





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 frito, arroz kesu de la casa.

120.000gs

PIRA

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

170.000gs

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

RISOTO TOMATOSO

tomatitos asados, salsa de tomates asados, mozzarella fresca, 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 cheese cornbread, gratinéé, roasted tomato sauce and green fresh sauce.

50.000gs

MOLLEJA

roasted sweetbreads, false demiglace 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,
fried 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
demiglance 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)
spaguetti on the side, roasted
peanuts and sesame

90.000gs

RISOTO ANDAI

roasted pumkin risotto with
roasted mushrooms and
parmegian cheese.

90.000gs

RISOTO TOMATOSO

roasted tomato, mozzarella and
sautéed cherry tomatoes risotto,
parmegian cheese, gremolata
sauce.

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