



COCINA CLANDESTINA

Cambiamos la carta según la temporada, la disponibilidad de los ingredientes frescos y de primera calidad.

Nos enfocamos en hacer platos creativos con los mejores ingredientes que podamos encontrar

Gracias por su visita

COCINA CLANDESTINA



PICADAS Y PLATILLOS

Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y picante
Gs.30.000

Waffle de chipaguasu con chorizo artesanal, cebolla morada pickle y verdes
Gs.40.000

Pancito estlo naan, con hummus de poroto manteca y sesamo, zuchinni encurtido y aceitunas
Gs.40.000

Mozarella fresca, chutney de cherrys, pesto, pireca frita
Gs.40.000

Brusquetas de coliflor y pesto, cherrys, queso parmesano
Gs.40.000

Milanesitas de lomito con salsa de tomates asados y mozzarella fresca, pesto
Gs.50.000

Pastelitos de gallina
Gs.35.000

MENÚ

COCINA CLANDESTINA



PRINCIPALES

Bife de Chorizo Don Pepe (sin guarnicion)

Gs.80.000

Tiras de Picaña (sin guarnicion)

Gs.70.000

Tiras de costilla (sin guarnicion)

Gs.75.000

Cazuela de cordero (sin guarnicion)

Gs.70.000

Malfatti de mandioca, espinacas y queso, salsa ragout de carne y cerdo, parmesano

Gs.68.000

Rigatoni, salsa de tomates asados, chorizo picante, pesto y parmesano

Gs.65.000

Tagliatelle, alcachofa, crema de puerros, panceta y grana padano

Gs.65.000

MENÚ

COCINA CLANDESTINA



GUARNICIONES

Chipa Guasu

Gs.30.000

Arroz kesu

Gs.25.000

Arroz kesu con hongos

Gs.35.000

Pure de zapallo con ajo y miel de caña, queso parmesano

Gs.25.000

Pure de batata y queso azul

Gs.25.000

Berenjenas glaseadas con sesamo, salsa de soja y crocante por encima

Gs.25.000

Papines gratinados

Gs.25.000



COCINA CLANDESTINA

DULCES

Trozos de brownie tradicional con salsa de caramelo, frio de vainilla, crocante de vainilla y almendras

Gs.40.000

Bizcocho de choco y algarroba, crema de choco blanco, frio de vainilla, durazno asado y coco tostado

Gs.35.000

Flancito, dulce de leche, helado de miel y crocante de vainilla

Gs.30.000

Queso Paraguay con dulce de mamon

Gs.22.000



COCINA CLANDESTINA

SELECCION DE VINOS

VINOS TINTOS

Zucardi Q Cabernet Franc	Gs.170.000
Robert Mondavi Pinot Noir	Gs.220.000
Zucardi Q Malbec	Gs.200.000
Escorihuela Gascon Malbec	Gs.125.000

VINOS BLANCOS

Nicasia Blanc	Gs.110.000
La Mascota Chardonnay	Gs.100.000
El Zorrito Chardonnay	Gs.120.000
Zucardi Serie A Torrontes	Gs.130.000

ESPUMANTES

Saint Felicien Nature	Gs.175.000
Mantis Petillant Natural	Gs.144.000

MENÚ



COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

CERVEZAS

Heineken 650ml	Gs.22.000
Stella Artois 660ml	Gs.22.000
Patagonia Amber 730ml	Gs.26.000
Patagonia Bohemian 730ml	Gs.26.000
Chopp Pilsen Extra Malta 500ml	Gs.18.000
Chopp Patagonia 330ml	Gs.18.000
Corona 330ml	Gs.18.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Stella Artois 330ml	Gs.15.000
Gaseosas	Gs.12.000
Tonica Schweppes	Gs.12.000
Jarra de Agua Gondwana	Gs.12.000
AcquaPanna 750ml	Gs.20.000
San Pellegrino 750ml	Gs.22.000
Jugo de fruta	Gs.15.000
Café espresso	Gs.10.000
Infusiones	Gs.10.000

Cubiertos Gs. 10.000

MIXOLOGIA



Caipirissima

fortin reserva 8 años, almibar simple y limon

Gs.35.000

Mojito cedrón

fortín reserva 8 años, almibar de cedrón, limon y soda

Gs.35.000

Tanquerey Tonic

Gin tanqueray y agua tonica

Gs.40.000

Ruda Sour

Fortín reserva 8 años, almíbar de ruda, licor de maní, jugo de limón y clara de huevo (lo característico del sour)

Gs.37.000

Ana's Sour

Refrescante trago con Gin y naranja, perfecto para empezar la noche

Gs.37.000

Chicha Ho'ysâ

Macerado de Piña en fortín reserva, Chicha de la casa, Jugo de piña, Jugo de limón y almíbar simple

Gs.37.000

Toque de Kuratû

Él kuratu que le faltaba a tu vida: Kuratu macerado en almíbar de cedrón, jugo de limón y Gin

Gs.37.000

Mburu Tirika

Ron Tirika, mburucuya, almibar de lima y menta

Gs.37.000

Tragos clásicos, whisky y licores. Pedidos a nuestro bartender.