

M E N U

DESAYUNOS

Desayuno americano.

Jugo de naranja, café americano, huevos revueltos con bacón, waffles con miel y manteca Gs. 37.000

Desayuno tropical.

Jugo de piña y menta , bol de frutas de estación, yogurt tipo griego con miel y granola Gs. 37.000

Desayuno de la sierra.

Jugo de naranja, café americano, tostadas de campo, pasta de palta, cherrys confit, huevos pochados y mazo de rúcula Gs. 40.000

Desayuno campestre.

Cocido , mbeju , chipita , jugo de naranja Gs. 27.000

Desayuno medio oriente

Jugo de naranja, café , shashuka, pan pita y humus Gs. 45.000

ENTRE PANES

Sándwich de huevo ,tomate ,lechuga y lactonesa en pan negro Gs.25.000

Sándwich de pollo frito en base de waffle, rabanitos encurtidos y mayonesa de queso azul Gs.39.000

Sándwich de asado en pan baguette, con mayochurrí , tomates asados, lechuga y chips de batata Gs.40.000

Hamburguesa de ternera con pan tipo brioche, pepinillos de la casa, queso cheddar , y panceta Gs.35.000

Tostado mixto en pan pita Gs.15.000

Croissant de jamón y queso Gs.25.000

Sándwich de mortadela, pepinillos , queso y mostaza Gs.35.000

Empanadas de carne Gs.15.000

Empanadas de jamón y queso Gs.15.000

Empadas de pollo, queso y pesto Gs.15.000

Sándwich de milanesa Gs.35.000

Mbeju Gs.20.000

Mbeju capresse Gs.30.000

Mbeju 4 quesos Gs.35.000

Chipita x 4 uni Gs.15.000

Pan de queso x 3 uni Gs.15.000

LA CARTA

Sopa del día.

Soyo y tortillitas quesú Gs.30.000

Ensaladas.

Ensalada de campo, mix de verdes ,tomates frescos, pollo grillado, tostada de campo y huevos pochados Gs.50.000

Ensalada cesar con aderezo de la sierra Gs.50.000

Mix de verdes, queso Paraguay , cherrys confit, reducción de aceto balsámico Gs.50.000

Entradas.

Pollo panko con salsa de queso azul Gs.35.000

Hongos salteados a la provenzal y huevos pochados en salsa holandesa Gs.45.000

Papas bravas con ali-oli Gs.30.000

Aceitunas panko Gs.35.000

Croquetas de asado a la olla x 3 unidades Gs.15.000

Menú ejecutivo Gs. 25.000

lunes a viernes medio día.

Beer garden pizzas y carta entera.

BAR DULCE

Carrot cake Gs. 30.000

Chesse cake de la abuela con mermelada de la casa Gs. 30.000

Marquise de chocolate Gs. 30.000

Cookies de avena y canelaGs. 25.000

Cookies de ddl Gs. 25.000

Cookies de chocolate Gs. 25.000

Medialunas tradicionales..... Gs. 20.000

Cuadrado de limón Gs. 20.000

Cuadrado de coco Gs. 20.000

..... Gs.25.000

..... Gs.39.000

..... Gs.40.000

..... Gs.35.000

..... Gs.15.000

..... Gs.25.000

..... Gs.35.000

..... Gs.15.000

..... Gs.15.000

..... Gs.15.000

..... Gs.15.000

LA CARTA

Sopa del día.

Soyo y tortillitas quesú Gs.30.000

Ensaladas.

Ensalada de campo, mix de verdes ,tomates frescos, pollo grillado, tostada de campo y huevos pochados Gs.50.000

Ensalada cesar con aderezo de la sierra Gs.50.000

Mix de verdes, queso Paraguay , cherrys confit, reducción de aceto balsámico Gs.50.000

Entradas.

Pollo panko con salsa de queso azul Gs.35.000

Hongos salteados a la provenzal y huevos pochados en salsa holandesa Gs.45.000

Papas bravas con ali-oli Gs.30.000

Aceitunas panko Gs.35.000

Croquetas de asado a la olla x 3 unidades Gs.15.000

Principales

Bife de chorizo con polenta cremosa, mix de verdes y vinagreta italiana ... Gs.80.000

Pechuga rellena de tomates asados, espinaca, queso Paraguay con su arroz especiado y aromas del jardín Gs.70.000

Tilapia grillada en salsa de cúrcuma, papa rustica, zanahoria y brócoli salteado con hierbas Gs.90.000

Milanesa de lomo con pure de papas cremoso Gs.70.000

Risotto de camarones y perfume de eneldo Gs.110.000

Lasagna a la bolognesa grillada bañada con pesto y bechamel Gs.70.000

Tagliatelle en salsa de hongos y perfume de eneldo Gs.65.000

POSTRES

Flan de leche y puntos de dulce de lecheGs.35.000

Brownie de chocolate y bocha de helado americanaGs.50.000

Volcán de chocolate Gs.50.000

TRAGOS & BEBIDAS

APERITIVOS & BRUNCH

Aperol Spritz Gs.35.000

Vermouth Rosso y Bianco Gs.30.000

Sangria (Jarrita) Gs.30.000

Vino de la casa por Copa Gs.30.000

Negroni Gs.30.000

Mimosa Gs.30.000

GIN TONICS

Clasico (Bombay)

Limón, bayas de enebro Perfil: SecoGs.35.000

Afrutado (Bombay)

Saborizado tus Gin Tonic con estas jaleas Frutos rojos, mburucuya, jengibre y limón Frutal Gs.35.000

Herbal (Hendrix)

Pepino, romero, lima Flor de Hibiscus Gs.55.000

CÓCTELES TROPICALES

Surf and Malibú

Ron de coco Malibú, piña, mango, naranja Perfil: Dulce tropical Gs.40.000

Ganesha

Spiced Run, Chutney de mango especiado con canela en rama y anis estrellado, sumo de naranja (perfil: Dulce especiado) Gs.40.000

Green live

Apple Whiskey, Kiwi, manzana verde, albahaca (perfil: Acido refrescante) Gs.40.000

CLÁSICOS VINTAGE

Pisco Sour Gs.35.000

Whisky Sour Gs.40.000

Moscow Mule Gs.40.000

PenicillinGs.40.000

Old Fashioned Gs.40.000

Otra Ronda más...

Todo a 25.000 (los infaltables)

Fernet Cola 700 ml · Caipiriña · Caipiroska

Whiscola · Mojito · Cuba libre

POSTRES & DIGESTIVOS

Carajillo

Café expreso, Licor 43 (Te lo recomendamos con nuestro flan de dulce de leche) Gs.30.000

Afogado (tipico postre italiano)

Bocha de helado de vainilla sumergido en licor de café y expreso Gs.35.000

Amareto Sour

Whisky, licor de Amareto, Café expreso (Te lo recomendamos con nuestro Brownie) Gs.35.000

Lemon Shamp (tipico postre francés)

Bocha de helado de limón con espumante Brut Gs.35.000

De la Sierra