





## MANIFESTO

En Cocina Clandestina  
cocinamos con ingredientes y  
productos locales, respetando  
las estaciones del año con  
cada vegetal y fruta.

Homenajeamos la carne  
Paraguaya, el pescado de río y  
el cerdo con el mayor respeto,  
aplicando técnicas de cocción  
que realcen sus sabores y  
texturas.

Creemos y apoyamos  
firmemente en los ingredientes  
locales, investigando y  
probando platos nuevos cada  
año.

Contamos contigo  
manteniendo la mente abierta  
y probando sabores diferentes  
en nuestra casa.

Gracias!



## PICOTEO Y PLATILLOS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

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

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

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

50.000gs

### **MOLLEJA**

molleja con salsa "demi glace"  
mandioquita, limón

60.000gs

### **BIFECITO**

Laminas de bife de chorizo Don  
Pepe, cebollas asadas,  
mandioca frita, criolla verde.

72.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

payagua de cordero, mayo de  
ajo.

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

Mandi'o chyryry cremoso con  
Kesu Py, cebollita, huevo y  
hongos asados, picante.

55.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



# PARRILLA

---

## **TOMAHAWK**

Don Pepe a la parrilla, chimi,  
limón.  
250.000gs

## **TIRA DE COSTILLA**

Don Pepe a la parrilla, chimi,  
limón.  
180.000gs

## **BIFE DE CHORI**

Don Pepe a la parrilla, chimi,  
limón.  
120.000gs

## **BONDIOLA DE CERDO**

ojo de cerdo, chutney de  
manzana y tomates asados.  
100.000gs

## **COSTILLA DE CERDO**

a la parrilla tira de costilla de  
cerdo, chimi, limón.  
110.000gs

## **ACOMPAÑAMIENTOS**

- PAPAS A LA CREMA
- ARROZ KESU
- BATATAS FRITAS

*Todas las carnes incluyen un acompañamiento, si deseas extras tienen un costo de Gs. 30.000*

**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 asado, trozos de Osobuco cocido a fuego lento gremolata, parmesano.  
95.000gs

## **ÑOQUIS Y HONGOS**

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.  
90.000gs

## **PASTA PAQUETE**

pastita rellena de costilla en salsa de tomate y crema, parmesano.  
90.000gs

## **RISOTO ANDAI**

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.  
90.000gs

## **POLLO FRITO**

muslo de pollo deshuesado apanado frito, arroz kesu.  
90.000gs

## **TORIKATSU**

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero y cilantro.  
90.000gs

**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.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

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

40.000gs

## **CHOCO**

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

55.000gs

## **MAMON**

dulce de mamón, crema de vainilla, crocante, helado de caramelo.

40.000gs

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**



## SNACKS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

local cheese corn cake with blue cheese and green fresh sauce.

60.000gs

### **SOPA PY GRATINADA**

local chseese cornbread, gratinéé, roasted tomato sauce and green fresh sauce.

50.000gs

### **MOLLEJA**

roasted sweetbreads, false demiglace sauce, fried yuca, hot sauce and lime

60.000gs

### **BIFECITO**

Grilled strip stake slices with fried yuca, grilled onions and green criolla sauce

72.000gs

### **PAYAGUA DE CORDERO**

lamb and yuca fritters, garlic sauce.

50.000gs

### **MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS**

local yuca recipe with paraguayan cheese, egg, onions, mushrooms and hot sauce.

55.000gs

**COUVERT: 10.000GS PER PERSON**

**EXTRA BREAD: 15.000GS**



## GRILL

---

### **TOMAHAWK**

Grilled Don Pepe tomahawk  
steak, chimichurri sauce,  
lemon.  
250.000gs

### **TIRA DE COSTILLA**

Grilled Don Pepe short ribs,  
chimichurri sauce, lemon.  
180.000gs

### **BIFE DE CHORI**

Grilled Don Pepe strip steak,  
chimichurri sauce, lemon.  
120.000gs

### **BONDIOLA**

Grilled pork rib eye, apple and  
roasted tomato chutney.  
100.000gs

### **COSTILLA DE CERDO**

Grilled piel spare ribs,  
chimichurri sauce, lemon.  
110.000gs

### **SIDES**

-POTATOES A LA CREME

-CHEESE RICE

-ROASTED GREEN SWEET POTATOES

*Extra sides Gs. 30.000*

**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 roasted osobucco, roasted tomato sauce, gremolata sauce, parmegian.  
95.000gs

### **ÑOQUIS Y HONGOS**

potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green Fresh sauce, parmegian.  
90.000gs

### **PASTA PAQUETE**

local pasta filled with slowly cooked ground rib beef, tomato sauce, cream and parmegian cheese.  
90.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted pumkin risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.  
90.000gs

### **POLLO FRITO**

boneless fried chicken thigh, cheese rise.  
90.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs with creamy sauce (coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic) spaguetti on the side, roasted peanuts and sesame  
90.000gs

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.

40.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

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

40.000gs

## **CHOCO**

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

55.000gs

## **MAMON**

papaya confit, pastry cream, crumble, caramel ice cream.

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY