Roast Beef.** Laminas de carne asada, pesto, champiñones, tomate cherry confitado, mozzarella, lechuga, tomate, y mayo casera.

50.000 Gs.

# FAST FOOD

## NUESTROS SANDWICHES

**Lomito Árabe.** Con sabores auténticos: carnes marinadas y asadas, pan árabe, mayo casera de ajo, repollo, tomate, cebolla morada, queso, hojas de cilantro, pepinillos de nuestra cosecha y salsa kebab para terminar.

Carne / Pollo / Mixto. 55.000 Gs.

**Lomito Árabe de Falafel.** (vegetariano)

Pan árabe, mayo de ajo, hummus, repollo, cebolla morada, tomate, rúcula, lechuga, pepinillos y falafel.

50.000 Gs.

**D'Alepo Burger.** Doble carne de ternera de nuestro blend (240 gr), en pan de masa madre con doble bacon, doble cheddar, lechuga, tomate y alioli.

55.000 Gs.

**La Turca.** Carne molida de cordero joven (240 gr), mayonesa de labne, queso cheddar, cebolla y nuestro pan casero.

70.000 Gs.

# ENSALADAS

**Italiana.** Mix de verdes, rúcula, tomate cherry, tomate perita, tomate seco, cebolla morada, parmigiano, mozzarella, aceitunas, pesto y croutones.

60.000 Gs.

**Pomodori.** Rúcula, pomodori en dos versiones, parmigiano y cebolla morada.

50.000 Gs.

**Taboule.** Infaltable en cualquier mesa árabe. Tomate, cebolla, pepino, trigo burgol y perejil.

50.000 Gs.

# PICOTEO Y ENTRADAS

**Canasta de Panes.** Con panes artesanales de masa madre y sus salsas para acompañar.

25.000 Gs.

**Tortilla a la Española.** Papas confitadas, cebolla caramelizada y huevos frescos. Simple pero resultona.

60.000 Gs.

**Langostinos al Ajillo.** Salteados en sartén con ajo, limón, vino blanco, perejil y algunas papas. Acompaña tostada de masa madre.

85.000 Gs.

**Rabas Apanadas.** Anillas de calamar apanadas en pank; fritas con salsa tártara y limón.

60.000 Gs.

**Cazuelita "Frutti di Mare".** Presentación individual con surtido de mariscos salteados con ajo, tomates cherry, alcaparras, papas, vino, salsa de tomate, perejil y morrones.

85.000 Gs.

**Champiñones al Ajillo.** Champiñones salteados con juliana de jamón crudo, ajo, vino y perejil; servido sobre un tostón de pan de masa madre, terminado con rúcula fresca y lascas de parmesano.

60.000 Gs.

# LOS CHUCHIS

**Plato de Jamón Crudo Importado.** Con aceitunas, tomate cherry, rúcula y tostadas. Italia en un plato.

60.000 Gs.

**Carpaccio de lomito.** Finas laminas de lomito sellado al carbón, rúcula, parmesano, alcaparras, crema de accetto, vinagreta y tostadas.

80.000 Gs.

**Ceviche estilo Nikkei.** El que nos da valor y nos cura todas las penas. Sabores explosivos que marinan el salmón y los mejillones.

110.000 Gs.

**Tiradito Nikkei.** Homenaje a Perú. Laminas de pesca. Homenaje a Perú.

Terminado con unos langostinos crocantes y alioli.

110.000 Gs.

# DE ACÁ CON NUESTRO TOQUE

Nuestro famoso **lingote de chipa guazú**, sale con salsas para acompañar ó si sos **team de la sopa paraguaya** también hay.

30.000 Gs.

**Trío de Asaditos al Grill.** De picaña al chimichurri, **koreano** (pollo asado y bañando en salsa koreana picante) y de **lengua** con limón y perejil. Acompañado de mandioca / kimchi / sopa py / salsas.

80.000 Gs.

**Asaditos en pareja.** 40.000 Gs.

De mollejas de ternera.

De carne koreana.

De pollo koreano.

De lengua.

De picaña.

**Croquetas de asado a la olla.** (4 und). La evolución de dos clásicos, el domingo hacemos asado, el lunes asado a la olla y martes salen las croquetas.

60.000 Gs.

**¡Nuestras Tortillitas son de otro mundo!** La masa que ya conoces pero con nuestro toque...ideales para una cerveza, una picada o guarnición.

**De Kimchi.** Una bomba de sabor koreano.

30.000 Gs.

**De Salmón.** Con cebollita, kuratu y mucho queso.

30.000 Gs.

**La tradicional.** Con cebollita y mucho queso paraguay.

30.000 Gs.

**Marineritas de bife de chorizo.** Pequeños bocados de tortillitas rellenas de bife, acompañadas con mayo de ajo, chimi y tostadas.

40.000 Gs.

# DEL MEDIO ORIENTE CON AMOR

**Berenjenas a la Miel.** Solo en D'Alepo podés disfrutar de esta receta árabe milenaria.

40.000 Gs.

**Labne libanés ó queso de yogurt ó crema de yogurt.** Con aceite de oliva, jugo de limón y menta.

45.000 Gs.

**Kibbe.** Croqueta árabe de carne especiada y trigo burgol.

x unid. 12.000 Gs.

**Falafel.** Croqueta frita de garbanzos y hierbas aromáticas.

x 5 unid. 40.000 Gs.

**Hummus tradicional.** Puré cremoso de garbanzos, hierbas aromáticas, especias, aceite de oliva y limón.

45.000 Gs.

**Hummus Muhammara.** Puré de morrones y tomates asados con frutos secos.

45.000 Gs.

## KOSINATA

¡Empanadas que son más que empanadas!

Sabores auténticos.

Hacemos todos los días una cantidad... y cuando se acaban... se acaban.

Fritas 12.000 Gs. - Horno 14.000 Gs.

**Carne.** Nuestra más clásica empanada al estilo argentino.

**Salteña.** La empanada más famosa de Argentina.

**Jamón y Queso.** Súper cremosa.

**Colombiana.** De masa de maíz súper crocante con carne, arroz y especias.

**Koreana.** Que te explota en la boca todo el sabor.

### Las árabes

**Sfija.** De carne condimentada, cebolla morada, tomate y especias.

Ó si te gustan las verduras; la **Fatay** es con espinacas, queso y cebolla.

# CARNES & CARNES

**Asado de Costilla.** Banderita vuelta y vuelta al grill, sal ahumada y chimichurri.

95.000 Gs.

**Bife de Chorizo.** (400 gr). Corte al grill con chimichurri.

95.000 Gs.

**Straccetti (Trapitos o mal cortado) Di lomo a la rúcula.** Filetes de ojo de bife sarteneados con ajo, alcaparras, cebolla; deglasado con vermouth italiano y gratinado con mozzarella. Servido en cazuela.

80.000 Gs.

**Ojo de Bife en crema de champiñones.** Un clásico que no podíamos dejar fuera y lo reversionamos. Bifecitos con taquitos de jamón crudo y crema de champiñones, gratinados con dos tipos de quesos. Servido en cazuela con tostadas.

90.000 Gs.

**Milanesa de Bife de chorizo 100%.** Gratinada con queso, salsa de tomate, tomate fresco y bacon. Terminado con huevo frito, rúcula y virutas de parmesano.

80.000 Gs.

**Crispy Chicken Caesar.** (No sabíamos dónde ponerlo por qué es una milanesa y también una ensalada).

Milanesa de pollo apanada en pank, con virutas de cítricos y parmesano. Por encima una Caes Salad con su salsa, bacon y lascas de parmesano.

¡Una locura!

70.000 Gs.

**Pollo frito Koreano.** Picante, dulce y salado. Crocantes cubos de pollo frito, bañado en su clásica salsa de gochujang. Es adictivo y pica un poco.

60.000 Gs.

**Milanesa de Pollo a la Suiza.** Otro clásico que quedo en el olvido. Milanesa crocante, cubierta de salsa cremosa gratinada con dos quesos. ¡Un espectáculo!

60.000 Gs.

# DE MAR & RIO

**Filete de Salmón Oriental.** Filete al grill terminado en salsa de soja, miel y jengibre.

110.000 Gs.

**Salmón Amatricciana.** Filete al grill con tomate cherry confitado, alcaparras, salsa de tomate y terminado con rúcula fresca y parmesano.

120.000 Gs.

**Pad Thai de Langostinos.** El plato más famoso de Tailandia en nuestra versión con langostinos, vegetales, un toque de picante y fideos de arroz.

85.000 Gs.

# ARROCES & ARROCES

**Nuestro Arroz Quesu.** Delicia de nuestra gastronomía llevada a los cielos. Arroz doble queso con porotos manteca y asadito de picaña. **110.000 Gs.**

**Risotto Frutti di Mare.** Arroz arbóreo elaborado bajo la tradición italiana con mariscos, pomodoro y pesto. **90.000 Gs.**

**Risotto Alla Carbonara.** Una receta clásica italiana con sabores auténticos. **70.000 Gs.**

**Arroz Thai.** De curry de langostinos y coco. Sabores asiáticos y caribeños para este plato fuera de serie. Fresco con sabores delicados. **110.000 Gs.**

# PASTAS

**Ñoquis de vori vori ó vori vori hecho ñoquis.** Vori relleno de queso en salsa boloñesa de 3 carnes. ... una locura. **60.000 Gs.**

**Lasaña Alfredo.** Un plato memorable que cayó en el olvido y nosotros lo reivindicamos. Lasaña rellena de pollo con crema de quesos y espinacas. **80.000 Gs.**

**Lasaña de mollejas.** Con ricotta, nueces, espinacas en salsa de tomate casera y crema de queso. **80.000 Gs.**

**Lasaña Boloñesa.** La auténtica. Con nuestra masa casera, la mejor boloñesa, queso, salsa blanca y salsa de tomates. **95.000 Gs.**

**Spaghetti Frutti di Mare.** Spaghettis y mariscos salteados con pomodori, un toque de pesto y parmesano. **80.000 Gs.**

**Spaghettis Gamberi e Rúcula.** Spaghettis salteados con oliva, ajo, pimienta, tomates cherry y langostinos. Terminados con rúcula y parmesano. **110.000 Gs.**

**Fettuccine Carbonara.** Clásico de todos los clásicos. Una versión muy cremosa con mucho parmesano y bacon. **50.000 Gs.**

**Spaghettis aglio, olió, pepe e pomodoro.** Un clásico de nuestra cocina. Spaghettis salteados con ajo, oliva, pimienta y tomate cherry. **50.000 Gs.**

**Shisbarak.** (Capeletis árabes). Rellenos de carne, salsa a base de labne, crema de limón, hierbas aromáticas y parmesano. **80.000 Gs.**

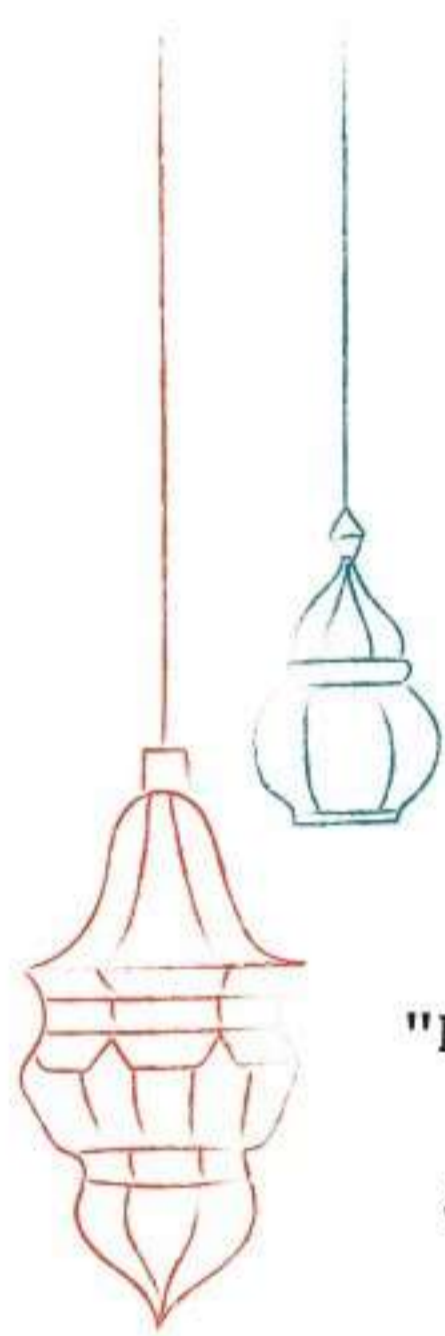
**Spaghettis alle Vongole.** Spaghettis salteados con ajo, vino blanco y almejas. **100.000 Gs.**

**Ravioli di spinci e ricotta gratinati.** Ravioles con tomate, albahaca, crema y parmesano, gratinados al horno. **80.000 Gs.**

## GUARNICIONES

**Papas fritas arábigas:** Papas fritas rústicas con perejil, ajo, limón, cilantro y condimentos. Sale con salsa de ajo y muhammara. ¡Una locura de sabor!. **35.000 Gs.**

**Arroz doble queso.** 25.000 Gs.  
**Espinaca a la crema o puré de espinaca.** 30.000 Gs.  
**Papas fritas.** 25.000 Gs.  
**Papas fritas a la provenzal.** 30.000 Gs.  
**Puré de papas.** 30.000 Gs.  
**Vegetales salteados.** 25.000 Gs.



"Momentos de alegría e ilusión  
 Yo no me doy a la razón  
 ¿Como te olvidaste de esto?  
 Busco hacia mis adentros  
 Los aromas del recuerdo"

**Sabias que también ofrecemos los servicios de:**



**Eventos**



**Catering**



**Menú personalizado**

¡Seguinos pues en Instagram!



@alepococina.py