



Bienvenidos al restaurant

LA FAENA

Nuestra cocina se enorgullece en presentar una experiencia que celebra los cortes más exclusivos del Grupo Concepción.

Te ofrecemos la fusión perfecta entre lo rústico y lo elegante, mientras te invitamos a disfrutar de la cálida atmósfera que hemos creado. Inspirados por la belleza natural de Paraguay, hemos elegido las tacuaras, el emblemático bambú nativo, como elemento central de nuestra decoración. Cada rincón está diseñado para transportarte a una experiencia auténtica, donde la historia y el presente se encuentran en un abrazo de sabor y encanto.

Nuestros maestros parrilleros han perfeccionado el arte de asar y servir estas carnes de autor con pasión y destreza que sin dudas despertarán tus sentidos.





Aperitivo

Lemoncello | Gs. 25.000

Disaronno con limón | Gs. 40.000

Campari | Gs. 20.000

Fernet | Gs. 20.000

LA FAENA

Tabla de jamones y quesos



Entradas

Mollejas asadas con limón | Gs. 55.000

Con limón y pan tostado

Tabla de jamones y quesos | Gs. 75.000

*Salame sardo, mortadela con pimienta
Queso muzarella, queso parmesano, bolitas
de queso azul*

Aceitunas verdes y focaccia

Croquetas de vacío desmechado | Gs. 59.000

Con lactonesa de ajo

Parrillita de chorizo | Gs. 75.000

Opciones:

Chorizo Cerdo con tripa de Cordero

Chorizo de pernil o Chorizo toscano

Steak tartar | Gs. 75.000

*Tartar sobre colchon de rúcula silvestre y
acompañado con focaccia*

Chicharrón de cerdo | Gs. 50.000

Sobre pure de coliflor y con salsa de cachaza

Desmechado de vacío | Gs. 70.000

Con puré de zapallo y farofa de la casa

Estofado de carne | Gs. 70.000

Con canasta de focaccia

Cubiertos: Gs. 18.000 por persona

Trío de empanaditas | Gs. 45.000

*Empanada de bondiola, Empanada de carne
cortada a cuchillo y empanada de choclo.
Acompañado con lactonesa de ajo asado
y chimichurri*

Provoleta | Gs. 70.000

De hongos y tomates cherrys

Carpaccio de lomito | Gs. 75.000

*Parmesano, rucula silvestre, aderezo
de la casa y aceite ahumado*

Caracú | Gs. 45.000

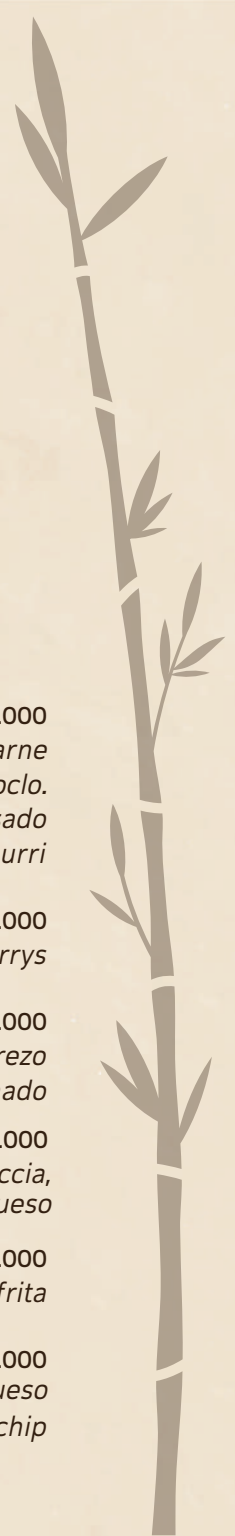
*Con hongos salteados y focaccia,
pan de queso*

Cupim asado a la parrilla | Gs. 75.000

Con mandioca frita

Panera | Gs. 32.000

*Grisines, focaccia, pan de queso
y pan chip*



Cortes Vacunos

CARNES SIN GRASA

	350g	500g
Pobre Juan	Gs. 159.000	230.000
Ojo de bife ancho	Gs. 130.000	220.000
Vacío rojo	Gs. 100.000	
Lomito	Gs. 159.000	
Bonanza steak	Gs. 120.000	

CARNES CON GRASA

	350g	500g
Picaña en tiras	Gs. 169.000	240.000
Bife ancho dry aged	Gs. 125.000	
Bife ancho	Gs. 125.000	190.000
Bife de chorizo	110.000	

CARNES CON HUESO

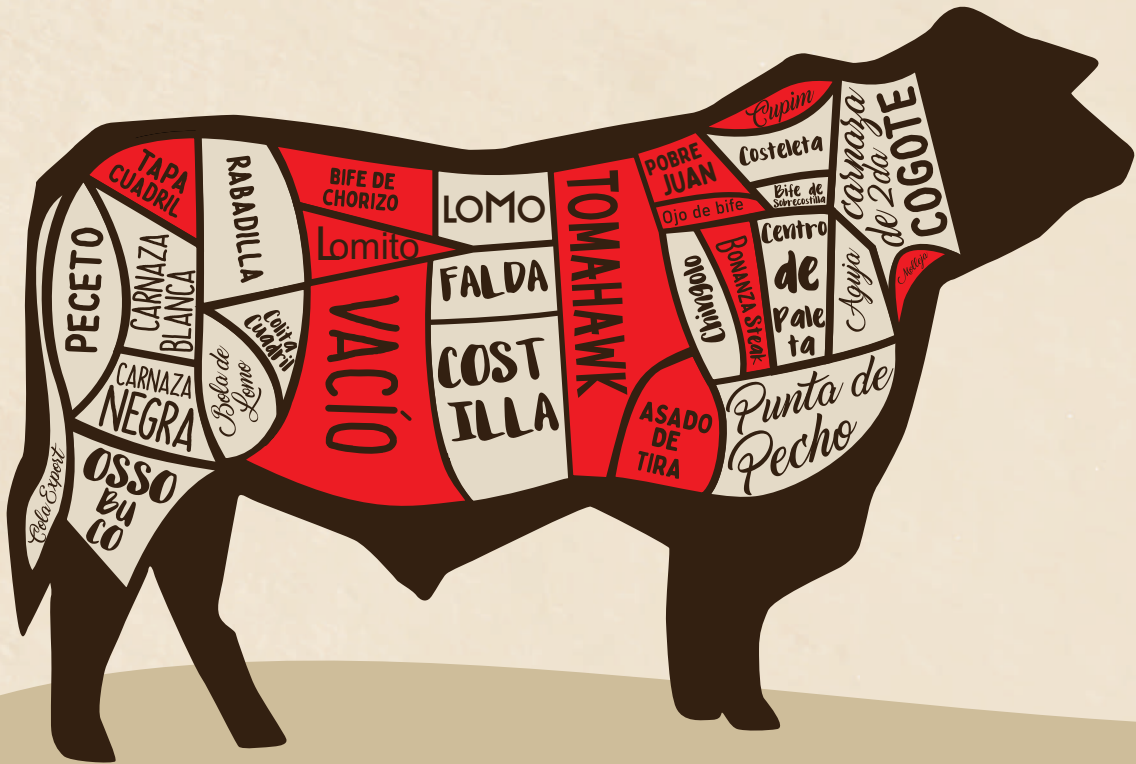
Tomahawk	500g	Gs. 135.000
Bife ancho	600g	Gs. 180.000
Asado en tiras	350g	Gs. 145.000

MILANESAS

Milanesa de Lomito	Gs. 150.000
Bife de Lomito <i>a la Parmegiana</i>	Gs. 169.000



FRIGORÍFICO
CONCEPCIÓN



Ensaladas

Steak house salad | Gs. 75.000

Carne en tiras, mix de verdes, cebolla morada, queso parmesano, tomate cherry, salsa verde

Ensalada Caesar | Gs. 55.000

Croûtons, parmesano, panceta y aderezo caesar

Ensalada de rucula y parmesano | Gs. 50.000

Mix de rúcula, parmesano, tomate cherry y vinagreta de semilla de mostaza

Ensalada de pera caramelizada | Gs. 50.000

Mix de verdes, pera caramelizada, nueces caramelizadas, queso parmesano y aderezo de miel

Ensalada de la casa



Ensalada socas | Gs. 69.000

Morrón rojo, morron verde, cebolla morada, tomate, berenjena y vinagreta de semilla de mostaza

Ensalada verde | Gs. 45.000

Mix de verdes, tomate, cebolla morada y vinagreta de semilla de mostaza

Ensalada de la casa a la parrilla | Gs. 55.000

Zucchini, Cebolla morada, Tomate cherry, garbanzos, piña, zanahoria, salsa verde

Ensalada de zapallo asado | Gs. 50.000

Mix de rúcula, queso parmesano, aceitunas negras y vinagreta de semilla de mostaza

Ensalada Caesar



Guarniciones

Gs. 28.000

Puré de batata
Con salsa toffe

Batatas asadas con miel

Arroz blanco

Arroz quesú
Con abundante queso Paraguay

Farofa de la casa
*Panceta, cebolla blanca, puerro,
zanahoria, farofa, y perejil*

Sopa Paraguaya



Batatas asadas



Feijão

Chipa guazú

Cebolla asada
Con salsa de morrones

Mandioca frita o hervida

Feijão
Ajo, cebolla, y panceta

Papas rústicas
Con especias

Papas Francesas



Guarniciones Especiales

Gs. 38.000

Arroz biro biro

Panceta, calabresa, huevo, cebollita de verdeo y papas pai

Puré aligot

Pure de papas con abundante queso mozzarella

Puré de coliflor

Asado a la parrilla

Fejião tropeiro

Ajo, calabresa, harina de mandioca, huevo y cebollita de verdeo

Espinaca gratinada

Arroz salvaje

Morrón verde, zanahoria, cebolla morada y perejil



Puré de coliflor



Feijao tropeiro

Platos Armonizados

Carré de cordero | Gs. 179.000

Con costra de especias y acompañado con papines asados

Bondiola | Gs. 145.000

Con salsa de hongos

Tapa cuadril de cerdo | Gs. 145.000

Con puré de batata y salsa de cerveza

Carré de cordero



Bondiola



Tapa cuadril

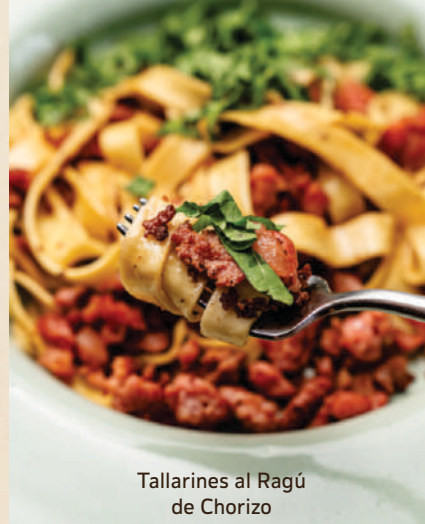


Pastas

Ñoquis de mandioca | Gs. 85.000
En salsa caccio y peppe

Ravioli de carne | Gs. 95.000
Con salsa rosada

Tallarines al Ragú de Chorizo | Gs. 95.000
Con Rúcula y tomates cherrys



Tallarines al Ragú
de Chorizo

Risottos

Risotto Paraguay | Gs. 75.000
*Zanahoria, choclo asado,
queso paraguay, y focaccia*

Risotto de hongos | Gs. 90.000
Con cebolla caramelizada

Risotto con chorizo de pernil | Gs. 115.000
Con rúcula

Risotto de carne seca | Gs. 100.000
*Con tomates cherrys
y queso parmesano*



Risotto con chorizo
de pernil

Hamburguesas

Hamburguesa veggie | Gs. 69.000

Lechuga, cebolla morada encurtida, tomate seco, hamburguesa de garbanzos y salsa especial, acompañadas con papas

Burger kids | Gs. 69.000

Lechuga, tomate, hamburguesa de la casa, queso cheddar, acompañadas con papas

Hamburguesa de queso azul | Gs. 75.000

Lechuga, hamburguesa de la casa, crema de queso azul, huevo, cebolla caramelizada, acompañadas con papas

Hamburguesa de muzarella | Gs. 75.000

Lechuga, tomate, hamburguesa de la casa, queso muzarella, acompañadas con papas



Postres

Pera confitada | Gs. 25.000
Sobre crema 3 leches y mix de frutos secos

Volcán de chocolate | Gs. 39.000
Con helado de americana

Helado con cúpula de chocolate | Gs. 39.000
Salsa de chocolate, arándanos y frutilla

Cannoli siciliano | Gs. 30.000
Con chips de chocolate

Piña asada | Gs. 25.000
Con canela, azúcar morena y helado

Crema catalana | Gs. 35.000
Cubierto con capa crujiente de azúcar

Clafoutis | Gs. 39.000
Con arándanos, frambuesa y helado de americana

Cheesecake | Gs. 40.000
Con compota de frutos rojos



Digestivos

Cointreau | Gs. 20.000

Jägermeister | Gs. 20.000

Granita | Gs. 20.000
Granizado de a base de limon, azúcar, menta, jengibre y vino blanco

Viognier late harvest - Valle Secreto | Gs. 35.000

Disaronno con limón | Gs. 40.000

Cervezas

Chopp Munich | Gs. 15.000

Chopp Heineken | Gs. 20.000

Heineken 650ml | Gs. 28.000

Heineken Silver 650ml | Gs. 28.000

Heineken 330ml | Gs. 16.000

Heineken zero 330ml | Gs. 16.000

Corona 350ml | Gs. 16.000

Paulaner 500ml | Gs. 25.000

Sajonia Naranjito. | Gs. 25.000

Patagonia Amber Lager | Gs. 25.000

Abayye D'alune | Gs. 38.000

Michelob 330ml | Gs. 16.000
Cerveza sin Gluten



Cocteles de la Casa

Keep Calm | Gs. 40.000

Whisky, limón, almíbar de maracuyá, espuma de jengibre

Berry Pine | Gs. 45.000

Vodka, jugo de frutos rojos, Jugo de piña, shrub de piña

Negroni Chai | Gs. 45.000

Gin, Campari Vermouth macerado con especias de Masala Chai

Sangue de Dragão | Gs. 55.000

Gin, shrub de piña, almibar de fruta del dragon, limon, espuma de jengibre

Carioca Sour | Gs. 40.000

Vodka, limón, mermelada de piña, cocido quemado, clara de huevo, Vermouth seco

Cherry Boom | Gs. 50.000

Jarabe de pitaya, gin, amaretto, limón

Negroni Chai



Keep Calm



Cocteles Clásicos

Caipis | Gs. 35.000

*Caipiriña
Caipivodka
Caipisake*

Sours | Gs. 40.000

*Whisky Sour
Amaretto Sour
Pisco Sour
New York Sour*

Moscow Mule | Gs. 45.000

*Vodka, limón, almíbar de jengibre,
Espuma de jengibre*

Aperol Spritz | Gs. 50.000

Aperol, espumante, soda



Carajillo | Gs. 50.000

*Sidecar | Gs. 50.000
Cognac, Cointreau, limón*

Gin Rickey | Gs. 35.000
*Gin, Limón, almíbar, soda,
angostura bitters*

Mojito | Gs. 40.000
Ron, menta, soda, limón, almíbar

Margarita | Gs. 40.000
Tequila, Cointreau, limón, almíbar

Margarita de Mburukujá | Gs. 40.000
*Tequila, Cointreau, limón,
almíbar, mburukujá*

Cocteles Clásicos

Martini | Gs. 35.000
Gin y Vermouth seco

Sangría | Gs. 35.000
Vino, jugo de naranja, Cointreau, limón, almíbar

Cosmopolitan | Gs. 50.000
Vodka macerado con arándanos, Jugo de arándanos rojos, Cointreau, limón

Old Fashioned | Gs. 50.000
Whisky Bourbon, almíbar, angostura, cereza y piel de naranja



Manhattan | Gs. 50.000
Whisky Bourbon, Vermouth tinto, angostura piel de naranja

Bloody Mary | Gs. 60.000
Jugo de Tomate, Vodka, Worchesteshire salsa, tabasco, limón, sal y pimienta con bacon

Mimosa | Gs. 25.000
Jugo de naranja y espumante

Piña Colada | Gs. 25.000
Ron de coco, Ron añejo, piña, almíbar

LA FAENA

Mocktails

Mimosa Virgen | Gs. 25.000
Tónica, jugo de naranja

Ginger Mojito | Gs. 30.000
Limón, menta, Ginger Ale

Virgen María | Gs. 40.000
*Jugo de tomate, Worchesteshire salsa,
Tabasco, limón, sal y pimienta*

Switchel | Gs. 25.000
*Soda, mermelada de jengibre
y Jugo de limón*

Bora Bora Brew | Gs. 30.000
*Ginger Ale, jugo de piña,
almíbar de frutilla*



Bora Bora Brew

Coffee Cktails

Espresso Martini | Gs. 40.000
Vodka, licor de café, almíbar, café

Espresso Fernetini | Gs. 40.000
Vodka, Fernet, café, azúcar

Irish Coffee | Gs. 40.000
*Whisky (Jameson), café,
azúcar Morena, crema*

Baileys Shake | Gs. 35.000
*Baileys, café, Helado Americana,
jarabe de chocolate*



Espresso Martini



Whiskies

Johnnie Walker Blue | Gs. 210.000

Johnnie Walker Double Black | Gs. 40.000

Johnnie Walker Black | Gs. 40.000

Johnnie Walker Red | Gs. 35.000

Chivas 12 años | Gs. 35.000

Chivas 18 años | Gs. 75.000

Buchannas 12 años | Gs. 35.000

Buchannas 18 años | Gs. 75.000

Glenfiddich 12 años | Gs. 40.000

Bulleit Bourbon | Gs. 35.000

Gin

Gs. 55.000

Gin a elección

Bombay
Tanqueray
Puerto de Indias
Hendricks | Gs. 60.000

Tónica a elección

Clásica
Aromatic
Mediterránea
Light

Frutas a elección

Naranja
Limón
Menta
Jengibre
Romero
Frutos rojos



LA FAENA

Destilados

Don Julio Tequila | Gs. 40.000

Ron Zacapa | Gs. 50.000

Escorpion Mezcal reposado | Gs. 30.000

Licores

Jack Daniels Honey | Gs. 35.000

Patrón Café | Gs. 40.000

Baileys | Gs. 30.000

Jägermeister | Gs. 30.000

Limoncello | Gs. 25.000

Disaronno | Gs. 35.000

Granita | Gs. 20.000

Café

Espresso | Gs. 12.000

Espresso Doble | Gs. 24.000

Cortado | Gs. 12.000

Americano | Gs. 14.000

Cappuccino | Gs. 25.000

Ice Coffee | Gs. 22.000



Sin Alcohol

Coca 350ml | Gs. 15.000

Coca Zero 350ml | Gs. 15.000

Sprite 350ml | Gs. 15.000

Fanta Guaraná 350ml | Gs. 15.000

Fanta Naranja 350ml | Gs. 15.000

S. Pellegrino 500ml | 25.000

Acqua Panna 500ml | 25.000

Agua Gond Wana 500ml | 15.000

Jugos

Gs. 20.000

Piña

Frutilla

Naranja

Durazno

Limonada Clásica

Piña con menta

Limonada con menta

Naranja con mburucuya

Frutos Rojos

Frutilla con arándanos



Frutos rojos
Piña con menta

LA FAENA



¡Tu experiencia culinaria en La Faena no termina aquí!

¡Regresa pronto para explorar más de nuestros exquisitos cortes y sabores auténticos!