

El Restó del

 **Chef Jose Torrijos**



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

El Matrimonio

plato de las barras de los bares de España, boquerón, anchoa y locote verde asado (6 matrimonios).

Gs. 88.000 / 12,80 USD 


Empanadas de Burgos

rellenas de morcilla de burgos. (2 unidades)

Gs. 17.000 / 2,60 USD

Bienmesabe

conocido en el Sur de España por su fritura y hecho de carne de tiburón, aquí lo hacemos con Surubí del Paraná

Gs. 80.000 / 12,70 USD 

Tortilla española “ 3 Huevos ”

Gs. 29.000 / 4,45 USD  

Mole casero con chicharon trenzado

plato típico de la cocina Guaraní: matambre vacuno trenzado y cocinado durante horas, servido con mole casero.

Gs. 45.000 / 6,90 USD


Carpaccio del Chaco con yema curada de codorniz, rúcula y queso parmesano

receta clásica de carpaccio vacuno cortado muy fino en crudo.

Gs. 90.000 / 13,80 USD 

Pan Tumaca

clásico de Barcelona: pan tostado y acompañado de tomate rallado natural, aceite de oliva y aquí lo acompañamos con ali oli (salen 2 panes por ración).

Gs. 12.000 / 1,85 USD 

Ají de Lengua



plato de la cocina Boliviana y típico de Cochabamba, picante del bueno.

Gs. 45.000 / 6,90 USD  

Entradas

Chuño phuti con huevo

plato de la cocina de Bolivia y sobre todo alimento nativo de los Andes, papa pequeña única en el mundo y deshidratada sobre el hielo.

Gs. 40.000 / 6,15 USD  

Alcachofas y champiñones a la sartén

plato típico mediterráneo, hecho con alcachofa de conserva, salsa de vermut rosso, almendras laminadas y champiñón laminado.

Gs. 65.000 / 9,80 USD  

Tortilla española “ 9 Huevos ”

Gs. 70.000 / 10,70 USD  

Papas rústicas con salsa brava

papas caseras fritas, salsa picante y ali oli.

Gs.40.000 / 6 USD  

Papas rústicas con salsa de queso cheddar y panceta

papas caseras fritas, salsa de queso cheddar y panceta frita.

Gs.46.000 / 7 USD  

Croquetas de Surubí

hechas con una suave bechamel, trozos de surubí, cebolla, huevo duro, servido con Kimchi.

Gs.54.000 / 8,30 USD

Croquetas de Jamón Ibérico

hechas con una suave bechamel, trozos de jamón y cebolla.

Gs.54.000 / 8,30 USD

Callos a la Vizcaína

Plato del País vasco, sería el mondongo con salsa de tomate y guisantes.

Gs.55.000 / 8,50 USD

Entradas

Mollejas de ternera

acompañadas de puré de remolacha, remolacha encurtida y salsa provenzal.

Gs.54.000 / 8,30 USD 

Huevos rotos a baja temperatura

Plato de la cocina Española, papa casera frita, huevos fritos y lascas de jamón Español.

Gs.54.000 / 8,30 USD 

Rabas Fritas

Tubos de calamar cortados en aros y rebozados con harina y huevo, acompañados con ali oli.

Gs.70.000 / 10,70 USD

Ceviche de Salmón

Plato de la cocina Peruana, con suave picor.

Gs.85.000 / 13 USD  


Ceviche de Champiñón

Plato de la cocina Peruana, con un toque francés

Gs.65.000 / 10 USD  

Langostinos a la plancha

Langostino entero cocinado a la plancha y servido con palta (aguacate) horneada.


Gs.145.000 / 22,30 USD 

Queso Provolone a la plancha

Queso Argentino marcado a la plancha, terminado al horno y acompañado de berenjena casera escabechadas.

Gs.55.000 / 8,50 USD 

Ensaladas

Hojas verdes y rúcula, tomate natural,  encurtido de mandioca y queso Paraguay troceado.

Gs.55.000 / 8,50 USD 

Hojas verdes, garbanzos, locote rojo fresco, zanahoria, cebolla fresca y vinagreta de frutos rojos.

Gs.55.000 / 8,50 USD  

Hojas verdes. salmón curado, queso de bufala, palta, tomate y frutos secos.

Gs.55.000 / 8,50 USD 

Ensalada mixta, huevo duro, aceitunas, cebolla, zanahoria, tomate.

Gs.50.000 / 7,70 USD 

Rúcula, queso roquefort, pera asada, tomate seco y fresco.

Gs.55.000 / 8,50 USD 

Pastas Caseras

Orechiette con salsa putanesca

tipo de pasta originarias de Italia cuya forma recuerda a la de una oreja.
Acompañados de salsa italiana pero sin picante.

Gs.75.000 / 11,50 USD

Espaguettis de tinta de sepia con gambas al ajillo

plato español con gambas al ajillo picantitas. Si no se desea picante avisar al mozo.

Gs.85.000 / 13 USD 

Sorrentinos de tinta de calamar con pulpo, calamar y pescado blanco

con salsa de vermut blanco y azafrán

Gs.90.000 / 13,90 USD

Sorrentino de cordero glaseado

relleno de carne asada de cordero y servido con salsa de hongos

Gs.90.000 / 13,90 USD

Arroces

Arroz meloso de calamares y camarones

Arroz característico de la cocina Española, muy parecido a la paella pero terminado de diferente manera.

Gs.110.000 / 16.90 USD

Arroz cremoso de pulpo y champignones

Arroz amarillo servido con pulpo y champiñones frescos.

Gs.86.000 / 13.20 USD

Arroces


Rissoto de hongos

Un clásico de la cocina Italiana.

Gs.95.000 / 14,60 USD  

Rissoto de remolacha y queso Paraguay

Rissoto con pigmentación especial por el agua de cocción de la remolacha

Gs.90.000 / 13,90 USD 

Pulpo

Tentáculo de Pulpo

con salsa Romesco y mix de hojas verdes.

Gs.105.000 / 16.20 USD 

Tentáculo de Pulpo con hummus

servido sobre mix de hojas verdes y pan árabe.

Gs.105.000 / 16.20 USD 

Pulpo a la Gallega

Plato Español servido con papa asada, pimentón dulce, aceite de oliva y sal marina.

Gs.130.000 / 19.90 USD 

Pescados

Surubí a la plancha sobre puré de zanahoria y zanahoria quemada

pescado de aguas dulces y criado en el río Paraná.

Gs.105.000 / 16.20 USD 

Surubí al roquefort con puré de papas

Gs.105.000 / 16.20 USD 

Salmón grillé con arroz quesú

pescado de los mares de Chile acompañado de arroz cremoso al estilo tradicional de Paraguay

Gs.110.000 / 16.90 USD 

Salmón al horno sobre zapallo rostizado y puré de remolacha

Gs.110.000 / 16.90 USD

Rapé con salsa americana

pescado de aguas saladas, no tiene espinas y es de carne muy firme

Gs.125.000 / 19.40 USD

Bacalao Asado

bacalao ultracongelado y desalado, servido con graten de espinacas y garbanzos.

Gs.125.000 / 19.40 USD 



Quijada vacuna

con puré de zapallo. Uno de los bocados más suculentos

Gs.85.000 / 13 USD 


Solomillo de ternera

con salsa de hongos y mandioca frita.

Gs.126.000 / 19.40 USD 

Ossobuco cocinado a baja temperatura

acompañado con ñoquis a la manteca.

Gs.97.000 / 14.90 USD 

Ojo de bife

con papines salteados y salsa provenzal.

Gs.130.000 / 20 USD 

Tapa de cuadril

al ajo con batatas asadas

Gs.130.000 / 20 USD 

Carnes

Muslo de pollo casero en pepitoria

receta típica Española a base de almendras tostadas.

Gs.85.000 / 13 USD 

Paletilla de cordero lechal

con papas panadera.

Gs.155.000 / 23.90 USD 

Chuletillas de cordero lechal

acompañadas con papas, locotes verdes fritos.

Gs.105.000 / 16.20 USD 

Cochinillo al estilo Segoviano

servido con hojas verdes

Gs.110.000 / 16.90 USD 

Codillo de cerdo

con chucrut alemán

Gs.85.000 / 13 USD 

TAKUARE'E

RESTÓ



“Descuento total de factura en comida”

10% de descuento pagando con tarjeta. 

15% de descuento pagando en efectivo. 



TAKUARE'E

RESTÓ

Postres

Brownie de la casa con helado

Gs.40.000 / 6.15 USD

Chesscake horneado con helado de frutos rojos

Gs.40.000 / 6.15 USD


Crema catalana

Gs.40.000 / 6.15 USD 

Arroz con leche

Gs.35.000 / 5.40 USD 

Flan casero con dulce de leche

Gs.35.000 / 5.40 USD 

Tarta Tatin de manzana con helado

Gs.40.000 / 6.15 USD

El Valenciano

Helado, jugo de naranja y licor Gran Marnier

Gs.40.000 / 6.15 USD 