






# COCINA CLANDESTINA

## ENTRADAS

-  Pastelitos de crema de kesu Py y vegetales asados  
Gs.30.000
-  Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y crema de kesu Py  
Gs.40.000
-  Waffle de chipagwasu con chorizo artesanal, cebolla morada pickle y verdes  
Gs.40.000
-  Mollejas con chimichurri y mandioca frita  
Gs.35.000
-  Kara (Papa agroecologica) chyryry con huevo, pesto, verdes y criolla  
Gs.30.000

Cubiertos GS.10.000

# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS



Laminas de lomito vacuno marinado en sazón asiática, crocante de mandioca y arroz kesu

Gs.80.000



Rodajas de Bife de chorizo Don Pepe, papines pisados "agroecológicos", salsa de tomatitos asados, salsa fresca

Gs.88.000



Picaña al ajo, pastel de mandioca y kesu, rucula y salsita fresca

Gs.75.000



Tira de costilla, papines con hongos a la crema, salsita fresca

Gs.75.000



Chuletitas magras de chanchito, salsa criolla y pure de batatas asadas y crocante de batata

Gs.75.000



Ñoquis de batata asada con trozos de cordero, salsa de tomate rostizada y tajao

Gs.78.000

Cubiertos GS.10.000

# COCINA CLANDESTINA

## PLATOS



Pacu con salsa de tomates y locotes asados, pure de zapallo asado y salsa criolla

Gs.110.000



Pira chyryry de Dorado, pure de garbanzos, maiz crocante y criolla fresca

Gs.85.000



Malfatti de mandioca, espinacas y queso, salsa ragout vacuna y de cerdo, rucula, parmesano

Gs.78.000



Arroz kesu con hongos grillados, pesto de verdes y crocante de mandioca

Gs.65.000



Ensalada de brocoli, kale, panceta, queso parmesano, hojas de lechuga, cebolla morada y maiz crocante

Gs.60.000

Cubiertos GS.10.000

# COCINA CLANDESTINA

## DULCES

Trozos de brownie con salsa de caramelo y crema de chocolate, frio de vainilla infusionado en naranja y crocante de almendras

Gs.45.000

Crepe de dulce de leche, crocante de vainilla, frio de crema y salsa de caramelo

Gs.35.000

Cubiertos GS.10.000

# **COCINA**

# **CLANDESTINA**

## SELECCION DE VINOS

### VINOS TINTOS

Lapostolle G.S. Cabernet Sauvignon	Gs.115.000
Zucardi Q Cabernet Franc	Gs.170.000
Zucardi Serie A Bonarda	Gs.120.000
Robert Mondavi Pinot Noir	Gs.190.000
La Posta Paulucci Malbec	Gs.100.000
La Mascota Malbec	Gs.100.000

### VINOS BLANCOS

Lapostolle G.S. Sauvignon Blanc	Gs.115.000
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

### ROSADO

Gascon Rosé	Gs.60.000
-------------	-----------

### ESPUMANTES

Saint Felicien Nature	Gs.175.000
La Mantis Espumante Natural	Gs.144.000

# COCINA CLANDESTINA

## BEBIDAS

### CERVEZAS

	Gs.26.000
Heineken 650ml	Gs.22.000
Coronita 355ml	Gs.18.000
Stella Artois 660ml	Gs.22.000
Patagonia Amber 730ml	Gs.26.000
Patagonia Weisse 730ml	Gs.26.000
Patagonia Bohemian 730ml	Gs.26.000
Chopp Pilsen Extra Pura Malta 500ml	Gs.18.000
Chopp Patagonia Amber 330ml	Gs.16.000

### 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

# COCINA CLANDESTINA

## 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

Nunca probaste un sour como este: 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