



## **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.40.000

**Waffle de chipaguasu 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

**Milanesa de lomito con salsa de tomates asados, queso y pesto**  
Gs.50.000

**Pastelitos de gallina**  
Gs.35.000

# MENÚ

## 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
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.40.000

### **Mojito cedrón**

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

Gs.40.000

### **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.40.000

### **Ana's Sour**

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

Gs.40.000

### **Chicha Ho'ysâ**

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

Gs.40.000

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.40.000

### **Tirika Tangerina**

Ron Tirika, tangerina, almibar de lima y menta

Gs.40.000

### **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 Johny**

Espresso, almibar, Johnnie Walker

Gs.45.000

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