





COCINA CLANDESTINA







ENTRADAS

-  Pastelitos de crema de kesu Py y vegetatales asados
Gs.35.000
- Tostadas de surubí curado en especias y hierbas con crema de kesu Py
Gs.40.000
- Dumplings al vapor rellenas de cordero especiado, salsa asiatica y cebolla morada pickle
Gs.45.000
-  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
- Pan casero con hummus de choclo, jengibre y limon, morrones asados y sesamo
Gs.37.000
-  Mollejas con chimichurri y mandioca frita
Gs.30.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS

-  Ojo de Bife Vacuno, puré de chipaguasú, ensaladilla de brocoli y espárragos, crema criolla
*Coccion recomendada a punto - coccion 20 minutos
Gs.90.000
-  Laminas de lomito vacuno marinado en sazón asiática, crocante de mandioca y arroz kesu
Gs.80.000
-  Bife de Costilla, papa pisada asada, salsa de tomatitos asados, salsa fresca
Gs.88.000
-  Entraña, pastel de mandioca y kesu, rucula y salsita fresca
Gs.75.000
-  Chuleta de cerdo, salsa criolla y pure de mandioca y espinacas
Gs.70.000
-  Porcheta de cerdo, salsa de tomates asados, criolla y batatas fritas
Gs.80.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS



Pacu, salsa de tomates asados y morrones, pure de zapallo asado y queso

Gs.120.000



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

Gs.70.000

Ñoquis de batatas asadas, cordero cocido a fuego lento, salsa de tomates asados y Kale grillado

Gs.72.000



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

Gs.65.000

EL EXTRANJERO



Salmon con crema de salvia y cebollita de verdeo, zanahorias asadas y batatas fritas

Gs.100.000

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



Creme brulée de cocido con crocante de maní y frio de miel de caña

Gs.35.000

Crepe de dulce de leche, frutillas, frio de vainilla

Gs.35.000



Cremoso de limon, frutilla, coco, y crocante de vainilla

Gs.30.000

Tortita de miel de caña, crocante de vainilla, frio de miel de caña y salsa de caramelo

Gs.30.000

Cubiertos GS.10.000

COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS

Familia Gascon Malbec	Gs.80.000
La Posta Paulucci Malbec	Gs.100.000
Lapostolle G.S. Cabernet Sauvignon	Gs.115.000
La Posta Pinot Noir	Gs.100.000
Catena Malbec	Gs.155.000
Gran Mascota Malbec	Gs.150.000
Zucardi Q Cabernet Franc	Gs.170.000
Zucardi Q Res Malbec	Gs.170.000
Zucardi Serie A Bonarda	Gs.120.000
Robert Mondavi Pinot Noir	Gs.190.000
Nieto DOC Malbec	Gs.110.000

COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

D.V Catena Chardonnay	Gs.135.000
Saint Felicien Chardonnay	Gs.115.000
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

Heineken 650ml	Gs.22.000
Coronita 355ml	Gs.18.000
Nitzuga Preludio 355ml	Gs.20.000
Nitzuga Contemplacion	Gs.20.000
Aire Paraguayo	Gs.20.000
Stella Artois 660ml	Gs.20.000
Patagonia Amber 730ml	Gs.26.000
Patagonia Weisse 730ml	Gs.26.000
Patagonia Bohemian 730ml	Gs.26.000

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

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

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

Mate Tonic

Refrescante trago aperitivo con un leve amargor: vodka infusionado en Yerba mate, óleo de limón y tónica

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