


# 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, puré de chipaguasú, esparragos y brocoli salteados, 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

Crepe de dulce de leche con un toque de chocolate y frutillas, frio de vainilla

Gs.35.000



Cremoso de limon, frutilla, coco, y crocante de vainilla

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 |
| 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 |
| 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.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

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| 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 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 tonica

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