





## PICOTEO Y PLATILLOS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

chipaguasu de queso azul,  
trozos de chorizo artesanal,  
hecha en el momento.

60.000gs

### **CEVICHE LOCAL**

surubi, leche de tigre, maiz  
cancha, cherry, cebolla morada,  
crochantes de maiz, verdeo.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

sopa paraguaya con salsa de  
tomates asados, queso py  
gratinado.

50.000gs

### **PAYAGUA DE HONGOS**

payagua de hongos de pino,  
hongos salteados del  
momento por encima, verdeo.

50.000gs

### **MOLLEJA**

molleja con salsa "demi glace"  
mandioquita, limón

50.000gs

### **CROQUETAS DE QUESO PY**

croquetas de mandioca y  
queso paraguay, provenzal y  
mayo de ajo.

45.000gs

### **PASTEL MANDI'O**

de vacio, salsa de tomates  
asados, huevo, picante.

50.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# PLATOS

---

## CORTES A LA PARRILLA

---

### **OJO DE BIFE DON PEPE**

chimi, limón, elegir guarnición  
Tiempo de cocción "bien cocido" 30 minutos  
sino, corte mariposa para que no tarde tanto  
120.000gs

### **BIFE DE CHORIZO DON PEPE**

chimi, limón, elegir guarnición  
120.000gs

### **TIRA DE COSTILLA DON PEPE**

chimi, limon, elegir guarnicion  
130.000gs

### **COSTILLA DE CERDO**

chimi, limon, elegir guarnicion  
100.000gs

## **ACOMPAÑAMIENTOS**

- CHIPAGUASU GRATINADO
- ARROZ KESU
- BATATAS ASADAS, PARMESANO
- ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA
- ENSALADILLA VERDE

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**

*en el caso de que el punto sea incorrecto puede devolver el plato a la cocina y le cocinamos mas.*

# PLATOS

---

## **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

ñoquis de papa, salsa de tomates asados, trozos de Osobuco cocido a fuego lento, parmesano.

90.000gs

## **PASTA PAQUETE**

pastita rellena de costilla en salsa de tomate y crema, parmesano, pesto.

90.000gs

## **TORIKATSU**

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espaguetis con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero y cilantro.

95.000gs

## **MBAIPY SO'O**

“polenta” cremosa a base de harina de maiz, ossobucco braseado, trocitos de queso azul, cebolla crocante, cilantro.

95.000gs

## **RISOTO ANDAI**

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.

95.000gs

## **PASTELON DE CHIPAGUASU**

salsa de entrecostilla y tomates asados, chipaguasu por encima, coccion 25min, picante.

98.000gs

## **COSTILLITA A LA KOREANA**

trozos de tira de costilla vacuna a la parrilla, salsa de miel de caña, jengibre, salsa de soja, aceite de sesamo, semilla de sesamo, acompañado de arroz frito.

95.000gs

## **POLLO FRITO**

milas de muslo, marinadas en ajo, jengibre y soja, rebozadas con panko, verdeo cebolla pickle, chimi, elegir guarnición.

95.000gs

## **HONG SHAO ROU**

Trozos de panza de cerdo cocidas a fuego lento en salsa china, pure de batata y miel de caña, repollo asado, limon.

98.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# DULCES

---

## **UMAMI BOWL**

crema de bananas asadas y miso, crema de vainilla, choco blanco caramelizado, crocante de vainilla, bizcocho y aceite de oliva, coco rallado.

45.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

crema pastelera, dulce de leche, masa de alfajor, crocante de vainilla, coco rallado, choco blanco caramelizado.

45.000gs

## **CHOCO**

trozos melosos de choco, crema, bizcocho, choco blanco caramelizado, crocante, dulce de leche, helado.

45.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## SNACKS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

local fresh corn cake, local cheese and blue cheese, sausage bits, pesto.

60.000gs

### **CEVICHE LOCAL**

fresh surubi (local fish), leche de tigre, cherry tomatoes, red onion, corn cracker, hot sauce.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

sopa paraguaya (local corn bread) roasted tomato sauce, gratinee cheese, pesto.

50.000gs

### **PAYAGUA DE HONGOS**

yuca croquette, mushrooms, garlic sauce.

50.000gs

### **MOLLEJA**

roasted sweetbreads, false demi-glace sauce, fried yuca, hot sauce.

50.000gs

### **CROQUETAS DE QUESO PY**

cheese yuca croquettes, garlic sauce.

45.000gs

### **PASTEL MANDI'O**

yuca "empanadas", stuffed with meat, roasted tomato sauce and egg, garlic sauce.

50.000gs

**COUVERT: 10.000GS PER PERSON**

**EXTRA BREAD: 15.000GS**



## MAIN COURSES

---

### PARRILLA CUTS

---

#### **OJO DE BIFE DON PEPE**

“Rib eye” chimi, lime, choose a side dish  
“well done :30min cuisson”

120.000gs

#### **BIFE DE CHORIZO DON PEPE**

“Strip steak” chimi, lime, choose a side dish

120.000gs

#### **TIRA DE COSTILLA DON PEPE**

“Rib strip”, chimi, lime, choose a side  
dish

130.000gs

#### **COSTILLA DE CERDO**

“pork ribs” chimi, lime, choose a side  
dish

100.000gs

### SIDE DISHES

-CHIPAGUASU GRATINADO “CHEESE CORN CAKE”

-ARROZ KESU “CHEESE RICE LIKE A RISOTTO”

-BATATAS ASADAS, PARMESANO “SWEET GREEN POTATOS,  
WITH PARMESAN CHEESE”

-ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA  
“DUTCH TOMATOES, RICOTA CREAM AND RED ONION”

-ENSALADILLA VERDE “SMALL GREEN SIMPLE SALAD”

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY

*please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"*



## MAIN COURSES

---

### **ÑOQUIS Y OSOBUCO**

potato gnochi, slow cooked  
ossobucco, roasted tomato sauce  
parmesan.  
90.000gs

### **PASTA PAQUETE**

homemade pasta filled with  
shortribs bolognese, cream,  
parmesan, pesto.  
90.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs,  
marinated with umami flavors,  
spaguetti with peanut and tomato  
creamy sauce, coriander and  
sesame seeds.  
95.000gs

### **MBAIPY SO'O**

creamy polenta, slow cooked  
ossobuco with roasted tomato  
sauce, parmesan cheese and blue  
cheese.  
95.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted "local pumkin" creamy  
risotto with mushrooms and  
parmesan cheese  
95.000gs

### **PASTELON DE CHIPAGUASU**

like a shepherd's pie, but is made with  
chipaguasu" local corncake and  
cheese", hot sauce  
98.000gs

### **COSTILLITA A LA KOREANA**

strip ribs marinated in umami flavors, fried  
rice and hot sauce.  
95.000gs

### **POLLO FRITO**

fried boneless chicken thighs,  
pickled red onions and lime,  
choose a side dish  
95.000gs

### **HONG SHAO ROU**

shanghai pork belly recipe,  
slowly cooked, with green sweet  
potatoes puree and cabbage,  
lime, hot sauce .  
98.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY



# SWEETS

---

## **UMAMI BOWL**

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, sugar smoked ice cream.

45.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

alfajor biscuits, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, caramel sauce, shredded coconout, somke sugar ice cream.

45.000gs

## **CHOCO**

molten chocolate bits, dulce de leche, pastry cream, dark chocolate ice cream, caramel sauce

45.000gs

**ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY**