



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

ENTRADAS

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.40.000

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

Gs.40.000

Mollejas con chimichurri y mandioca frita

Gs.35.000

Kara (Papa agroecologica) frita con huevo, jamon tipo serrano y
pesto

Gs.40.000

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

Gs.30.000



COCINA CLANDESTINA

PLATOS

Laminas de lomito vacuno marinado en sazón asiática,
crocante de mandioca y arroz kesu
Gs.80.000

Corte de Bife de chorizo Don Pepe, papines
pisados "agroecológicos", salsa criolla, salsa fresca
Gs.88.000

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



COCINA CLANDESTINA

PLATOS

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

Gs.78.000

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

Gs.110.000

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



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

Bizcocho de algarrobo, crema de banana asada, crema de chocolate blanco, salsa de caramelo, coco tostado y frio de vainilla

Gs.30.000

Alfajor de helado con salsa de caramelo y praline de almendras

Gs.30.000

Tarta de crema de mamon, crocante de mani, y crema de queso paraguay

Gs.35.000



COCINA CLANDESTINA

SELECCION DE VINOS

VINOS TINTOS

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
-----------------------	------------

MENÚ



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 Stella Artois 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

Cubiertos 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.