



# Maurice te Sugiere

Panzottis rellenos de zapallo cabutia y nueces con salsa crema de coco y ciboulette.

Gs. 85.000

Strozzarpreti al pesto con salmón y camarones grillados

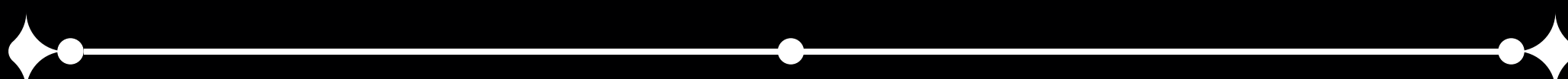
Gs. 95.000

Salmón grillado con crema de limón y caviar, papines al oliva y brócoli.

Gs. 125.000

Pechuga de pollo rellena con queso catupiry, hongos frescos, morrones, espinaca en salsa de mburucuyá y puré de espinacas y garbanzo.

Gs. 85.000





# Maurice te Sugiere

Cordero braseado en salsa de arándanos  
y frutillas, con puré de batata.

Gs. 95.000

Tapa cuadril con batatas asadas,  
acebolladas y pancetas.

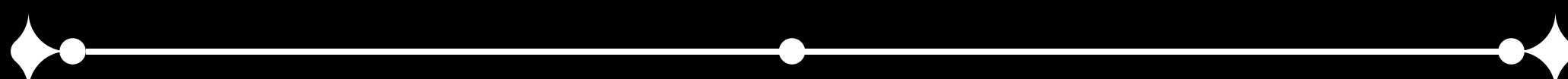
Gs. 95.000

Tournedos en costras de castaña de cajú, salsa de  
hierbas aromáticas y tagliatelle a la menta.

Gs. 95.000

Bondiola de cerdo, salsa rústica de vino tinto con  
puré de batata, arroz al curry y manzanas verdes.

Gs. 85.000





## ANTES QUE NADA

Mixto frito de mar y río, dips y bastones de mandioca	Gs. 85.000
Sartén de tortilla española, con morrones asados y alioli	Gs. 50.000
Provoleta fundida, jamón serrano, rúcula, tomate confitado, aceitunas negras y pesto	Gs. 65.000
Mollejas en emulsión de vino blanco, ajo, perejil y limón, mandioca frita	Gs. 55.000
Varios carpaccios, surubí en remolacha, pulpo y salmón	Gs. 75.000
Clásico carpaccio	Gs. 60.000
Camarones a la chapa, ajo, vino blanco y perejil	Gs. 75.000
Pulpo a la plancha adobado con miel, cilantro y lima con papas al romesco picante	Gs. 95.000
Nuestra típica comida paraguaya, payagua mascada, pastel mandi'ó, mbeyú, sopa paraguaya (para 3 personas)	Gs. 130.000
Morcilla con pistacho, panceta, huevo frito y tostadas	Gs. 50.000

## DE LA HUERTA Y MÁS

Hojas verdes, pollo grillado, manzanas asadas, pasas, almendras, queso azul y vinagreta de miel y mostaza	Gs. 65.000
Caesar Maurice con pollo crocante al sésamo o salmón curado	Gs. 65.000
Mix de hojas verdes, huevo poche, jamón serrano, queso brie, confit de tomates, alcaparras, olivas negras	Gs. 65.000

## SOPAS

Sopa de puerro y garbanzos	Gs. 50.000
Sopa de tomate y zanahoria	Gs. 45.000



## DE OLLAS Y SARTENES

Sorrentinos de salmón con manteca de limón y puerros, mix de hongos	Gs. 105.000
Ravioles de queso de cabra con crema de almendras y tomates confitados	Gs. 95.000
Cintas negras de calamar y langostinos a la chapa	Gs. 115.000
Spaghetti sarteneado con oliva, pulpo, cherrys confit, aji, rúcula fresca y lascas de parmesano	Gs. 95.000
Ñoquis de espinaca con salsa de hongos trufados	Gs. 85.000
Lasagna Toscana	Gs. 85.000
Risotto azafranado con pulpo grillado a la oliva	Gs. 105.000
Risotto de hongos trufados	Gs. 85.000
Mil hojas de pollo y vegetales grillados sobre espejo de salsa crema de limón y romero, espinacas salteadas	Gs. 85.000
Bondiola en barbacoa de caña paraguaya, papas rústicas con cheddar y cebollas grilladas	Gs. 85.000
Cordero y cremoso de batatas, kale, nuez de macadamia, chips de ajo	Gs. 105.000
Osobucco larga cocción en salsa bordalesa sobre risotto cítrico y nuez	Gs. 85.000
Milanesa de bife de chorizo, morrones asados, bowl de rúcula con parmesano y cebollas moradas, dip dijonaise	Gs. 95.000
Lomito y queso emmental gratinado con salsa de vino blanco, salteado de cherrys, papines, calabaza, hongos frescos sobre puré de berenjenas	Gs. 95.000
Maurice a caballo, cebolla y huevos fritos acompañado de arroz con queso Paraguay	Gs. 90.000
Hamburguesa 100% ojo de bife madurado, volcán cheddar, tomates confitados, rúcula, salsa de mostaza, panceta y cebolla caramelizada en pan de semillas y papas rústicas	Gs. 85.000



## **DEL MAR Y NUESTROS RÍOS**

- Atún grillado y salsa de aceitunas negras, tomate confitado, ajo con mil hojas de mandioca y salteado de verduras. Gs. 135.000
- Salmón con salsa de ostras, jengibre, miel con espinacas salteadas en oliva garbanzos y crutones. Gs. 125.000
- Tilapia rellena con jamón serrano y espinaca, queso azul gratinado y almendras con papas panaderas. Gs. 95.000
- Salmón con aromas del Mediterráneo, aceitunas verdes y negras, oliva, pulpo y cherrys asados sobre espárragos a la chapa. Gs. 125.000
- Salmón con camarones y langostinos, alcaparras, espárragos con puré de espinacas y queso parmesano. Gs. 135.000
- Atún con cebollas al jerez, tortilla de zapallo y salteado de espinaca, morrones y ajo. Gs. 135.000

## **NUESTROS FUEGOS A LA CHAPA**

- Tomahawk con puré de papas y polvo de panceta, cebollita cocktail y tomates cherrys Gs. 95.000
- Ojo de bife con mandi'ó chyryry, panceta y chimichurri de cherrys Gs. 95.000
- Parrilla de mar y río – salmón, surubí, calamares, camarones, langostinos, mejillones, vieiras, pulpo. Recomendado para 2 a 3 personas Gs. 325.000

### **Grillados a la chapa con guarnición a elección**

Lomito	89.000
Pollo	79.000
Salmón	115.000

Bowl de hojas verdes, tomate grillado, papas chatas al romero, verduras asadas, arroz con queso



## POSTRES

Flan de avellanas y leche condensada, salsa caramelo al ron, crocante de frutos secos	Gs. 38.000
Trufa de chocolate amargo relleno de praline y biscuit, salsa de frutos rojos helado de crema americana	Gs. 45.000
Semifiro de Baileys y crocantes de frutos secos	Gs. 45.000
Creppe relleno con peras al Sauvignon Blanc y dulce de leche, helado de vainilla	Gs. 40.000
Creme bruleé de mburucuyá	Gs. 40.000
Crumble tibio de manzanas asadas con higos y helado	Gs. 40.000
Volcán de guayaba y helado de mascarpone	Gs. 45.000
Tazón de chocolate tibio y helado de crema	Gs. 45.000
Plato de frutas	Gs. 40.000



## TRAGOS ESPECIALES

<b>Mai Tai</b> Piña, jugo de naranja, ron blanco y oro, granadina	Gs. 50.000
<b>Blue Sensation</b> Ron, vodka, gin, blue curacao, limón, soda	Gs. 50.000
<b>Cholita</b> Ron, vodka, gin, licor de cassis	Gs. 50.000
<b>Reina Roja</b> Whiskey, almíbar rojo y limón	Gs. 50.000
<b>Copacabana</b> Ron, mburucuyá, limón y guaraná	Gs. 50.000
<b>Linterna Verde</b> Gin, kiwi y almibar	Gs. 50.000
<b>Terciopelo</b> Caña, almendras, jugo de durazno	Gs. 50.000

## TRAGOS

Bloody Mary	Gs. 35.000
Caipiriña	Gs. 35.000
Caipivodka	Gs. 35.000
Daikiri	Gs. 40.000
Gin Tonic	Gs. 35.000
Gin Tonic de Arándanos	Gs. 45.000
Mojito	Gs. 35.000
Mojito de Arándanos	Gs. 45.000
Manhattan	Gs. 40.000
Martini Dry	Gs. 40.000
Piña Colada	Gs. 35.000
Pisco Sour	Gs. 35.000
Sangría Blanco o Tinto	Gs. 89.000




## JUGOS

Pomelo rosado, albahaca, soda	Gs. 22.000
Limonada morada	Gs. 20.000
Manzana, apio, pepino	Gs. 22.000
Remolacha, jengibre, naranja	Gs. 22.000
Piña, menta	Gs. 22.000
Limón, menta, jengibre	Gs. 22.000

## APERITIVOS

Aperol	Gs. 45.000
Campari	Gs. 35.000
Cinzano	Gs. 35.000
Fernet Branca	Gs. 35.000
Gancia	Gs. 35.000
Oporto	Gs. 35.000
Jerez Tio Pepe	Gs. 35.000
Punt e Mes	Gs. 35.000
Terma	Gs. 35.000

## CERVEZAS

Estrella Galicia 	Gs. 20.000
Erdinger (sin alcohol)	Gs. 35.000
Patagonia Amber Lager	Gs. 35.000
Corona	Gs. 35.000
Budweiser 66	Gs. 35.000
Pilsen	Gs. 25.000
Paulaner	Gs. 30.000
Amstel	Gs. 20.000
Heineken	Gs. 30.000
Eisenbahn Pilsen	Gs. 30.000



## **TEQUILA**

Don Julio Blanco	Gs. 35.000
Don Julio Añejo	Gs. 45.000
José Cuervo Tradicional	Gs. 35.000

## **RON**

Bacardi	Gs. 30.000
Don Gustavo	Gs. 55.000
Fortín	Gs. 30.000
Zacapa Centenario	Gs. 70.000

## **WHISKY**

Ballantines	Gs. 25.000
Buchanan's 12 años	Gs. 30.000
Buchanan's 18 años	Gs. 95.000
Cardhu	Gs. 55.000
Chivas Regal 12 años	Gs. 32.000
Chivas Regal 18 años	Gs. 115.000
Glenfiddich 12 años	Gs. 49.000
Glenfiddich 15 años	Gs. 75.000
Glenmorangie	Gs. 85.000
Jack Daniels	Gs. 30.000
Jim Beam	Gs. 30.000
Johnny Walker Black	Gs. 30.000
Johnny Walker Blue Label	Gs. 185.000
Johnny Walker Double Black	Gs. 40.000
Johnny Walker Gold Reserve	Gs. 75.000
Johnny Walker Green Label	Gs. 79.000
Johnny Walker Platinum 18 años	Gs. 119.000
Johnny Walker Red Label	Gs. 28.000
Macallan Amber	Gs. 95.000
Macallan Ruby	Gs. 275.000
Old Parr 12 años	Gs. 30.000
Swing	Gs. 55.000



## **CAÑA PARAGUAYA**

Aristócrata 12 años	Gs. 25.000
Aristócrata Etiqueta Negra	Gs. 20.000
Tres Leones	Gs. 20.000
Fortín Etiqueta Negra	Gs. 20.000
Fortín Extra Añejo Suave	Gs. 29.000

## **VODKA**

Absolut	Gs. 39.000
Ciroc	Gs. 45.000
Smirnoff	Gs. 35.000
Svedka	Gs. 35.000

## **GIN**

Beefeater	Gs. 35.000
Bombay	Gs. 45.000
Fifty Pounds	Gs. 55.000
Gordon's	Gs. 35.000
London No 1	Gs. 55.000
Hendricks	Gs. 62.000
Tanqueray	Gs. 45.000
Puerto de Indias	Gs. 45.000

## **COGNAC**

Hennesy VSOP	Gs. 105.000
Hennesy XO	Gs. 345.000
Remmy Martin	Gs. 75.000
Prince D'Arignac XO	Gs. 95.000
Prince D'Arignac VSOP	Gs. 75.000
Napoleon	Gs. 55.000



## Vinos Blancos

### SAUVIGNON BLANC

MATUA	Gs. 215.000
MARIFLOR	Gs. 195.000
SAINT FELICIEN	Gs. 165.000
SANTA DIGNA	Gs. 165.000

### CHARDONNAY

MARQUES DE CASA CONCHA	Gs. 195.000
FINCA AMBROSIA VIÑA UNICA	Gs. 195.000
D.V. CATENA	Gs. 190.000
CASA PETRINI LECHO DE RIO	Gs. 195.000
LUIS FELIPE EDWARDS	Gs. 169.000
LA MASCOTA	Gs. 155.000

### TORRONTES

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA	Gs. 175.000
SAN PEDRO DE YACUCHUYA	Gs. 155.000
GAUCHEZCO	Gs. 125.000

### OTRAS CEPAS BLANCAS

LUIGI BOSCA RIESLING	Gs. 175.000
NICASIA BLANC DE BLANCS VIOGNIER	Gs. 169.000
GARZON RESERVA ALVARIÑO	Gs. 165.000

## Vinos Rosados

CASA PETRINI ROSE MALBEC - TANNAT	Gs. 155.000
CARMELA BENEGAS CABERNET FRANC	Gs. 165.000
GARZON ESTATE PINOT NOIR ROSE	Gs. 115.000



*Vinos Tintos*

## SELECCIÓN PREMIUM

NICOLAS CATENA ZAPATA MALBEC	Gs. 1.295.000
GRAN ENEMIGO GUALTALLARY CABERNET FRANC	Gs. 855.000
ZUCCARDI ALUVIONAL	Gs. 785.000
BRAMARE ZINGARETTI MALBEC	Gs. 695.000
DON MAXIMIANO CABERNET SAUVIGNON	Gs. 665.000

## FRANCIA

CHATEAU TOUR BALADOZ	Gs. 368.000
CHATEAU TAYET (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	Gs. 225.000

## ITALIA

RUFFINO IL DUCALE TOSCANA IGT	Gs. 240.000
ARBOS SANGIOVESE	Gs. 135.000

## ESPAÑA

VALDUERO UNA CEPA	Gs. 395.000
CELESTE CRIANZA	Gs. 256.000
MARQUES DE RISCAL RESERVA	Gs. 227.000

## BLENDS

TIKAL PATRIOTA MALBEC - BONARDA	Gs. 245.000
CLOS DE LOS SIETE	Gs. 245.000
ANTU NINQUEN CABERNET - CARMENERE	Gs. 235.000
ALMA NEGRA BONARDA - MALBEC	Gs. 210.000
D.V. CATENA CABERNET - MALBEC	Gs. 190.000
HUARPE VISTA FLORES BONARDA - PETIT VERDOT	Gs. 165.000



## PINOT NOIR

T.H. UNDURRAGA	Gs. 235.000
ALMA NEGRA	Gs. 210.000
SALENTEIN	Gs. 180.000

## CARMENERE

ERRAZURIZ MAX RESERVA	Gs. 170.000
MONTGRAS	Gs. 160.000

## CABERNET FRANC

EL ENEMIGO	Gs. 280.000
LAS PERDICES ALA COLORADA	Gs. 198.000

## OTRAS CEPAS TINTAS

SALENTEIN MERLOT	Gs. 175.000
GARZON TANNAT RESERVA	Gs. 170.000
ESCORIHUELA GASCON SANGIOVESE	Gs. 155.000

## CABERNET SAUVIGNON

BRAMARE LUJAN DE CUYO	Gs. 310.000
CORDILLERA	Gs. 235.000
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECCIÓN	Gs. 210.000
MARQUES DE CASA CONCHA	Gs. 195.000
MEDALLA	Gs. 195.000
SOTTANO RESERVA DE FAMILIA	Gs. 195.000
PULENTA III	Gs. 185.000
J. BOUCHON BLOCK SERIES	Gs. 185.000
ALTA VISTA PREMIUM	Gs. 155.000
LA MASCOTA	Gs. 155.000
NEDERBURG	Gs. 149.000



## SYRAH

LAS MORAS GRAN SHIRAZ	Gs. 180.000
VENTISQUERO QUEULAT SYRAH	Gs. 135.000

## MALBEC

ANGELICA ZAPATA	Gs. 496.000
MIGUEL ESCORIHUELA	Gs. 435.000
LUCA	Gs. 315.000
PEQUEÑAS PRODUCCIONES	Gs. 285.000
FINCA AMBROSIA VIÑA UNICA	Gs. 225.000
ZUCCARDI Q	Gs. 195.000
EL MALBEC DE RICARDO SANTOS	Gs. 185.000
CASA PETRINI	Gs. 180.000
LUIGI BOSCA	Gs. 175.000
DON GONZALO MAXIMO	Gs. 169.000
NICASIA VINEYARDS RED BLEND DE MALBEC	Gs. 165.000
ZUCCARDI SERIE A	Gs. 155.000

## *Vinos Dulces*

SANTA JULIA TARDIO DULCE	Gs. 115.000
SANTA JULIA CHENIN DULCE NATURAL	Gs. 95.000



# Champagne

DOM PERIGNON	Gs. 1.850.000
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	Gs. 745.000
VEUVE CLIQUOT PONSARDIN BRUT	Gs. 720.000
TAITTINGER DEMI SEC	Gs. 590.000
TAITTINGER BRUT RESERVE	Gs. 590.000
POMMERY BRUT ROYAL	Gs. 495.000

# Espumantes

CHANDON DELICE	Gs. 175.000
NIETO SENETINER GRAN CUVEE BRUT NATURE	Gs. 155.000
CHANDON EXTRA BRUT	Gs. 155.000
CHANDON DEMI SEC	Gs. 155.000
NAVARRO CORREAS BRUT ROSE	Gs. 150.000
HENKELL ROSE	Gs. 145.000
CHANDON EXTRA BRUT X 187 ml.	Gs. 60.000