

TAKUARE'E

RESTÓ

TAKUARE'E

*Significa “Caña de azúcar” en Guaraní.
En tributo a la caña blanca paraguaya,
el destilado que proviene de la Caña de azúcar de esta tierra
y se distingue entre los mejores rones por calidad y pureza.
Takuare'e fusiona el menu mediterráneo con la cocina paraguaya,
representada por sus ingredientes y platos típicos.*



TAKUARE'E

RESTÓ



ENTRADAS

BRUSCHETAS

Gravlax de salmón

con guacamole y crujiente de pororó sobre Pan tostado.

Gs.46.000 / 7.00 USD

Lomito de cerdo al ajillo

con cebolla caramelizada y queso crema saborizado de hiervas sobre Pan tostado

Gs. 40.000 / 6.00 USD

Jamón serrano y queso de cabra

sobre Pan tostado.


Gs. 46.000 / 7.00 USD

TAPAS

Tortilla española “ 9 Huevos”

Gs. 69.000 / 10.50 USD 

Tortilla española “ 2 Huevos ”

Gs. 29.000 / 4.45 USD 

Jamón serrano con pimientos

asados a la leña y aceite de oliva

Gs.95.000 / 16.38 USD 

Exquisitas Anchoas del Cantábrico

servidas sobre pan tostado y crema de locotes asados.

Gs.98.000 / 15.00 USD

Papas con salsa brava

Gs.40.000 / 6.00 USD 

Croquetas de Surubí

Surubí Ahumado, Kimchi Coreano.

Gs.52.000 / 8.00 USD

ENTRADAS

TAPAS

Papas Fritas con Cheddar y Panceta

Gs.46.000 / 7.00 USD 

Mollejas de ternera

con puré de remolacha asada y encurtida

Gs.52.000 / 8.00 USD 

Huevos rotos a baja temperatura

con virutas de jamón Ibérico.

Gs.52.000 / 8.00 USD 

Calamares Fritos con Ali oli

Gs.69.000 / 10.50 USD

Ceviche de Salmón

Gs.75.000 / 11.50 USD 

Callos a la Vizcaína

Gs.45.000 / 6.90 USD


Lengua vacuna

con curry y batata asada

Gs.40.000 / 6.00 USD 

Langostinos a la plancha

con aguacate asado.

Gs.144.000 / 22.00 USD 

Queso Provolone a la plancha

acompañado con papas fritas con jalapeño

Gs.57.000 / 8.70 USD 

PRINCIPALES

PULPO

Tentáculo de Pulpo

con salsa Romesco y mix de hojas verdes.

Gs.104.000 / 16.00 USD

Tentáculo de Pulpo

con hummus y pan árabe.

Gs.104.000 / 16.00 USD

Tentáculo de Pulpo



con cremoso de vori vori.

Gs.104.000 / 16.00 USD 

Pulpo a la Gallega



Gs.126.000 / 19.35 USD 

PESCADOS

Surubí a la plancha

sobre salsa Romesco y mix de hojas verdes.

Gs.98.000 / 15.00 USD

Salmón, Camarones al ajillo y Hummus de lentejas

Gs.110.000 / 16.90 USD 

Surubí ahumado, lasgostinos a la plancha

servidos con salsa de camarones.

Gs.126.000 / 19.35 USD 

Salmón a la miel de caña

sobre papa asada y brócoli .

Gs.100.000 / 15.35 USD 



libre de Gluten / Gluten Free



PRINCIPALES

ENSALADAS

Ensalada de cordero escabechado,
locotes asados, encurtido de remolacha, coliflor y nabo.

Gs.52.000 / 8.00 USD 

Ensalada de salmón curado,
tomates, queso de búfala y aguacate.

Gs.52.000 / 8.00 USD 

Rúcula, queso Paraguay, 
tomate seco, pera asada y tostado de maní.

Gs.52.000 / 8.00 USD 

PASTAS CASERAS, ARROCES, SOPAS

Sorrentinos de cordero glaseado 
acompañados con salsa de Espárragos blancos.

Gs.69.000 / 10.50 USD

Raviolis de langostinos, níscalos y calabaza 
acompañados con salsa de hongos.

Gs.69.000 / 10.50 USD

Arroz cremoso de pulpo 

Gs.86.000 / 13.20 USD

Arroz meloso de calamares y camarones

Gs.95.000 / 14.60 USD

Cremoso de Vori Vori, pato confitado 
y sopa de Vori Vori

Gs.69.000 / 10.50 USD



libre de Gluten / Gluten Free



PRINCIPALES

CARNES


Solomillo de ternera

con salsa de hongos y mandioca frita.

Gs.126.000 / 19.35 USD 


Muslo de pollo casero en pepitoria

receta típica Española a base de almendras tostadas.

Gs.85.000 / 13.00 USD 


Paletilla de cordero lechal

con papas panadera.

Gs.155.000 / 28.80 USD 

Pierna de cordero

con papas panadera, (recomendado para 2 personas).

Gs.189.000 / 29.00 USD 

Chuletillas de cordero lechal

acompañadas con papas, locotes verdes fritos.

Gs.103.000 / 15.80 USD 

Codillo de cerdo

servido en salsa demi-glase y jengibre, con mandioca frita.

Gs.86.000 / 13.20 USD 

Ossobuco cocinado a baja temperatura

acompañado con sopa Paraguaya.

Gs.97.000 / 14.90 USD 

Ojo de bife


papas asadas bañadas con salsa roquefort y salsa provenzal.

Gs.115.000 / 17.95 USD 

POSTRES

POSTRES

Brownie de la casa con helado de café

Gs.40.000 / 6.15 USD 

Chesecake horneado con helado de frutos rojos

Gs.40.000 / 6.15 USD

Torta de turrón de Jijona

Gs.40.000 / 6.15 USD 

Torta de manzana hojaldrada

Gs.40.000 / 6.15 USD

Crema catalana

Gs.40.000 / 6.15 USD 

Empanadillas de miel de caña y maní, rellena de dulce de leche

Gs.40.000 / 6.15 USD

“Descuento total de factura en comida”

10% de descuento pagando con tarjeta. 

15% de descuento pagando en efectivo. 

TAKARE'E

BRASAS

Bebidas sin alcohol

Gaseosa x 500 ml - línea Coca Cola	Gs.10.000
Agua mineral con o sin gas	Gs.8.000
Jugos Frutales (consultar disponibilidad)	Gs.16.000
Sabores: Naranja, Limón, Piña, Durazno, Melón	

Cervezas

3/4 - 750 CC

Heineken	Gs.40.000
Stella Artois	Gs.35.000
Corona	Gs.30.000
Pilsen	Gs.25.000
Eisenbahn	Gs.20.000

Chopp

Heineken x 500 CC	Gs.20.000
Pilsen x 500 CC	Gs.35.000
Pilsen x 330 CC	Gs.30.000

TAKARE'E













BRASAS



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS



Tintos

	Efusivo Blend	Gs. 290.000
	Cobos Cocodrilo Blend	Gs. 280.000
	Pizzorno Select Blend	Gs. 190.000
	Las Perdices Ala Colorada (Cab. Franc)	Gs. 180.000
	Cobos Felino Malbec	Gs. 175.000
	Pizzorno Reserva Tannat	Gs. 170.000
	Castizo Malbec	Gs. 135.000
	Castizo Cabernet Sauvignon	Gs. 135.000
	Castizo Cabernet Franc	Gs. 135.000
	Cogorno Gran Reserva Carmenere	Gs. 140.000
	Cogorno Gran Reserva Cabernet Sauvignon	Gs. 140.000
	Domaine Bousquet Reserva Malbec	Gs. 140.000
	Altano Tinto Douro	Gs. 130.000
	Pulenta La Flor Blend	Gs. 130.000
	Pulenta La Flor Malbec	Gs. 130.000
	Pizzorno Don Prospero Tannat	Gs. 110.000
	Doña Paula Estate Malbec	Gs. 110.000
	Doña Paula Estate Cabernet Sauvignon	Gs. 110.000
	Las Perdices Malbec	Gs. 110.000
	Las Perdices Cabernet Sauvignon	Gs. 110.000
	Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon	Gs. 120.000
	Domaine Bousquet Malbec x 375 ml.	Gs. 88.000

TAKARE'E

BRASAS



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS






Blancos

	Efusivo Sauvignon Blanc Gs.130.000
	Altano Branco Douro Gs.130.000
	Pizzorno Don Prospero Sauvignon Blanc Gs.130.000
	Las Perdices Torrontés Gs.130.000
	3 Medallas Sauvignon Blanc Gs.75.000

Vinos por Copa

	Pizzorno Don Prospero Sauvignon Blanc Gs.30.000
	Pizzorno Don Prospero Tannat Gs.30.000
	Las Perdices Malbec Gs.30.000
	Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon Gs.30.000
	3 Medallas Sauvignon Blanc Gs.30.000


Espumantes

	Veuve Du Vernay - Ice Blanco Gs.150.000
	Veuve Du Vernay - Ice Rose Gs.150.000
	Veuve Du Vernay - Brut Blanco Gs.130.000

Champagne

	Laurent Perrier - Champagne Brut Cuvee Gs.450.000
---	--

Rosados

	Ch. Berne Esprit Mediterranee Gs.150.000
	Apaltagua Rosé Carmenere Gs.90.000
	Doña Paula Rosé of Malbec Gs.90.000

CUMPLIMOS CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD



Agendamiento previo, reserva de mesa y registro individualizado de las personas atendidas .



Mantener la distancia física de 2 metros como mínimo para el acceso .



Uso de mascarilla obligatorio para el ingreso y acceso hasta el momento de la consumición.



Haremos control y registro de temperatura.



Lavado de manos con jabón líquido y uso de alcohol en gel obligatorio .



Higienización de calzado con alfombra sanitaria previo al ingreso .



Se admiten hasta 6 personas por mesa.

Nos cuidamos, te cuidamos

TAKUARE'E

RESTÓ



Hotel Dazzler Asunción

Av. Aviadores del Chaco esq. Vasconcellos

Reservas: +595 981 540 711

