





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.

65.000gs

SOPA PY GRATINADA

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

60.000gs

MOLLEJA

molleja con salsa "demi glace"
mandioquita, limón

60.000gs

CAMEMBERT

Cazuelita de camembert relleno
de dátiles del Chaco Pyo, dulce
de guayaba, pancito.

60.000gs

LENGUA

Laminas de lengua a la
parrilla, demiglaze, criolla,
mandioca frita

75.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

Payaguacitos de cordero,
mayo de ajo (6 unidades)

60.000gs

MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS

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

60.000gs

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD

PLATOS

ÑOQUIS Y OSOBUCO

ñoquis de papa, salsa de tomates asado, trozos de Osobuco cocido a fuego lento gremolata, parmesano.
105.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, parmesano.
105.000gs

TORIKATSU

muslo de pollo apanado con sazón oriental, espagueti con crema de coco, tomates asados y mantequilla de mani, mani entero.
100.000gs

PASTA PAQUETE

pastita rellena de vacio en salsa de tomate y crema, parmesano.
100.000gs

RISOTO ANDAI

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.
130.000gs

SPAGHETTI TRAMONTO

salsa rosa, cherrys asados, tomate seco, gremolata, ralladura de limón, parmesano.
95.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



PLATOS

ARAÑITA

Don Pepe a la parrilla, chimi, limón,
puré de choclo, queso Paraguay.
(corte zona pelvica del animal,
tierno, jugoso, con fibras.)
150.000gs

OJO DE BIFE A LA PIMIENTA

ojo de bife Don Pepe con salsa a
la pimienta, arroz con queso
Paraguay.
165.000gs

ESTOFADO

estofado de costilla Neuland,
cocido por 7 horas, ñoquis de
papa, crema y parmesano.
150.000gs

PESCA

boga a la parrilla, salsa chupin,
zanahorias asadas, chimi, limón.
140.000gs

BONDIOLA

ojo de cerdo a la parrilla, chimi,
limon, batatas fritas.
(corte zona lomo alto de cerdo,
tierno, jugoso.)
145.000gs

CHANCHITO

punta de pecho de cerdo a la
parrilla, glaseado de miel de caña,
chimi, limon, mandiocas
glaseadas.
(corte zona costilla y falda de
cerdo, tierno, jugoso.)
145.000gs

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.



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, helado de caramelo.

40.000gs

BUDÍN

budin, dulce de leche, crocante helado de caramelo,

50.000gs

SABOR A ALFAJOR

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

65.000gs

SOPA PY GRATINADA

(solid soup) local cheese
cornbread, gratinéé, roasted
tomato sauce and green fresh
sauce.

60.000gs

MOLLEJA

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

60.000gs

CAMEMBERT

Baked camembert filled
with local dates, sweet
guava, toasted bread.

60.000gs

LENGUA

Grilled beef tongue, demi-
glace, sauce criolla, and
crispy fried yuca.

75.000gs

PAYAGUA DE CORDERO

lamb and yuca fritters, garlic
sauce.

55.000gs

MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS

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

60.000gs

COUVERT: 10.000GS PER PERSON

EXTRA BREAD: 15.000GS

MAIN COURSES

ÑOQUIS Y OSOBUCO

potato gnochì, slow roasted osobucco, roasted tomato sauce, gremolata sauce, parmegian.
105.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green Fresh sauce, parmegian.
105.000gs

TORIKATSU

fried boneless chicken thighs with spaghetti creamy sauce (coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic), roasted peanuts and sesame seeds.
100.000gs

PASTA PAQUETE

local pasta filled with slowly cooked ground flank steak, tomato sauce, cream and parmegian cheese.
100.000gs

RISOTO ANDAI

roasted pumpkin risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.
130.000gs

SPAGHETTI TRAMONTO

pink sauce, roasted cherry tomatoes, gremolata, lemon zest, parmegian cheese.
95.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY

GRILL

ARAÑITA

Grilled Oyster "Spider" steak
Don Pepe, chimi sauce,
lemon and creamy corn
puree.
150.000gs

BIFE A LA PIMIENTA

Don Pepe rib eye steak, pepper
cream sauce and local cheese
rise.
165.000gs

ESTOFADO

brasied bonelees Neuland ribs
stew, potato gnochì, creamy
sauce, parmegian.
150.000gs

PESCA

boga sweetwater fish, grilled with
chupin sauce, roasted carrots, chimi
sauce and lime.
140.000gs

BONDIOLA

Pork rib eye, roasted green
sweet potatoes, chimi sauce,
lemon.
145.000gs

CHANCHITO

Pork Rib tips, sugarcane honey
glaze, yuca glaze, chimi sauce,
lemon.
145.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY

please call your waiter if your meat is wrongly cooked and we'll fix it"



SWEETS

UMAMI BOWL

banana and miso cream, pastry cream, dulce de leche, caramelized white chocolate, olive oil biscuit, caramel ice cream.

40.000gs

BUDIN

bread pudding, creumble, dulce de leche, caramel ice cream.

50.000gs

SABOR A ALFAJOR

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

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY