



COCINA CLANDESTINA

Cambiamos la carta según la temporada, la disponibilidad de los ingredientes frescos y de primera calidad.

Nos enfocamos en hacer platos creativos con los mejores ingredientes que podamos encontrar

Gracias por su visita

COCINA CLANDESTINA



PICADAS Y PLATILLOS

Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y picante

Gs.30.000

Waffle de chipagwasu con chorizo artesanal, cebolla morada pickle y verdes

Gs.40.000

Pancito estilo naan, con hummus de poroto manteca y sesamo, zuchinni encurtido y aceitunas

Gs.40.000

Mozarella fresca, chutney de cherrys, pesto, pireca frita

Gs.40.000

Brusquetas de coliflor y pesto, cherrys, queso parmesano

Gs.40.000

Milanesitas de lomito con salsa de tomates asados, queso y pesto

Gs.50.000

Pastelitos de gallina

Gs.35.000

COCINA CLANDESTINA



PRINCIPALES

Bife de Chorizo Don Pepe (sin guarnicion)

Gs.80.000

Tiras de Picaña (sin guarnicion)

Gs.70.000

Costeleta Vacuna Neuland (sin guarnicion)

Gs.70.000

Costillita de cerdo con salsa bbq (sin guarnicion)

Gs.70.000

Papardelle, rabo vacuno, salsa de tomate y parmesano

Gs.60.000

Malfatti de mandioca, espinacas y queso, salsa ragout de carne y cerdo, parmesano

Gs.68.000

Rigatoni, salsa de tomates asados, chorizo picante, pesto y parmesano

Gs.65.000

Tagliatelle, alcachofa, crema de puerros, panceta y grana padano

Gs.65.000

MENÚ

COCINA CLANDESTINA



GUARNICIONES

Chipa Guasu

Gs.30.000

Arroz kesu

Gs.25.000

Arroz kesu con hongos

Gs.35.000

Pure de zapallo con ajo y miel de caña, queso parmesano

Gs.25.000

Pure de batata y queso azul

Gs.25.000

Berenjenas glaseadas con sesamo, salsa de soja y crocante por encima

Gs.25.000

Papines a la crema y parmesano

Gs.25.000



COCINA CLANDESTINA

DULCES

Trozos de brownie tradicional con salsa de caramelo, frio de vainilla, crocante de vainilla y almendras

Gs.40.000

Bizcocho de choco y algarroba, crema de choco blanco, frio de vainilla, durazno asado y coco tostado

Gs.35.000

Flancito, dulce de leche, helado de miel y crocante de vainilla

Gs.30.000

Queso Paraguay con dulce de mamon

Gs.22.000

MENÚ



COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

CERVEZAS

Heineken 650ml	Gs.22.000
Stella Artois 660ml	Gs.22.000
Patagonia Amber 730ml	Gs.26.000
Patagonia Bohemian 730ml	Gs.26.000
Chopp Pilsen Extra Malta 500ml	Gs.18.000
Chopp Patagonia 330ml	Gs.18.000
Corona 330ml	Gs.18.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Stella Artois 330ml	Gs.15.000
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

Cubiertos Gs. 10.000



MIXOLOGIA

Caipirissima

fortín reserva 8 años, almíbar simple y limón

Gs.35.000

Mojito cedrón

fortín reserva 8 años, almíbar de cedrón, limón y soda

Gs.35.000

Tanquerey Tonic

Gin tanqueray y agua tónica

Gs.40.000

Ruda Sour

Fortín reserva 8 años, almíbar de ruda, licor de maní, jugo de limón y clara de huevo (lo característico del sour)

Gs.37.000

Ana's Sour

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

Gs.37.000

Chicha Ho'ysâ

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

Gs.37.000

Tragos clásicos, whisky y licores. Pedidos a nuestro bartender.



MIXOLOGIA

Toque de Kuratû

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

Gs.37.000

Tirika Tangerina

Ron Tirika, tangerina, almibar de lima y menta

Gs.37.000

Clerico

Vino tinto, frutas y jugo de naranja

Gs.45.000

Clerisidra

Isidra Patagonia, jugo de naranja, frutas

Gs.45.000

Cafeski

Espresso, almibar, Ron 8 años Fortin

Gs.35.000

Cafeski Johnny

Espresso, almibar, Johnny Walker

Gs.35.000

Tragos clásicos, whisky y licores. Pedidos a nuestro bartender.