

COCINA CLANDESTINA

ENTRADAS

| | |
|---|-----------|
| Pastelitos de crema de kesu Py y vegetatales asados | Gs.35.000 |
| Tostadas de surubí curado en especias y hierbas con crema de kesu Py | Gs.40.000 |
| Dumplings al vapor rellenas de cordero especiado, salsa asiatica y cebolla morada pickle | Gs.45.000 |
| Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y crema de kesu Py | Gs.40.000 |
| Mini sandwich de bondiola cocida a fuego lento con cebolla morada pickle, pepinillos y salsa asiatica | Gs.40.000 |
| Waffle de chipaguasu con chorizo artesanal, cebolla morada pickle y verdes | Gs.40.000 |
| Pan casero con crema suave de ajo, Pikante madre, salsa verde y crema de Kesu Py para untar | Gs.25.000 |

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS

Ojo de Bife Vacuno, tomatitos asados con crema de ajo,
chipa guasu, mandioca asada y crema criolla

*Coccion recomendada a punto - coccion 25 minutos

Gs.90.000

Laminas de lomito vacuno marinado en sazón asiatica,
crocante de mandioca y arroz kesu

Gs.80.000

Porchetta de cerdo asada con salsa rustica de tomates
asados, batata frita, ensaladilla coleslaw

Gs.75.000

Lomito de cerdo y panceta, salsa fresca tipo criolla, repollo
asado y puré de mandioca y espinacas

Gs.75.000

Surubí (180gr) con salsa "chupin", cebollas asadas, alubias,
crocante de mandioca y rucula fresca

Gs.95.000

Pirá chyryry al estilo de Pilar (dorado), puré de garbanzos,
crocante de maiz, salsa fresca tipo criolla

Gs.85.000

Muslo de pollo asado con salsa de tomates asados, coliflor
grillada (segun disponibilidad) y puré de zapallo con queso

Gs.65.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS

Sorrentinos rellenos de zapallo y queso de cabra, salsa de crema de espinacas con un toque de miel de caña y crocante de mandioca, rucula fresca

Gs.60.000

Ñoquis de batata con trozos de cordero cocido a fuego lento, salsa de tomates asados, hojas de tajao (kale)

Gs.72.000

Arroz kesu con hongos grillados, pesto de verdes y crocante de mandioca

Gs.65.000

EL EXTRANJERO

Salmon con crema de salvia y cebollita de verdeo, zanahorias asadas y batatas fritas

Gs.100.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

DULCES

Trozos de brownie con salsa de caramelo y crema de chocolate, frio de vainilla infusionado en naranja y crocante de almendras

Gs.45.000

Creme brulée de cocido con crocante de maní y frio de miel de caña

Gs.35.000

Cremoso de vainilla con toques de menta, manzanas asadas, salsa de caramelo, crocante de vainilla y crema pastelera

Gs.35.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS

| | |
|------------------------------------|------------|
| Familia Gascon Malbec | Gs.80.000 |
| La Posta Paulucci Malbec | Gs.100.000 |
| Lapostolle G.S. Cabernet Sauvignon | Gs.115.000 |
| La Posta Pinot Noir | Gs.100.000 |
| Catena Malbec | Gs.155.000 |
| Gran Mascota Malbec | Gs.150.000 |
| Zucardi Q Cabernet Franc | Gs.170.000 |
| Zucardi Q Res Malbec | Gs.170.000 |
| Zucardi Serie A Bonarda | Gs.120.000 |
| Zucardi Serie A Torrontes | Gs.120.000 |
| Robert Mondavi Pinot Noir | Gs.190.000 |
| Nieto DOC Malbec | Gs.110.000 |

COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

| | |
|---------------------------------|------------|
| D.V Catena Chardonnay | Gs.135.000 |
| Saint Felicien Chardonnay | Gs.115.000 |
| Nicasia Blanc de Blancs | Gs.100.000 |
| Lapostolle G.S. Sauvignon Blanc | Gs.115.000 |
| La Mascota Chardonnay | Gs.100.000 |
| La Oveja Natural | Gs.130.000 |
| El Zorrito Chardonnay | Gs.130.000 |

ROSADO

| | |
|-------------|-----------|
| Gascon Rosé | Gs.60.000 |
|-------------|-----------|

ESPUMANTES

| | |
|-----------------------------|------------|
| Saint Felicien Nature | Gs.175.000 |
| La Mantis Espumante Natural | Gs.144.000 |

COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

CERVEZAS

| | |
|--------------------------|-----------|
| Heineken 650ml | Gs.22.000 |
| Coronita 355ml | Gs.18.000 |
| Nitzuga Preludio 355ml | Gs.20.000 |
| Nitzuga Contemplacion | Gs.20.000 |
| Nitzuga Mabelita | Gs.20.000 |
| Aire Paraguayo | Gs.20.000 |
| Stella Artois 660ml | Gs.20.000 |
| Patagonia Amber 730ml | Gs.26.000 |
| Patagonia Weisse 730ml | Gs.26.000 |
| Patagonia Bohemian 730ml | Gs.26.000 |

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|------------------------|-----------|
| Gaseosas | Gs.12.000 |
| Tonica Schweppes | Gs.12.000 |
| Jarra de Agua Gondwana | Gs.12.000 |
| AcquaPanna 750ml | Gs.20.000 |
| San Pellegrino 505ml | Gs.18.000 |
| Jugo de fruta | Gs.15.000 |
| Café espresso | Gs.10.000 |
| Infusiones | Gs.10.000 |

COCINA CLANDESTINA

MIXOLOGIA

Caipirissima

fortín reserva 8 años, almibar simple y limon

Gs.35.000

Mojito cedrón

fortín reserva 8 años, almibar de cedrón, limon y soda

Gs.35.000

Tanquerey Tonic

Gin tanqueray y agua tónica

Gs.40.000

Ruda Sour

Nunca probaste un sour como este: Fortín reserva 8 años, almíbar de ruda, licor de maní, jugo de limón y clara de huevo (lo característico del sour)

Gs.35.000

Mate Tonic

Refrescante trago aperitivo con un leve amargor: vodka infusionado en Yerba mate, óleo de limón y tónica

Gs.35.000

Chicha Ho'ysâ

Macerado de Piña en fortín reserva, Chicha de la casa, Jugo de piña, Jugo de limón y almíbar simple

Gs.35.000

Toque de Kuratû

Él kuratu que le faltaba a tu vida: Kuratu macerado en almíbar de cedrón, jugo de limón y Gin

Gs.35.000