



CAFETERIA

Espresso.....	Gs. 12.000
Macciato.....	Gs. 15.000
Espresso manchado con espuma de leche	
Americano.....	Gs. 15.000
Doble espresso con 130ml de agua	
Latte.....	Gs. 18.000
Bebida con leche suave a base de espresso	
Capuchino.....	Gs. 18.000
Bebida con leche balanceada a base de espresso	
Flat White.....	Gs. 18.000
Bebida con leche intensa a base de espresso	
Mocca.....	Gs. 18.000
Chocolate con espresso y leche	
Iced Coffee.....	Gs. 15.000
Espresso frío	
Black & White.....	Gs. 18.000
Iced Coffee con leche a elección	
Kafa Naranja.....	Gs. 17.000
Zumo de naranja y doble shot espresso	
Kafa Tonic.....	Gs. 18.000
Espresso frío con agua tónica y mucho hielo	
Affogato.....	Gs. 18.000
Helado de crema y espresso	
Té.....	Gs. 10.000

PAPAS FRITAS

Canasta de papas fritas con BBQ.....	Gs. 40.000
Canasta papas fritas a la provenzal.....	Gs. 45.000
Canasta papas fritas, cheddar y panceta.....	Gs. 50.000

MERIENDA & DESAYUNO

Merienda o desayuno completo:

Te o café/cappuccino, jugo de naranja, canasta de bollería (medialuna, chipa y scon) o torta o mixto.....Gs. 50.000

Croissant de jamón y queso calentito.....Gs. 18.000

Croissant.....Gs. 14.000

Mixto a la plancha....Gs. 35.000

Mbeju clásico.....Gs. 15.000

Mbeju caprese.....Gs. 20.000

PICADAS

Canasta típica paraguaya.....Gs. 38.000

Pastel mandi'ó, Mbeju, chipita, payagua mascada

Canasta de croquetas ración de 6 unidades mix.....Gs. 40.000

Papa, provenzal y panceta / salsa blanca, arroz, jamón y queso / papa, chorizo, queso y espinaca

Canasta de empanaditas de carne 4 unidades.....Gs. 40.000

Buñuelos de espinaca y verdeo....Gs. 35.000

Miniaturas de Surubí con salsa tártaraGs. 65.000

Fingers de pollo crocantes con barbacoa.....Gs. 40.000

Sin Gluten

Milanesitas de lomo de cerdo con crema de champi.....Gs. 48.000

Cazuelita de carnes frías y pancito.....Gs. 65.000

Lengua a la vinagreta/vitel toné / porchetta

ENSALADAS

- Ensalada César de pollo.....Gs. 55.000
Ensalada de pescado crocante.....Gs. 60.000
verdes y vegetales asados, tártara de limón
Ensalada rústica.....Gs. 55.000
Espinaca, rúcula, panceta crocante, huevo
revuelto, papa asada, tostada de focaccia
Bowl de ensalada veggie.....Gs. 50.000

PRINCIPALES

- Smash doble cheeseburger.....Gs. 75.000
con cebolla a la plancha, BBQ de kimchi,
panceta y pepinillos con fritas
Chivito Canadiense.....Gs. 80.000
lomito, huevo, morrón, jamón, mozzarella,
panceta, mayonesa y fritas
Chivito al plato para 2.....Gs. 90.000
lomito, huevo, morrón a la plancha,
jamón, mozzarella, panceta y mayonesa
sobre papas fritas
Churrasco de lomito.....Gs. 70.000
encebollado con huevo frito y provenzal
con fritas / ensalada o puré
Milanesa de lomo.....Gs. 75.000
con fritas / ensalada o puré
Milanesa napolitana para 2.....Gs. 90.000
con papas fritas
Milanesa a caballo.....Gs. 90.000
con fritas, panceta, morrones a la
plancha y huevo
Mila al pan.....Gs. 75.000
en dos panes, lechuga, tomate, huevo,
morrón y mayonesa

- Churrasco de pollo al salmoriglio
(ajo, limón, oliva y hierbas).....Gs. 60.000
a la plancha con ensalada o puré
Tarta del día con ensalada.....Gs. 45.000
Pastas del día.....Gs. 45.000
Mercado Oyenard
Sorrentinos de jamón y queso...Gs. 75.000
con panna de tomates asados
Ñoquis sorrentina.....Gs. 65.000
Filetto, mozzarella, parmesano
y albahaca
Ñoquis gratinados.....Gs. 70.000
con jamón, mozzarella, champiñones,
parmesano y salsa blanca
Ñoquis con 4 quesos, panceta crocante
y pesto.....Gs. 65.000
Fettuccine Alfredo.....Gs. 65.000
con calabaza asada y albahaca
Fettuccine.....Gs. 65.000
con panna de hongos y parmesano

PIZZA NAPOLITANA A LA PIEDRA

- Pizza Marinara.....Gs. 60.000
salsa de tomate, ajo, oliva, orégano
Margarita.....Gs. 75.000
salsa de tomate, mozzarella y albahaca
Jamón crudo y rúcula.....Gs. 75.000
Pizza con mozzarella, mortadela y pesto....Gs. 70.000
Pizza 4 quesos in bianco.....Gs. 65.000
Pizza Diavola.....Gs. 65.000
salchicha, ají molido, mozzarella y parmesano
Mozzarella con cebolla caramelizada,
queso azul y mozzarella.....Gs. 65.000

PANINI PAN SCHIACCIATA

- Panini de mortadela, crema de parmesano y rúcula.....Gs. 40.000
- Panini Veggie.....Gs. 40.000
vegetales asados, crema de pesto, crema de berenjenas y pimientos
- Panini de lengua a la vinagreta.....Gs. 45.000
mayonesa & mostaza
- Panini de vitel toné.....Gs. 45.000
- Panini de porchetta.....Gs. 50.000
con rúcula, mostaza y miel

POSTRES

- Panqueque de dulce de leche...Gs. 30.000
- Ensalada de frutas.....Gs. 25.000
con chantilly
- Flan con dulce de leche.....Gs. 30.000
- Torta Rogel.....Gs. 30.000
milhoja de dulce de leche y merengue
- Torta Balcarce.....Gs. 30.000
-GLUTEN FREE- merengue crocante,
dulce de leche y crema batida
- Torta de chocolate.....Gs. 30.000
Intensa de chocolate

- Agua local con y sin gas.....Gs. 10.000
- San Pellegrino 750ml.....Gs. 20.000
- Acqua Panna 750ml.....Gs. 20.000
- San Pellegrino.....Gs. 18.000
Aranciata / Aranciata Rossa / Limonata
/ Pompelmo / Agua Tónica
- Coca Cola clásica y Zero lata.....Gs. 12.000
- Limonada clásica.....JARRA 1L: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
- Limonada de menta y jengibre.....JARRA 1L: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
- Limonada Pink.....JARRA 1L: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
- Jugo de naranja.....JARRA 1L: Gs. 35.000 / Individual: Gs. 20.000

REFRESCOS & LIMONADAS

COCTELES DE AUTOR

GS. 44.000

Spritz Tropical

Aperol, vino Chardonnay, frutas tropicales, cítricos & menta

Caipi Mercado

Vodka Wyborowa, maracuyá, frutos rojos, refresco de Aranciata & menta

Moja-Dito

Ron Bacardi, Carta Blanca, lima, menta fresca, cedrón, capi'i & tónica

Ananá Tonic

Gin Bombay Sapphire infusionado con cedrón capi'i, salsa de piña al Chardonnay, tónica & romero

Otoño en costanera

Vino Torrontés, vermut blanco, coco, licor de hierbas, té de cedrón, jengibre & frutos rojos

FRNET & VERMUCITOS

GS. 28.000 POR VASO

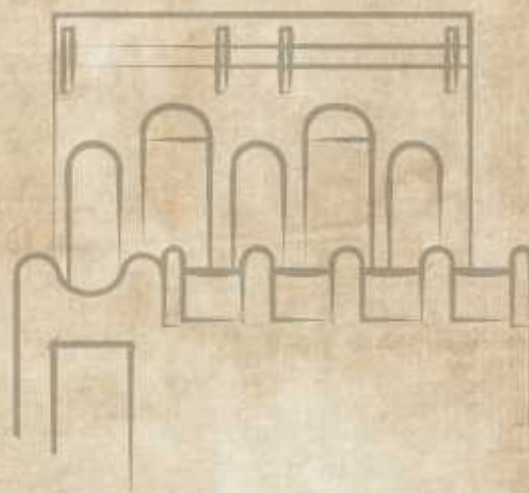
Martini bianco con soda o
San Pellegrino y limón

Martini rosso con soda o
San Pellegrino y naranja

Ferroviano

Fernet Branca, Martini Rosso y soda

Fernet con cola



VINOS

Luigi Bosca Malbec.....Gs. 140.000

Luigi Bosca Riesling.....Gs. 140.000

Luigi Bosca de Sangre
Cabernet Sauvignon.....Gs. 200.000

Luigi Bosca de Sangre
White Blend.....Gs. 200.000

La Linda Malbec.....Gs. 110.000

La Linda Torrontés.....Gs. 110.000

La Linda Sweet Viognier.....Gs. 110.000

Casillero del Diablo Malbec.....Gs. 140.000

Casillero Devil's Tinto.....Gs. 140.000

Casillero Devil's.....Gs. 140.000

JARRAS

Sangría.....Gs. 65.000

Vino tinto & vermut rosso
macerado en frutas de temporada

Clericó.....Gs. 65.000

Vino blanco & vermut bianco
macerado en frutas de temporada

Caipiroska.....Gs. 65.000

Caipiriña.....Gs. 60.000

CERVEZAS

Chopp Pilsen clásica 500ml.....Gs. 15.000

Chopp Pilsen extra 500ml.....Gs. 18.000

Corona 710cc.....Gs. 25.000

Stella 660cc.....Gs. 25.000

Patagonia 730cc.....Gs. 28.000

ESPUMANENTES

Freixenet Carta
Nevada Brut.....Gs. 130.000

Freixenet Carta
Nevada Demi Sec.....Gs. 130.000

Veuve Clicquot Brut.....Gs. 750.000

AGUA
LOCAL
PURA - LÓGICA - SUSTENTABLE

"Más agua & menos plástico "

Contáctanos al: 0992404654



¡Encontranos en Instagram
y entérate de más!
@casaclaricafobar_