

# KO'APE

ESTD

*Rooftop*

2018

# NUESTRA HISTORIA



CUENTA LA LEYENDA QUE UNA MUJER SE ENAMORÓ PROFUNDAMENTE DE LA NATURALEZA. VISITABA EL BOSQUE PORQUE QUERÍA ESTAR CERCA DE LOS ANIMALES Y LOS MAJESTUOSOS PAISAJES.

UN DÍA DECIDIÓ QUE QUERÍA DESPERTAR EN ÉL. CONSTRUYÓ SU HOGAR EN LA COPA DE LOS ÁRBOLES CON LA AYUDA DE LOS ANIMALES, SUS NUEVOS AMIGOS, Y FORMÓ ASÍ UN FUERTE VÍNCULO CON LA NATURALEZA.

POCO TIEMPO DESPUÉS, UN GRUPO DE CAZADORES ENTRÓ AL BOSQUE, TRAYENDO DESTRUCCIÓN A SU PASO. CORTARON ÁRBOLES, MATARON ANIMALES, Y CONTAMINARON LA BELLEZA QUE TANTO HABÍA ATESORADO LA MUJER.

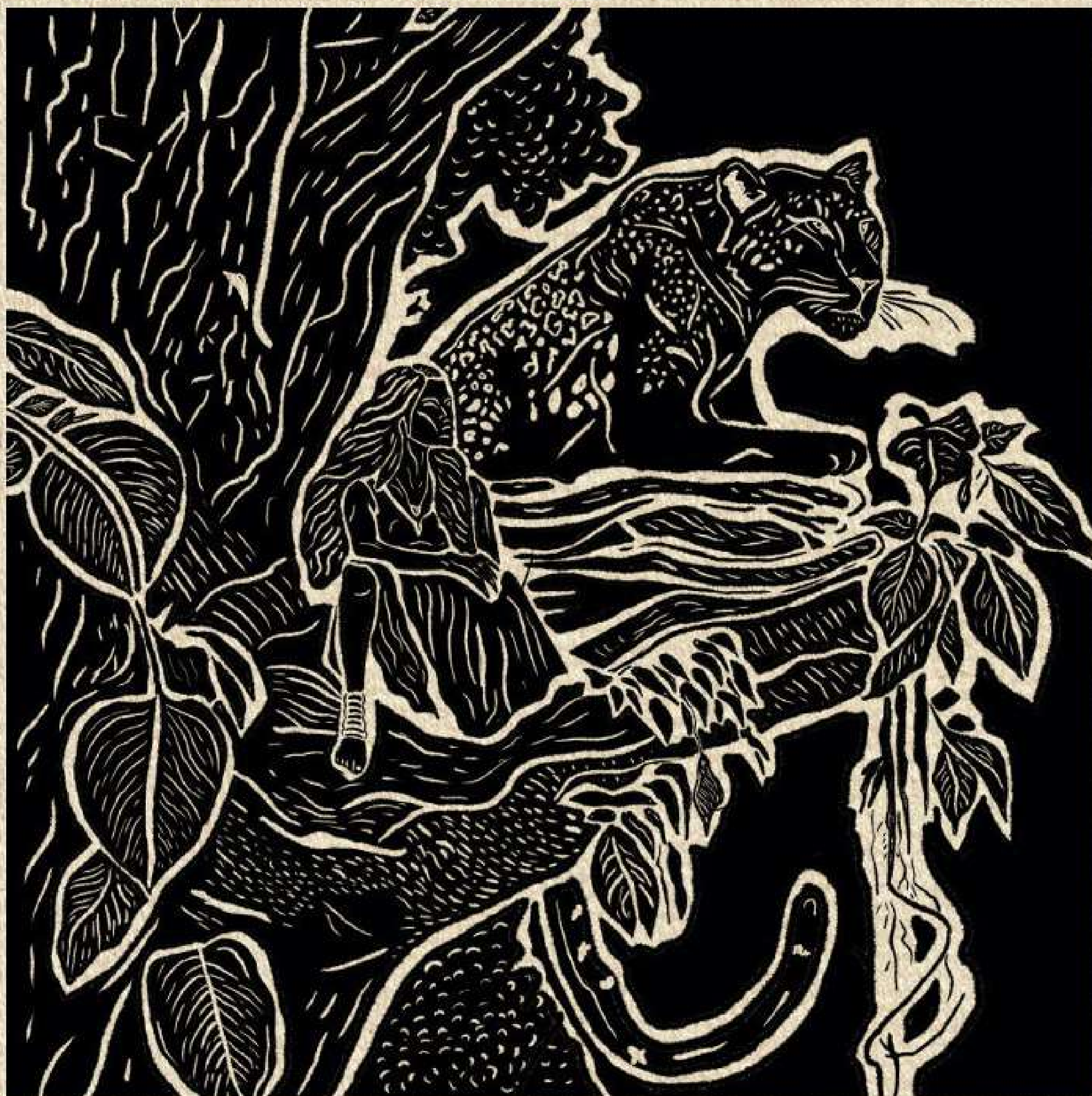
CUANDO ENCONTRARON EL HOGAR QUE CONSTRUYÓ EN EL ÁRBOL, LA ACORRALARON E INCENDIARON SU TRONCO. LA MUJER QUEDÓ ATRAPADA ENFRENTANDO SU PERDICIÓN.

SOLO PODÍA PENSAR EN LA BELLEZA DEL ATARDECER QUE CAÍA EN SUS ÚLTIMOS SUSPIROS. SINTIENDO UNA PROFUNDA TRISTEZA AL VERLO POR ÚLTIMA VEZ.

ESE DÍA SUCEDIÓ LO INESPERADO. EL SOL COMENZÓ A BRILLAR CON UNA LUZ INTENSA QUE VENÍA DESDE EL CIELO. DE DONDE EMERGIÓ LA SILUETA DE UN JAGUARETÉ. ENTRE MÁS SE ACERCABA A ÉL MÁS SENTÍA UNA CONEXIÓN CON EL ESPÍRITU. HASTA QUE CHOCARON Y SE CONVIRTIERON EN UNO.

MIENTRAS LOS CAZADORES FESTEJABAN SU TRIUNFO ALREDEDOR DE UNA FOGATA, UN IMPACTO AZOTÓ EL FUEGO. DEL HUMO Y LAS CENIZAS APARECIÓ LA SOMBRA DE UN ENORME JAGUARETÉ. ELLOS QUEDARON TIESOS DEL MIEDO Y CON UN SOLO RUGIDO GRITARON QUE JAMÁS REGRESARÍAN AL BOSQUE SI SE LES PERDONABA LA VIDA.

# EL YAGUARETÉ ÁRA LA LEYENDA



LAS PERSONAS DE LA COMUNIDAD ASEGURAN QUE EN EL ÁRBOL MÁS ALTO DEL BOSQUE VIVE UNA MUJER QUE TIENE EL PODER DE TRANSFORMARSE Y PROTEGER LO QUE MÁS AMA. UN SÍMBOLO DE ESPERANZA Y ARMONÍA PARA LA NATURALEZA.

**SOMOS UNA HISTORIA DE AMOR Y SUPERACIÓN**

# METAMORFOSIS

CADA PÉRDIDA ES UNA OPORTUNIDAD PARA RENACER DE LAS CENIZAS Y VOLVER, MAS FUERTE, MAS CAPACITADO, MAS SABIO.



## SOMOS FUIMOS & SEREMOS

CAMBIO DE PIEL | GESTACIÓN | ALQUIMIA | PASIÓN | RESURGIR | CRECER  
| TRASCENDER | ANHELO | IMPULSO | CONEXIÓN | MAGIA | MUDA DE  
PIEL | CORAJE | TRASPASAR | SOLTAR | AGARRAR | SANAR |  
SOBRELLEVAR | REPETIR | PURIFICAR | CONVERTIR | INICIOS | FINALES  
| PAUSAS | RETRASOS | ADELANTOS

# ENTREMÉS

## **TORTILLITAS CON MANDIOCA 25.000**

Porción de 4 tortillitas con mandioca hervida y crema ácida.

## **MANDIOCA FRITA 30.000**

Porción de mandioca frita con salsa de queso flameado, acompañada de salsa de ajo.

## **PAPAS CON CHEDDAR 40.000**

Papas frutas con salsa cheddar, polvo de panceta a la parrilla y ciboulette.

## **ASADITO DE MERCADO 40.000**

Brochetas de lomo acompañadas de mandioca, tortillitas de mandioca y salsa picante.

## **PAPAS BRAVAS 40.000**

Papas en gajos con salsa brava picante.

## **CAMARONES APANADOS 70.000**

Camarones apanados con panko, acompañados con salsa tártara y mini ensalada.



# PLATOS PRINCIPALES



## **BIFE DE CHORIZO 80.000**

Bañado en reducción de aceto balsámico, acompaña puré de batata a la provenzal con un toque de miel de caña y picante de la casa con plus de chipa guazú.

## **LOMITO DE RES 75.000**

En salsa de miel de caña y queso Paraguay con rissoto kesu. Acompaña una reducción de aceto balsámico, pesto de la casa y batata en almíbar de Mburukuja.

## **BONDIOLA DE CERDO 65.000**

En reducción de salsa ahumada paraguaya acompañado de papines pisados en salsa pesto de la casa, acompaña batata en almíbar de mburukuja .

## **LASAGNA DE CARNE 55.000**

Gratinada en salsa pomodoro asada, acompañada de batatas en almíbar de Mburukuja (Solicitar queso rallado)

## **LASAGNA DE VEGETALES 55.000**

Lasaña de vegetales asados gratinados (berenjena, zuchinni, locote rojo, cebolla morada), sobre salsa de espinacas y verdes locales, acompaña batatas en almíbar de Mburukuja (Solicitar queso rallado)

## **ÑOQUIS DE MANDIOCA 55.000**

Sellados a la francesa en salsa pomodoro, bañado en salsa de queso, acompaña focaccia de la casa tostado



## **FETUCCINE EN SALSA DE CAMARONES 65.000**

Y vino blanco, acompaña chips de batata paraguaya y reducción de aceto balsámico. (Solicitar queso rallado)

## **MILANESA A LA NAPOLITANA 70.000**

Al estilo Ko'ape, acompaña rissoto kesu.

# ENSALADAS

## **CAESAR CON POLLO 45.000**

Mix de hojas verdes, pollo grillado, panceta crujiente, crotones, queso parmesano y salsa Caesar el estilo Ko'ape.

## **ENSALADA MIXTA ESPECIAL 35.000**

Ensalada mixta especial, mix de hojas verdes, aros de cebolla morada, aceituna negra, huevo duro, tomate.

## **DE CAMARONES 45.000**

Ensalada fresca de camarones, mix de hojas verdes, camarones salteados al ajo, queso azul, reducción de aceto balsámico, tomates cherry y salsa tártara.

# GUARNICIONES CALIENTES

## **PURÉ DE BATATA 30.000**

Puré de batata a la provenzal, puré de batata, perejil picado, cebollita verde picado, pasta de ajo, miel de abeja, salsa picante de la casa

## **RISOTTO KESU 30.000**

Rissoto kesu, arroz, crema de leche, manteca, queso mozzarella.

## **PAPINES PISADOS 30.000**

Papines pisados grillados con perejil picado, cebollita verde picado, pasta de ajo.

# PIZZAS

## **NDE TAVY 80.000**

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, vacio desmechado, panceta y queso cheddar.

## **MOZZARELLA 60.000**

Pizza casera, queso mozzarella y aceitunas negras

## **JAMÓN Y RÚCULA 70.000**

Pizza casera, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula y queso parmesano

## **PEPPERONI 75.000**

Pizza casera, queso mozzarella, pepperoni y aceitunas negras.

## **4 QUESOS 65.000**

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, queso catupiry, parmesano, roquefort y aceitunas negras.

## **POLLO CATUPIRY 80.000**

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, pollo salteado, queso catupiry y aceitunas negras.

## **VEGETARIANA 75.000**

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, locote verde y rojo, cebolla morada, berenjena, zucchini, repollo, y aceitunas negras.

## **CEBOLLA Y PANCETA 70.000**

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, cebolla, panceta y aceite de ajo.

## **MARGARITA 65.000**

Pizza casera, queso mozzarella, salsa de tomate, tomate, albahaca, aceitunas negras y aceite de ajo.

# PICADAS

## **PARRILLITA KO' APE 125.000**

Parrillita con carne de tapa cuadril, chorizo parrillero, sopa paraguaya y mandioca. Acompañado de salsa de ajo, salsa criolla y limón. Para 3 personas

## **PICADA DE MILANESITAS 90.000**

Milanesitas de carne y pollo con papas fritas, acompañadas de salsa de ajo, salsa picante y limón.

## **CANASTA COPETÍN 45.000**

4 Empanaditas de carne caseras, acompañadas mandioca hervida y salsa de ajo.

## **TABLA JOPARÁ 60.000**

Mix de tortillitas, empanaditas de carne, mandioca hervida y sopa paraguaya. Servido con salsa de ajo y picante

## **TABLA FRIA 80.000**

Tabla de jamones y quesos para tres personas, queso mozzarella, queso tipo roquefort, jamón ahumado, jamón cocido, Pepperoni, aceitunas negras, tomates cherry y pesto, focaccia tostada, rodajas de pan al ajo, salsa agria, salsa brava.

# ENTRE PANES

TODOS VIENEN CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

## **CHEESEBURGER 40.000**

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, queso cheddar y mozzarella gratinado.

## **AMERICAN BURGER 45.000**

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, cebolla morada, lechuga, tomate queso cheddar, pepinillos y panceta a la parrilla.

## **CHEESEBACON 55.000**

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, tiras de bacon, doble queso mozzarella, doble queso cheddar.

## **BURGER KOYGUA 55.000**

Pan artesanal, salsa de la casa, doble medallón de carne smash, queso mozzarella, locote verde y rojo, cebolla blanca, huevo frito.

## **DESMECHADO KO' APE 45.000**

Pan artesanal, salsa de la casa, carne desmechada de bondiola, morrones salteados, cebolla salteada y pepinillos.

## **WRAP CROCANTE 50.000**

Pan árabe, pollo frito apanado con panko, lechuga, panceta, queso cheddar y salsa de la casa .

## **SANDWICH DE BIFE DE CHORIZO 55.000**

Pan artesanal, bife de chorizo, huevo frito, panceta y salsa de la casa.

## **LOMITO KOYGUA 55.000**

Pan artesanal, carne de lomito, cebolla blanca caramelizada, queso mozzarella, huevo frito, lechuga, tomate y salsa de la casa, panceta.

# PERSONALIZÁ TUS PLATOS CON SABOR EXTRA

## AGREGADOS

HUEVO	4.000	BATATA HERVIDA	6.000
PANCETA	4.000	ACEITUNA NEGRA	3.000
QUESO CHEDDAR	5.000	GRILLE DE POLLO 200GR	20.000
QUESO MUZZARELLA	5.000	MEDALLÓN DE CARNE	10.000
QUESO ROQUEFORT	5.000	PORCIÓN DE SOPA PYA	20.000
JAMON	4.000	PORCIÓN DE CHIPA GUAZU	20.000
RUCULA	3.000	SALTEADO DE VERDURAS	15.000
CEBOLLA CRUDA	3.000		
ENCEBOLLADO	4.000		
CEBOLLA MORADA	4.000		
CEBOLLA CAMELIZADA	5.000		
TOMATE	3.000		
LECHUGA	4.000		
PEPINILLO	4.000		
MANDIOCA HERVIDA	6.000		



# ME RIEN DA

MIXTO ÁRABE DE JAMÓN Y QUESO  
20.000

MBEJÚ KESÚ 25.000

MBEJÚ CAPRESE 28.000

MIXTO ÁRABE CAPRESE 25.000

MBEJÚ RELLENO DE JAMÓN Y QUESO  
30.000

EXPRESSO 12.000

CAFÉ CON LECHE 18.000

AMERICANO 16.000

CAPUCHINO 20.000

CORTADO 18.000

LATTE MACHIATTO 20.000

CHOCOCHINO 20.000

# CAFE TERIA

# POS TRE

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 45.000

Creppes rellenos de queso paraguay flechado con almíbar de batata y ron de mburukuja.

BUDÍN DE DULCE DE LECHE 45.000

Budín paraguayo con crema de chocolate bañado en salsa de frutos cítricos.

CHURROS 40.000

Porcion de churros bañados en azucar impalpable acompañado de salsa de chocolate.

TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS  
TRAGOS



**KO'APE**  
ESTD *Roofstop* 2018

**POMBERO 35.000**

Ron añejo, néctar de pomelo, miel negra, ahumado con tabaco.

**SARAMBI 35.000**

Ron de coco, naranja, limón, almíbar y frutos rojos.

**ARRIERO 38.000**

Ron de frutos rojos, néctar de pomelo, cuñas de limón, ají picante y almíbar de frutos rojos. Servido en cerámica.

**KUÑA GUAPA 38.000**

Ron de frutos rojos, néctar de pomelo, naranja, guayaba y almíbar de frutos rojos. Servido en cerámica

**YAGUARETÉ ARA 38.000**

Ron de limón, néctar de naranja, almíbar de yerba mate y hojas de menta. Servido en cerámica.

**JASY JATERE 35.000**

Ron Alejo, naranja, piña y almíbar de yerba mate.

**TECHAGA'U 30.000**

Ron de canela, Vermouth bianco, piña y frutos rojos.

# TRAGOS NUEVOS

**CARANCHO 40.000**

Vermout rosso, ron 8 años, Jagger, almíbar y naranja. Servido en cerámica.

**YAKARE 38.000**

Etiqueta negra, licor de curazao, néctar de piña, almíbar de jengibre y naranja deshidratada. Servido en cerámica.

**NDAIPORI PIREVAI 40.000**

Ron añejo, nectar de pomelo, limón y almíbar de yerba mate

**TATU BOLITA 40.000**

Fernet, Ron blanco, licor de café, limón, almíbar simple, romero. Servido en cerámica.

**CAPIBARA 40.000**

Vodka, almíbar de jengibre, limón y ruda. Servido en cerámica.

**YARARÁ 40.000**

Ron blanco, granadina, néctar de naranja, jugo de piña y almíbar de yerba mate. Ahumado con romero. Servido en cerámica

**KUÑATAI SOUR 35.000**

Gin, néctar de pomelo, clara de huevo y almíbar de jengibre.



**CAIPIRIÑA 35.000**

Ron de limón, cuñas de limón y almíbar simple.

**CUBA LIBRE 35.000**

Ron añejo, coca cola y limón.

**CAIPIRIÑA DE FRUTOS ROJOS 38.000**

Ron de frutos rojos, limón y almíbar de frutos rojos.

**CAIPIRIÑA DE COCO 38.000**

Ron de coco, limón y almíbar de coco.

**MOJITO 35.000**

Ron de limón, cuñas de limón, menta, almíbar simple y soda.

**GIN TONIC 35.000**

Gin, agua tónica, limón.

**GIN BOMBAY 45.000**

Gin, agua tónica, limón.

**FERNET 35.000**

Fernet Branca, coca cola.

**APEROL SPRITZ 40.000**

Aperol, champagne, agua tónica.

**DAIQUIRI MBATARA 35.000**

Ron de frutos rojos, almíbar de coco, almíbar de frutos rojos, naranja.

**COCO SHAKE 40.000**

Ron de coco, leche condensada, almíbar de coco, granadina

**EXPRESO MARTINI 50.000**

Café expreso, gin, licor de café.

**MARGARITA 35.000**

Tequila, Triple sec y limón.

**BERRIE SPRITZ 45.000**

Aperol, ron de frutos rojos, espumante y agua tónica.

**VERMUTH FRESCAL 35.000**

Vermuth rosso, sprite y menta.

**COSMOPOLITAN KO'APE 35.000**

Ron de limón, martini rosso y granadina

**WHISCOLA 40.000**

Jhonnie Walker  
Coca Cola.

**WHISCOLA BLACK LABEL 50.000**



## MANHATTAN

### HISTORIA

El primer cocktail en combinar exitosamente destilado con Vermú, se lo menciona por primera vez en la prensa en 1882 y su primera receta sale a la luz, su creacion se le adjudica a Jennie Jerome, madre del ex primer ministro del Reino Unido Winston Churchill. El manhattan abre una nueva página en la historia de la cocktelería.

### RECETA

Jack Daniels #7, Vermouth Rosso, Bitters.

**GS. 45.000**

## OLD FASHION

### HISTORIA

Una práctica heredada de la ley seca "La vieja moda" uno de los cocktails más emblemáticos de la historia. Sus orígenes se remontan a principios del 1800, se le atribuye su existencia al Crnel. James E. Pepper, que lo popularizó al llevarlo al bar del hotel Waldorf-Astoria de N.Y. Una propuesta para personas decididas.

### RECETA

Jack Daniels #7, Vermouth Rosso, Bitters.

**GS. 55.000**

## WHISKEY SOUR

### HISTORIA

En una edición del diario peruano "El comercio de Iquique" señala que el creador de este cocktail fue Inglés Eliot Stubb que había llegado al puerto en el año 1872. Desde allí esta receta no deja de sorprender a sus adeptos.

### RECETA

Jack Daniels #7, Almíbar, Limón, Albumina natural.

**GS. 50.000**

## BOULEVARDIER

### HISTORIA

Es una reversion del Negroni reemplazando el cuerpo de gin por bourbon, de la mano del barman Harry Mac Ehone para su cliente Ersikine Gwyne, el mismo era editor en una revista llamada "Le Boulevardier "de allí. el nombre del cocktail.

### RECETA

Jack Daniels #7, Vermouth Rosso, Campari.

**GS. 55.000**

## NEGRONI

### HISTORIA

Fue concebido en el año 1919 en Florencia Italia por el Sr. Fosco Scarelli, el mismo tenía un cliente: el Conde Camillo Negroni, que habitaba a pedir un americano (Vermú y Campari). El barman tuvo el atrevimiento de agregar un cuerpo de Gin a esta mezcla, creando así uno de los clásicos mas imponentes en el mundo.

### RECETA

Bombay, Vermouth Rosso, Campari.

**GS. 55.000**

## HANKY PANKY

### HISTORIA

El primer cocktail catalogado de la mano de una Dama "Ada Coleman" en el American Bar del hotel Savoy en Londres. "Magia o Brujería" hace referencia a su misterioso sabor y origen.

### RECETA

Bombay, Vermouth Rosso y Fernet.

**GS. 50.000**

## PENICILLIN

### HISTORIA

En camino a convertirse en uno de los próximos clásicos, llevado a cabo de la mano del Barman australiano Sam Ross. Combina sabores cálidos y calmantes con notas tímidamente picantes y en nuestro bar tenemos una reversion creada con Bourbon. Ameno, apacible y dulce.

### RECETA

Jack nro 7, limón y syrup de miel ahumada

**GS. 50.000**

# CHOPPS

- ▶ PILSEN CLÁSICA 500 ML 18.000
- ▶ PILSEN CLÁSICA 300 ML 15.000
- ▶ PILSEN EXTRA 500ML 18.000
- ▶ PILSEN EXTRA 300ML 15.000
- ▶ STELLA ARTOIS 330ML 18.000

## BOTELLITAS

CORONITA 330 18.000  
CORONITA ZERO 18.000

## BOTELLAS

PATAGONIA AMBER 710 28.000  
PATAGONIA WEISE 710 28.000  
PATAGONIA BOHEMIAN 710 28.000

# VINOS

- ▶ NAVARRO CORREAS MALBEC 110.000
- ▶ NAVARRO CORREAS CHARDONNAY 110.000
- ▶ SANTA JULIA BLANCO DULCE 100.000
- ▶ LUIGI BOSCO MALBEC 140.000
- ▶ GARZÓN TANNAT TINTO 180.000
- ▶ GARZÓN ALBARIÑO BLANCO 180.000

# DESTILADOS POR BOTELLA

ESPUMANTE CHANDON 250.000  
WHISKY JHONNIE WALKER  
RED LABEL 250.000  
WHISKY JHONNIE WALKER  
BLACK LABEL 380.000  
WHISKY JHONNIE WALKER  
DOUBLE BLACK 450.000  
TEQUILA JOSE CUERVO 300.000  
ESPUMANTE FEDERICO ALVEAR 120.000  
WHISKY JACK DANIELS 400.000  
GIN BOMBAY SAPPHIRE 450.000  
JAGERMEISTER 350.000

## SHOTS /RAYAS

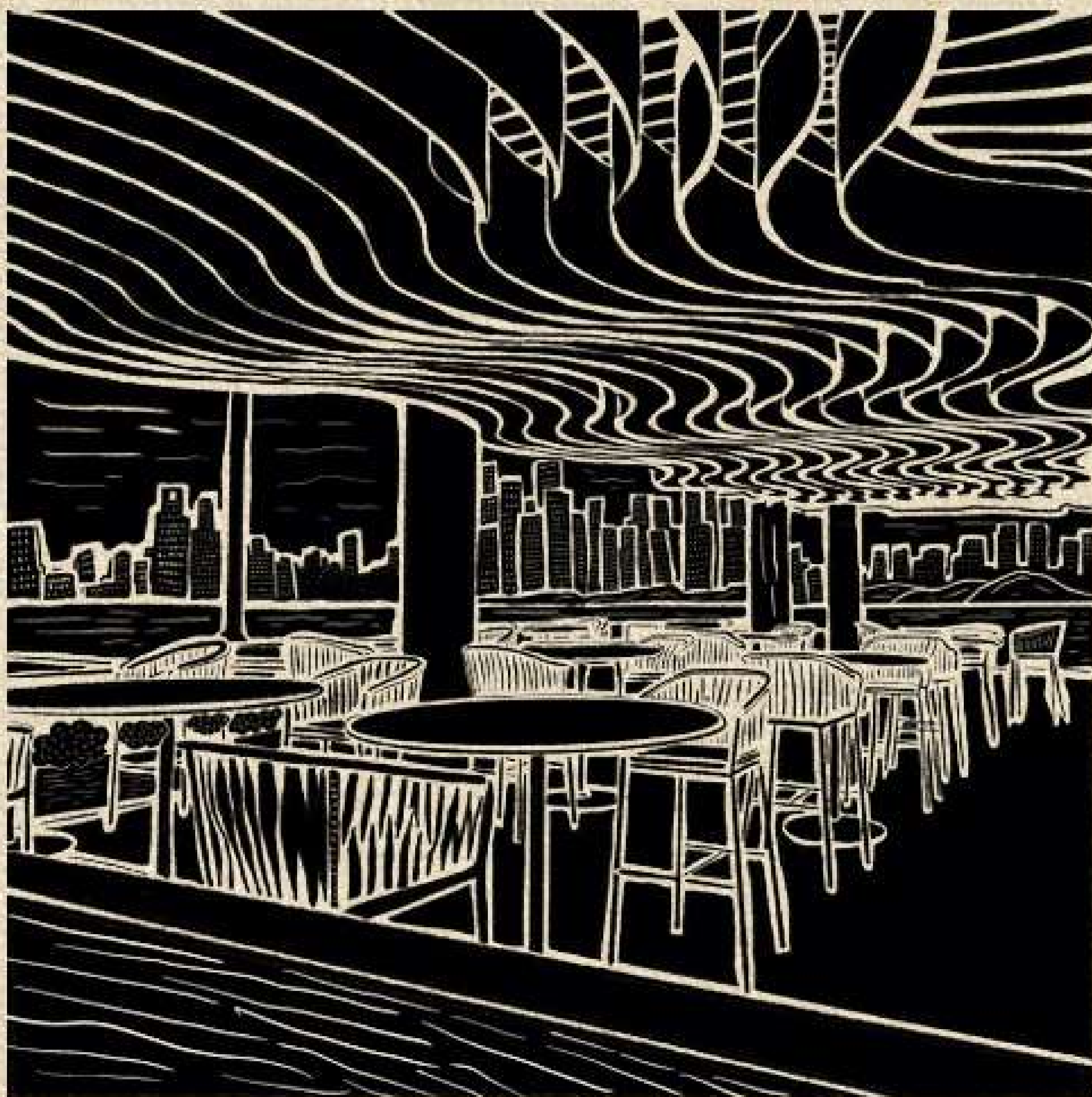
LICOR 43 ORIGINAL	30.000	VODKA SERNOVA	30.000
LICOR 43 CRÈME BRÛLÉE	30.000	JW RED LABEL	25.000
TEQUILA TEQUILERO	25.000	JW BLACK LABEL	40.000
TEQUILA JOSE CUERVO	35.000	JAGGER	30.000
RAYA DE DOBLE BLACK	50.000		

## SIN ALCOHOL

AGUA CON GAS 12.000  
AGUA SIN GAS 12.000  
AGUA TÓNICA 12.000  
PRODUCTOS COCA COLA 12.000  
ENERGIZANTE 20.000  
KOMBUCHA DE BURRITO 30.000  
GASEOSA DE JENGIBRE 30.000

## JUGOS

NARANJA 18.000  
JUGO VERDE 20.000  
LIMON 18.000  
PIÑA 18.000  
PIÑA Y MENTA: 20.000



**GRACIAS POR  
VISITARNOS**

**Volvé pronto.**