



DIS
TRI
TO

RECOLETA



COCTELERIA

BEBIDAS

ABREBOCAS

PEQUEÑOS PLATOS

VERDES & FRESCOS

A LA PARRILLA

POSTRES



COCTELERÍA

EL SEÑOR DE LA NOCHE

Nuestro trago emblema inspirado en la mitología guaraní. Ron paraguayo, jarabe miel chaqueña, zumo de limón y perfume de tabaco.

Gs. 25.000

MEDICINA

Blended Scotch Whisky, licor de miel y hierbas, jarabe de jengibre y zumo de limón.

Gs. 45.000

ALMOST OLD FASHIONED

Blended Scotch Whisky, Bitter Angostura, jarabe de azúcar de caña y un toque de soda.

Gs. 40.000

NUESTRO MOJITO

Ron paraguayo, hojas de menta fresca, jarabe con infusión de menta, zumo de limón, toque de soda y Bitter Angostura

Gs. 35.000

MULA DE MOSCÚ

Vodka, jarabe de azúcar de caña, zumo de limón, cerveza de jengibre y espuma cítrica.

Gs. 45.000





APEROL SPRITZ

Aperol, espumante prosecco y toque de soda.

Gs. 55.000

GIN&TONIC

Bombay Sapphire

Gs. 30.000

Tanqueray

Gs. 30.000

Tanqueray Ten

Gs. 40.000

Hendricks

Gs. 45.000

(Elegí tu garnish de preferencia)

FRUTAS: Pomelo, pomelo rojo, limón, lima, naranja, manzanas, frutos rojos.

AROMATICOS FRESCOS: Menta, romero, pepino, jengibre, albahaca, tomillo, orégano.

BOTANICOS SECOS: Canela, pimientas, enebro, cardamomo, cilantro, anis estrellado, deshidratados.



CERVEZAS

CHOPP HEINEKEN 350cc

Gs. 20.000

CORONA 355cc

Gs. 15.000

SAJONIA 330cc

Gs. 15.000

PILSEN 340cc

Gs. 15.000

AGUAS Y GASEOSAS

AGUA MINERAL

Gs. 8.000

AGUA MINERAL CON GAS

Gs. 8.000

GASEOSAS

Gs. 8.000



ABREBOCAS

QUATTRO PATÈ

Paté de funghi, tomates secos, morrones & aceitunas acompañados de lonjas de pan baguette tostadas.

Gs. 35.000

BRUSCHETTA DE PESTO VEGANO

Pan de campo tostado con pesto de palta, macadamia, perejil y especias. Chucrut & brotes.

Gs. 35.000

TABLA DE QUESOS & CHARCUTERIA

CHARCUTERIA: salami, chorizo colorado, jamón español y mortadela con pistacho.

Quesos: gruyere, manchego

Chucherías: mix de nueces, mermelada de cebolla, pate de funghi y tomates secos.

Gs. 55.000



PEQUEÑOS PLATOS

PAPAS FRANCESAS

Papas fritas con mayo de trufas negras & polvo de panceta.

Gs. 15.000

CALAMARIS APANADOS

Calamares apanados en harina de maiz con alioli de ajo negro & sweet chili sauce.

Gs. 40.000

TORTILLA ESPAÑOLA

Tortilla española de papas con cebolla Caramelizada y aceite de trufas negras.

Gs. 25.000

CROQUETAS DE SALMÓN

Croquetitas rellenas de salmón fresco, acompañadas con mayo de naranjas del sur y jengibre.

Gs. 35.000



VERDES Y FRESCOS

CARPACCIO DE LOMITO AHUMADO

Finas laminas de lomo de ternera ahumadas al jasper, alcaparras, queso parmesano reggiano y crotones. Salsa de aceite de oliva extra virgen, mostaza & limón decorado con chantilly de aceto.

Gs. 40.000

CÍTRICOS DEL PARAGUAY

Hojas baby seleccionadas con cítricos paraguayos, queso manchego, macadamias, polvo de aceitunas negras y vinagreta de mostaza & miel chaqueña.

Gs. 35.000





CAPRESE REVERSIONADA

Mozzarella fresca & pesto genoves, tomates cherry, baby rúcula y nueces.

Gs. 35.000

CEVICHE DE TILAPIA Y SALMÓN

Leche de tigre con un toque de sésamo paraguayo tostado, salsa de ostras, gajos de batata, maíz tostado y pororo de urucu.

Gs. 40.000

TIRADITO DE SALMÓN A LA PARMESANA

Láminas de salmón crudo con salsa Refrescante de limones, queso Parmesano, aji fresco.

Gs. 40.000



A LA PARRILLA

QUESADILLA DE COSTILLA CHAQUEÑA

Costilla 12hrs con salsa barbacoa de Guayaba ahumada, queso cheddar y cebollas caramelizadas.

Gs. 50.000

LOMITO DE CORDERO TEXEL

Petit medallones a punto con salsa criolla de duraznos asados, apio, aceitunas negra y menta inglesa.

Gs. 50.000

HAMBURGUESA CASERA

120Gr de un sabroso blend de tapa cuadril, pecho y bife de aguja. Queso cheddar, pancetta ahumada y lechuga. Mayo de miel de caña & mostaza + Papas de la casa.

Gs. 40.000





TAPA CUADRIL AL HIERRO

Tapa cuadril de 220 gr con gajos de cebolla morada, zucchini & tomate cherry asados.

Gs. 55.000

PIZZA MUZZARELLA

Masa casera con salsa pomodoro, mozzarella fresca, aceitunas negras y albahaca.

Gs. 30.000

PIZZA NEGRA DE CAMARONES

Masa casera con tinta calamar, salsa de tomate, queso provolone, camarones, aceitunas negras y morrones asados.

Gs. 55.000



POSTRES

FLAN GUARANÍ

Flan de leche condensada con caramelo de cocido quemado y ganache de dulce de leche.

Gs. 25.000

TARTA ROTA DE FRUTILLA

Masa quebrada, crema pastelera brulle, coulis de frutillas, arándanos frescos y chantilly.

Gs. 30.000

DÚO DE CHURROS

Churros de dulce de leche con helado de crema americana & canela.

Gs. 30.000



EL SEÑOR DE LA NOCHE

Nuestro trago emblema inspirado en la mitología guaraní. Ron paraguayo, jarabe miel chaqueña, zumo de limón y perfume de tabaco.

Gs. 25.000





MEDICINA

Blended Scotch Whisky, licor de miel y hierbas; jarabe de jengibre y zumo de limón.

Gs. 45.000





ALMOST OLD FASHIONED

Blended Scotch Whisky, Bitter
Angostura, jarabe de azúcar de
caña y un toque de soda.

Gs. 40.000





NUESTRO MOJITO

Ron paraguayo, hojas de menta fresca, jarabe con Infusión de menta, zumo de limón, toque de soda y Bitter Angostura.

Gs. 35.000





MULA DE MOSCU

Vodka, jarabe de azúcar de caña, zumo de limón, cerveza de jengibre y espuma cítrica.

Gs. 45.000





APEROL SPRITZ

Aperol, espumante prosecco y
toque de soda.

Gs. 55.000





GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE

Gs. 30.000

TANQUERAY

Gs. 30.000

HENDRICKS

Gs. 45.000

*Elegi tu garnish de preferencia





QUATTRO PATE

Paté de funghi, tomates
secos, morrones & aceitunas
acompañados de lonjas de pan
baguette tostadas.

Gs. 35.000





BRUSCHETTA DE PESTO VEGANO

Pan de campo tostado con pesto de palta, macadamia, perejil y especias. Chucrut & brotes.

Gs. 35.000





TABLA DE QUESOS Y CHARCUTERIA

CHARCUTERIA: salami, chorizo colorado, jamón español y mortadela con pistacho.

QUESOS: gruyere, manchego

CHUCHERÍAS: mix de nueces, mermelada de cebolla, pate de funghi y tomates secos.

Gs. 55.000





**PAPAS
FRANCESAS**

Papas fritas con mayo de trufas negras & polvo de panceta.

Gs. 15.000





CALAMARES APANADOS

Calamaris apañados en harina
de maíz con alioli de ajo negro
& sweet chili sauce.

Gs. 40.000





TORTILLA ESPAÑOLA

Tortilla española de papas con
cebolla caramelizada y aceite
de trufas negras.

Gs. 25.000





CARPACCIO DE LOMITO AHUMADO

Finas láminas de lomo de ternera ahumadas al jasper, alcaparras, queso parmesigiano reggiano y crotones. Salsa de aceite de oliva extra virgen, mostaza & limón decorado con chantilly de ácido.

Gs. 40.000





CITRICOS DEL PARAGUAY

Hojas baby seleccionadas con cítricos paraguayos, queso manchego, macadamias, polvo de aceitunas negras y vinagreta de mostaza & miel chaqueña.

Gs. 35.000






CAPRESE REVERSIONADA

Mozzarella fresca & pesto
genoves tomates cherry, baby
rúcula y nueces.

Gs. 35.000





<

QUESADILLA DE COSTILLA CHAQUEÑA

Costilla 12hrs con salsa barbacoa
de guayaba ahumada, queso
cheddar y cebollas caramelizadas.

Gs. 50.000





LOMITO DE CORDERO TEXEL

Petit medallones a punto con
salsa criolla de duraznos asados,
apio, aceitunas negra y menta
inglesa.

Gs. 50.000





TAPA CUADRIL AL HIERRO

Tapa cuadril de 220 gr con gajos de cebolla morada, zucchini & tomate cherry asados.

Gs. 55.000





FLAN GUARANI

Flan de leche condensada con
caramelo de cocido quemado y
ganache de dulce de leche.

Gs. 25.000





DUO DE CHURROS

Churros de dulce de leche con helado de crema americana & canela.

Gs. 30.000

