



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

PICADAS

**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.30.000

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

Gs.30.000

Mollejas con chimichurri y hojuelas de mandioca

Gs.30.000

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

Gs.30.000

MENÚ



COCINA CLANDESTINA

PLATILLOS

Tortilla española de mandioca y chorizo, aioli

Gs.40.000

Boquerones, salsa romesco, alcaparras y aceitunas verdes, pan de campo

Gs.50.000

Milanesitas de lomito neuland, mozzarella, cherrys confitados

Gs.55.000

Karaku, tostada de pan de campo, mostaza, zuchinni encurtido

Gs.50.000

Fish & chips, panga frita con hojuelas de mandioca y salsa tartara

Gs.60.000

Polenta suave con trozos de cordero, salsa de tomate y kale

Gs.70.000

MENÚ



COCINA CLANDESTINA

PRINCIPALES

Bife de Chorizo Don Pepe (sin guarnicion)
Gs.70.000

Lomito vacuno Neuland (sin guarnicion)
Gs.65.000

Picaña (sin guarnicion)
Gs.55.000

Ossobuco con salsa de tomates asados (sin guarnicion)
Gs.60.000

Chuletas de chanchito y toque de miel de caña (sin guarnicion)
Gs.60.000

**Malfatti de mandioca, espinacas y queso, salsa ragout vacuna y
de cerdo, rucula, parmesano**
Gs.70.000

Surubi con salsa de queso azul
Gs.80.000

MENÚ



COCINA CLANDESTINA GUARNICIONES

Chipa Guasu
Gs.25.000

Sopa Paraguaya
Gs.25.000

Arroz kesu
Gs.25.000

Arroz kesu con hongos
Gs.30.000

Ñoquis de mandioca con salsa de tomates asados y queso Paraguay
Gs.30.000

Pure de zapallo con ajo y miel de caña, queso parmesano
Gs.25.000

Pure de batata y queso azul
Gs.25.000

Papines asados, pesto y queso parmesano
Gs.20.000



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



COCINA CLANDESTINA

SELECCION DE VINOS

VINOS TINTOS

Zucardi Q Cabernet Franc	Gs.170.000
Robert Mondavi Pinot Noir	Gs.190.000
La Posta Paulucci Malbec	Gs.100.000

VINOS BLANCOS

Nicasia Blanc	Gs.110.000
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

ESPUMANTES

Saint Felicien Nature	Gs.175.000
Mantis Petillant Natural	Gs.144.000

MENÚ



COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

CERVEZAS

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

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

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.