



## **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

**Payaguacitos de mandioca, kesu y cecina con salsa de ajo y  
Pikante Madre**

Gs.20.000

**Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y crema de  
kesu Py**

Gs.30.000

**Waffle de chipaguasu con chorizo artesanal, cebolla morada  
pickle y verdes**

Gs.30.000

**Mollejas con chimichurri y hojuelas de mandioca**

Gs.30.000

**Pancito estilo naan, con hummus de poroto manteca y  
sesamo, zuchinni encurtido y aceitunas negras**

Gs.30.000

# MENÚ



## COCINA CLANDESTINA

### PLATILLOS

**Tortilla española de mandioca y chorizo, aioli**

Gs.40.000

**Boquerones, salsa romesco, alcaparras y aceitunas verdes, pan de campo**

Gs.50.000

**Milanesitas de lomito neuland, mozzarella, cherrys confitados**

Gs.55.000

**Karaku, tostada de pan de campo, mostaza, zuchinni encurtido**

Gs.50.000

**Fish & chips, panga frita con hojuelas de mandioca y salsa tartara**

Gs.60.000

**Polenta suave con trozos de cordero, salsa de tomate y kale**

Gs.70.000

# MENÚ



## **COCINA CLANDESTINA** PRINCIPALES

**Bife de Chorizo Don Pepe (sin guarnicion)**  
Gs.70.000

**Lomito vacuno Neuland (sin guarnicion)**  
Gs.65.000

**Picaña (sin guarnicion)**  
Gs.55.000

**Ossobuco con salsa de tomates asados (sin guarnicion)**  
Gs.60.000

**Malfatti de mandioca, espinacas y queso, salsa ragout vacuna y de cerdo, rucula, parmesano**  
Gs.70.000

**Surubi con salsa de queso azul (sin guarnicion)**  
Gs.80.000

# MENÚ



## **COCINA CLANDESTINA** GUARNICIONES

**Chipa Guasu**  
Gs.25.000

**Sopa Paraguaya**  
Gs.25.000

**Arroz kesu**  
Gs.25.000

**Arroz kesu con hongos**  
Gs.30.000

**Ñoquis de mandioca con salsa de tomates asados y queso Paraguay**  
Gs.30.000

**Pure de zapallo con ajo y miel de caña, queso parmesano**  
Gs.25.000

**Pure de batata y queso azul**  
Gs.25.000

**Papines asados, pesto y queso parmesano**  
Gs.20.000



## COCINA CLANDESTINA

### SELECCION DE VINOS

#### VINOS TINTOS

Zucardi Q Cabernet Franc	Gs.170.000
Robert Mondavi Pinot Noir	Gs.190.000
La Posta Paulucci Malbec	Gs.100.000

#### VINOS BLANCOS

Nicasia Blanc	Gs.110.000
La Mascota Chardonnay	Gs.100.000
La Oveja Natural	Gs.130.000
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
Coronita 355ml	Gs.18.000
Patagonia Amber 730ml	Gs.26.000
Patagonia Bohemian 730ml	Gs.26.000
Chopp Pilsen Extra Pura Malta 500ml	Gs.18.000
Chopp Stella Artois 330ml	

#### BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

# MENÚ



## COCINA CLANDESTINA

### MIXOLOGIA

Caipirissima fortín 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 tónica	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.35.000
Ana's Sour Refrescante trago con Gin y naranja, perfecto para empezar la noche	Gs.35.000
Chicha Ho'ysâ Macerado de Piña en fortín reserva, Chicha de la casa, Jugo de piña, Jugo de limón y almíbar simple	Gs.35.000
Toque de Kuratû Él kuratu que le faltaba a tu vida: Kuratu macerado en almíbar de cedrón, jugo de limón y Gin	Gs.35.000

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