





COCINA CLANDESTINA






ENTRADAS

-  Pastelitos de crema de kesu Py y vegetales asados
Gs.35.000
- Tostadas de surubí curado en especias y hierbas con crema de kesu Py
Gs.40.000
-  Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y crema de kesu Py
Gs.40.000
-  Waffle de chipaguasu con chorizo artesanal, cebolla morada pickle y verdes
Gs.40.000
- Pan casero con hummus de choclo, jengibre y limon, morrones asados y sesamo
Gs.37.000
-  Mollejas con chimichurri y mandioca frita
Gs.30.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS

-  Ojo de Bife Vacuno, puré de chipaguasú, crema criolla
*Coccion recomendada a punto - coccion 20 minutos
Gs.90.000
-  Laminas de lomito vacuno marinado en sazón asiatica,
crocante de mandioca y arroz kesu
Gs.80.000
-  Bife de Costilla, papa pisada asada, salsa de tomatitos
asados, salsa fresca
Gs.88.000
-  Entraña, pastel de mandioca y kesu, rucula y salsita fresca
Gs.75.000
-  Chuletitas magras de chanchito, salsa criolla y pure de
mandioca y espinacas
Gs.78.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS



Pira chyryry de Dorado, pure de garbanzos, maiz crocante y criolla fresca

Gs.85.000



Famoso surubi con salsa roquefort, pure de batatas, crocante de batata y un toque de miel de caña

Gs.95.000



Malfatti de mandioca, espinacas y queso, salsa ragout vacuna y de cerdo, rucula, parmesano

Gs.78.000



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

Gs.65.000



Ensalada de brocoli, kale, panceta, queso parmesano, hojas de lechuga, cebolla morada y maiz crocante

Gs.60.000

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

Crepe de dulce de leche, fruta de estacion, frio de vainilla

Gs.35.000



Cremoso de limon, fruta de estacion, coco, y crocante de vainilla

Gs.30.000

Tortita de miel de caña, crocante de vainilla, frio de miel de caña y salsa de caramelo

Gs.30.000

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 |
| Zucardi Q Cabernet Franc | Gs.170.000 |
| Zucardi Serie A Bonarda | 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 |
| Lapostolle G.S. Sauvignon Blanc | Gs.115.000 |
| La Mascota Chardonnay | Gs.100.000 |
| La Oveja Natural | Gs.130.000 |
| El Zorrito Chardonnay | Gs.120.000 |
| Zucardi Serie A Torrontes | 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

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| | Gs.26.000 |
| Heineken 650ml | Gs.22.000 |
| Coronita 355ml | Gs.18.000 |
| Stella Artois 660ml | Gs.22.000 |
| Patagonia Amber 730ml | Gs.26.000 |
| Patagonia Weisse 730ml | Gs.26.000 |
| Patagonia Bohemian 730ml | Gs.26.000 |
| Chopp Pilsen Extra Pura Malta 500ml | Gs.18.000 |
| Chopp Patagonia Amber 330ml | Gs.16.000 |

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 750ml | Gs.22.000 |
| Jugo de fruta | Gs.15.000 |
| Café espresso | Gs.10.000 |
| Infusiones | Gs.10.000 |

COCINA CLANDESTINA

MIXOLOGIA

Caipirissima

fortin 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

Ana's Sour

Refrescante trago con Gin y naranja, perfecto para empezar la noche

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