





## MANIFESTO

En Cocina Clandestina  
cocinamos con ingredientes y  
productos locales, respetando  
las estaciones del año con  
cada vegetal y fruta.

Homenajeamos la carne  
Paraguaya, el pescado de río y  
el cerdo con el mayor respeto,  
aplicando técnicas de cocción  
que realcen sus sabores y  
texturas.

Creemos y apoyamos  
firmemente en los ingredientes  
locales, investigando y  
probando platos nuevos cada  
año.

Contamos contigo  
manteniendo la mente abierta  
y probando sabores diferentes  
en nuestra casa.

Gracias!



## PICOTEO Y PLATILLOS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

chipaguasu de queso azul,  
trozos de chorizo artesanal,  
hecha en el momento.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

sopa paraguaya con salsa de  
tomates asados, queso py  
gratinado.

50.000gs

### **MOLLEJA**

molleja con salsa "demi glace"  
mandioquita, limón

60.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

Mandi'o chyryry cremoso con  
Kesu Py, cebollita, huevo y  
hongos asados, picante.

55.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

payagua de cordero, mayo de  
ajo.

50.000gs

### **BIFECITO**

Laminas de bife de chorizo Don  
Pepe, cebollas asadas,  
mandioca frita, criolla verde.

72.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# PLATOS

---

## OJO DE BIFE KOYGUA

Ojo de Bife Don Pepe a la parrilla, salsa koygua, huevo escalfado, arroz kesu de la casa.

120.000gs

## PIRA

Salmon con crema de queso azul, pure cremoso de zapallo, ajo y miel, zuchinni asado.

140.000gs

## HONG SHAO ROU

Trozos de panza de cerdo cocidas a fuego lento en salsa china, pure de batata y miel de caña, repollo asado.

110.000gs

## MBAIPY SO'O

“polenta” cremosa a base de harina de maiz, ossobucco braseado, trocitos de queso azul, cilantro.

95.000gs

## COSTILLA DE CERDO

a la parrilla, batatas asadas, chimi, limón.

110.000gs

## COSTILLA DE CERDO ASIAN STYLE

a la parrilla, sazon asiatica, arroz al horno, huevo, ajo, sesamo y limon.

110.000gs

## TIRA DE COSTILLA

tira de costilla Don Pepe a la parrilla, chipa guasu hecha en el momento, chimi y limón.

188.000gs

## ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

-CHIPAGUASU GRATINADO

-ARROZ KESU

-BATATAS ASADAS

-ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA

30.000gs

## TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD

*en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.*

# PLATOS

---

## **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

ñoquis de papa, salsa de tomates asados, trozos de Osobuco cocido a fuego lento, parmesano.  
95.000gs

## **ÑOQUIS Y HONGOS**

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.  
85.000gs

## **PASTA PAQUETE**

pastita rellena de costilla en salsa de tomate y crema, parmesano.  
90.000gs

## **TORIKATSU**

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero y cilantro.  
90.000gs

## **RISOTO ANDAI**

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.  
90.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# DULCES

---

## **UMAMI BOWL**

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado.

40.000gs

## **CHOCO**

trozos melosos de choco, crema, bizcocho, choco blanco caramelizado, crocante, dulce de leche, helado.

55.000gs

## **FRUTILLA**

frutillas asadas, crema, jalea de frutilla casera, crocante, merengue, helado.

40.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## SNACKS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

local cheese corn cake with blue cheese and green fresh sauce.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

local chseeese cornbread, gratineé, roasted tomato sauce and green fresh sauce.

50.000gs

### **MOLLEJA**

roasted sweetbreads, false demiglance sauce, fried yuca, hot sauce and lime

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

local yuca recipe with paraguayan cheese, egg, onions, mushrooms and hot sauce.

55.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

lamb and yuca fritters, garlic sauce.

50.000gs

### **BIFECITO**

Grilled strip stake slices with fried yuca, grilled onions and green criolla sauce

72.000gs

**COUVERT: 10.000GS PER PERSON**

**EXTRA BREAD: 15.000GS**



## MAIN COURSES

---

### **OJO DE BIFE KOYGUA**

Grilled ribe eye steak with dark sauce,  
poached egg, cheese rice.

120.000gs

### **PIRA**

Roasted salmon, pumpkin purée,  
grilled zuchinni, blue cheese sauce.

140.000gs

### **COSTILLA DE CERDO**

grilled pork ribs, roasted sweet  
green potatos, chimi sauce  
and lime.

110.000gs

### **COSTILLA DE CERDO ASIAN STYLE**

grilled pork ribs, asian sauce,  
baked rice with egg,  
vegetables and sesame oil.

110.000gs

### **HONG SHAO ROU**

slow cooked pork belly in soy sauce,  
green sweet potatoes pureé, fake  
demiglace sauce, grilled cabbage.

110.000gs

### **MBAIPY SO'O**

creamy polenta with slow roasted  
ossobucco chunks, parmegian.

95.000gs

### **TIRA DE COSTILLA**

beef rib strip, local cheese corncake, chimi  
sauce and lime.

188.000gs

### **EXTRAS**

-LOCAL CHEESE CORNCAKE

-CHEESE RICE

-ROASTED GREEN SWEET POTATOES

-SLICED TOMATOES, RICOTA CHEESE AND RED ONION SALAD

30.000gs

**ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY**

*please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"*



## MAIN COURSES

---

### **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

potato gnocchi, slow roasted  
ossobucco chunks, tomato  
sauce and parmegian.

95.000gs

### **ÑOQUIS Y HONGOS**

potato gnocchi, mushroom  
sauce, roasted mushrooms,  
green Fresh sauce, parmegian.

85.000gs

### **PASTA PAQUETE**

local pasta filled with slowly  
cooked ground beef rib, tomato  
sauce, cream and parmegian  
cheese.

90.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs with  
creamy sauce (coconut milk,  
peanut butter, oyster sauce and  
garlic) spaghetti on the side,  
roasted peanuts and sesame

90.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted pumkin risotto with  
roasted mushrooms and  
parmegian cheese.

90.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY



# SWEETS

---

## **UMAMI BOWL**

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, sugar smoked ice cream.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconout, somke sugar ice cream.

40.000gs

## **CHOCO**

molten chocolate bits, dulce de leche, pastry cream, dark chocolate ice cream, caramel sauce

55.000gs

## **FRUTILLA**

roasted strawberries, pastry cream, french merengue, vanilla craquant, icecream

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY