

LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

# MENÚ EJECUTIVO

DE 3 PASOS

LUNES A VIERNES | 12:00 A 15:00 H



# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA



## ENTRADAS (A ELECCIÓN)

### **ROLL DE ZUCCHINI ASADO**

Láminas de zucchini rellenas con vegetales salteados y queso untable de vaca de nuestra granja, sobre hummus de garbanzos al limón. Terminadas con brotes frescos, sésamo y un toque de oliva virgen extra.

### **CROQUETA DE ACELGA Y ESPECIAS**

Croqueta al estilo indú, dorada y aromática, servida sobre alioli suave y coronada con brotes frescos.

## PICAÑA DEL MAESTRO QUESERO

Corte premium grillado al punto justo, acompañado de puré de batata con manteca y una fresca salsa criolla. Inspirado en la precisión y el arte de nuestros maestros queseros.

115MIL



# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

## CAPPELETI DE RAGÚ DE CARNE

Masa fresca rellena con ragú de lomo cocido lentamente con vino tinto, vegetales y laurel, terminada con un toque de almendras tostadas.

Un plato equilibrado, suave y lleno de sabor.

75MIL



# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

**SUPREMA CAPRESE EN  
SALSA DE HONGOS**

Pollo grillado con tomates confitados y mozzarella, bañado en salsa cremosa de hongos y acompañado de arroz kesu.

**95MIL**



**LA QUESERIA**

CULTURA QUESERA

# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA



## POSTRE

### **QUESO PARAGUAY DE VACA CON MERMELADA DE GUAYABA**

A elección: postre o café espresso.

Nuestro Queso Paraguay nace en nuestra granja, donde la leche fresca se transforma cada mañana en este queso único, sin sal ni aditivos, con un dulzor natural que solo da el origen.

Hecho en nuestra propia fábrica, conserva la pureza de la leche y el alma de lo artesanal.

Creemos que es –simplemente– el mejor Queso Paraguay: fresco, tierno y con ese sabor que nos recuerda de dónde venimos.