



Salon Ñanduti

El menú por pasos es la máxima expresión culinaria para mostrar a los comensales productos, técnicas y cultura.

Proponemos esta experiencia en nuestro Salón Ñanduti que representa la conjunción de ideas culinarias que queremos expresar.

El menú cambia cada mes, depende de lo que tengan los productores y proveedores

Esperamos que lo disfrute!





Cocinando desde Asuncion

Hojuelas de mandioca, crema de ajo

Takito de cecina, Pikante Madre
Payagua de mandioca y Kesu Py, crema de cilantro
Kombucha de cocido, citrico

Pancito de maíz, mantequilla de maíz tostada

Puré de palmitos, palmitos asados, tierra de cacao,
rabanito fresco, salsa verde

Crema de vori-vori, gallina casera mechada, croquetitas
de vori, cilantro fresco

Tortilla española de mandioca, chorizo ahumado, aioli

Dorado al estilo Pilarense, puré de garbanzos, maíz
crocante, criolla fresca

Pernil de cordero a fuego lento, puré de chipagwasu,
crocante chipagwasu, crema criolla, cilantro fresco

Crema brulée de cocido, crocante de maní, frio de miel de
caña

Kesu Py estacionado, crema de mamón
Crema de fruta de estación

Café espresso
Infusion
Digestivo
Jarra de agua

GS.260.000
no incluye bebidas alcoholicas

