

DIS  
TRI  
TO  
RECOLETA

Ver menú >

Tocá en cualquiera de las categorías  
para ir directo a la sección!

**COCTELERÍA**

**BEBIDAS**

**ABREBOCAS**

**PEQUEÑOS PLATOS**

**FRESCOS**

**A LA PARRILLA**

**POSTRES**



# COCTELERÍA

## **El Señor de la Noche**

Nuestro trago emblema inspirado en la mitología guaraní, con ron paraguayo, jarabe miel chaqueña, zumo de limón y perfume de tabaco  
**Gs. 35.000**

## **Medicina**

Blended Scotch Whisky, licor de miel y hierbas, jarabe de jengibre y zumo de limón  
**Gs. 45.000**

## **Almost Old Fashioned**

Blended Scotch Whisky, Bitter Angostura, jarabe de azúcar de caña y un toque de soda  
**Gs. 45.000**

## **Nuestro Mojito**

Ron paraguayo, hojas de menta peperina, jarabe de menta, zumo de limón verde y toque de soda  
**Gs. 40.000**



### **Mula de Moscú**

Vodka, jarabe de azúcar de caña, zumo de limón, cerveza de jengibre y espuma cítrica  
**Gs. 50.000**

### **Aperol Spritz**

Aperol, espumante prosecco y toque de soda  
**Gs. 55.000**

### **Gin & Tonic**

Bombay Sapphire	Gs. 35.000
Tanqueray	Gs. 35.000
Apóstoles	Gs. 40.000
Tanqueray Ten	Gs. 45.000
Hendricks	Gs. 50.000

### **Elegí el topping de tu preferencia!**

Frutas: Pomelo, pomelo rosa limón, lima, naranja, frutos rojos

Aromáticos frescos: Menta, romero, pepino, jengibre, tomillo, orégano

Botánicos secos: Canela, pimienta, cardamomo, cilantro, anís estrellado





## CERVEZAS

---

### Chopp Heineken

350 cc

Gs. 25.000

### Corona

355 cc

Gs. 20.000

### Pilsen

340 cc

Gs. 15.000

### Estrella Galicia

330ml

Gs. 20.000

## SIN ALCOHOL

---

### Agua mineral

Sin gas 500 ml

Gs. 10.000

Con gas 500 ml

Gs. 10.000

### Gaseosas

Gs. 10.000

### Fever Tree

Gs. 23.000

### Jugos frutales

Gs. 20.000





## VINOS

---

### **DV Catena Malbec**

Botella 750ml

**Gs. 300.000**

Copa

**Gs. 80.000**

### **DV Catena Chardonnay**

Botella 750ml

**Gs. 250.000**

Copa

**Gs. 70.000**

### **DV Catena Syrah**

Botella 750ml

**Gs. 250.000**

Copa

**Gs. 65.000**

### **Alta Vista Malbec, Torrontés**

Botella 750ml

**Gs. 180.000**

Copa

**Gs. 50.000**

### **Nieto Senetiner Malbec Reserva, Cabernet Sauvignon**

Botella 750ml

**Gs. 180.000**

Copa

**Gs. 35.000**

## ESPUMANTES

---

### **Navarro Correas**

Brut Nature

**Gs. 150.000**

### **Chandon**

Brut

**Gs. 160.000**

Demi Sec

**Gs. 160.000**

Rosé

**Gs. 175.000**



## ABREBOCAS

### Bruschetta de palta

Pan de campo tostado con crema fresca de palta, macadamia, perejil y especias, acompañado de chucrut y brotes frescos

**Gs. 40.000**

### Tabla de quesos y charcutería

Charcutería: Mortadela de pistachos, chorizo colorado y jamón crudo español

Quesos: Ibérico y Emmental

Chucherías: Mix de nueces, mermelada de cebolla, y paté de aceitunas

**Gs. 95.000**





# PEQUEÑOS PLATOS

## **Papas rústicas**

Acompañadas de cheddar gratinado y panceta crocante

**Gs. 45.000**

## **Croquetas de rabo de toro**

Ahumadas y apandas en panko crocante con puntos de alioli de ajo asado, salsa criolla y brotes frescos

**Gs. 50.000**

## **Snack Distrito**

Papas rústicas, aros de cebollas y papas noisette, acompañados de ketchup de la casa y alioli de ajo asado y perejil

**Gs. 60.000**

## **Calamares y langostinos crocantes**

Apanados en panko y marinados en leche de tigre, acompañados de crema ácida, alioli de ajo y perejil y sweet chilli sauce

**Gs. 90.000**

## **Calamares apanados**

Apanados en panko con alioli de ajo negro y sweet chilli sauce

**Gs. 70.000**



## FRESCOS

---

### **Ceviche de salmón**

Acompañado de chicharrones de tilapia en bastones, con leche de tigre, toque de sésamo paraguayo tostado y salsa de ostras  
**Gs. 80.000**

### **Tiradito de salmón a la parmesana**

Láminas de salmón crudo con salsa refrescante de limones, queso parmesano y ají fresco  
**Gs. 70.000**





## A LA PARRILLA

---

### **Dados de cuadril al roquefort**

Colita de cuadril ahumada y cocida a baja temperatura por 8 hs. acompañado de salsa demi-glacé y crema de roquefort  
**Gs. 60.000**

### **Quesadilla de costilla chaqueña**

Costilla cocida por 12hs con salsa barbacoa de guayaba ahumada, queso cheddar y cebolla caramelizada  
**Gs. 55.000**

### **Lechón laqueado en BBQ al Bourbon**

Pork belly crocante cocido a baja temperatura por 6hs. acompañado de barbacoa de Bourbon, puntos de alioli de ajo asado, bastones de mandioca frita y brotes frescos  
**Gs. 50.000**





### **Hamburguesa Distrito**

160gr. de un sabroso blend de cortes premium en pan brioche, con queso cheddar, panceta crocante, lechuga, tomate, mayo y papas de la casa  
**Gs. 55.000**

### **Tapa cuadril al hierro**

Cocido al Jospier, acompañado de gajos de cebolla morada, zucchini, tomates cherry asados, mandioca frita, chimi y salsa criolla  
**Gs. 95.000**

### **Pizza estilo napolitano**

Pizza de masa madre con salsa pomodoro, mozzarella fresca, hojas de rúcula baby y pesto genovese  
**Gs. 60.000**





## POSTRES

### **Flan Guaraní**

Flan de leche condensada con caramelo de cocido quemado y ganache de dulce de leche

**Gs. 30.000**

### **Volcán de chocolate**

Acompañado de crema, crunch de galletitas y coulis de frutos rojos

**Gs. 35.000**

### **Dúo de churros**

Churros rellenos de dulce de leche con helado de crema americana y canela

**Gs. 35.000**