





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,
crocantes 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

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