





PICOTEO Y PLATILLOS

CHIPA GUASU FIFI

chipaguasu de queso azul,
trozos de chorizo artesanal,
hecha en el momento.
60.000gs

PASTEL MANDI'Ó

de vacío, salsa de tomates
asados, huevo, picante.
50.000gs

SOPA PY GRATINADA

sopa paraguaya con salsa de
tomates asados, queso py
gratinado.
50.000gs

PAYAGUA DE HONGOS

payagua de hongos de pino,
hongos salteados del
momento por encima, verdeo.
50.000gs

MOLLEJA

molleja con salsa "demi glace"
mandioquita, limón
50.000gs

CAMEMBERT

rebozado en panko, frito, dulce
de quinoto
65.000gs

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



PLATOS

OJO DE BIFE

chipaguasu gratinado, ensaladilla verde, chimi, limón.

120.000gs

BIFE DE CHORIZO

sopa Paraguaya gratinado, ensaladilla verde, chimi, limón.

120.000gs

COSTILLA DE CERDO

batatas asadas, chimi, limon.

100.000gs

OJO DE BIFE DE CERDO

arroz kesu, ensaladilla verde, chimi, limón.

100.000gs

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

-SOPA PARAGUAYA GRATINADA

-ARROZ KESU

-BATATAS ASADAS, PARMESANO

-ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA

-ENSALADILLA VERDE

30.000gs

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.

PLATOS

ÑOQUIS Y OSOBUCO

ñoquis de papa, salsa de tomates asados, trozos de Osobuco cocido a fuego lento, parmesano.

95.000gs

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

PASTA PAQUETE

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

90.000gs

MBAIPY SO'O

“polenta” cremosa a base de harina de maiz, ossobucco braseado, trocitos de queso azul, cebolla crocante, cilantro.

95.000gs

RISOTO ANDAI

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

90.000gs

HONG SHAO ROU

Trozos de panza de cerdo cocidas a fuego lento en salsa china, pure de batata y miel de caña, repollo asado.

100.000gs

POLLO FRITO

milas de muslo, marinadas en ajo, jengibre y soja, rebozadas con panko, chimi, ensaladilla verde, tomates, cebolla, batata.

100.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

ñoquis de papa, crema de hongos y pino, hongos salteados, pesto, parmesano.

85.000gs

RIGATONI Y COLIFLOR

crema de coliflor asada, rigatonu con panceta, cebolla y crocante de cebolla, parmesano.

80.000gs

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.

40.000gs

CREMA DDL

crema de dulce de leche, bizcocho, crema pastelera, helado de caramelo.

40.000gs

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



SNACKS

CHIPA GUASU FIFI

local fresh corn cake, local cheese and blue cheese, sausage bits, pesto.

60.000gs

PASTEL MANDI'O

yuca "empanadas", stuffed with meat, roasted tomato sauce and egg, garlic sauce.

50.000gs

SOPA PY GRATINADA

sopa paraguaya (local corn bread) roasted tomato sauce, gratinee cheese, pesto.

50.000gs

PAYAGUA DE HONGOS

yuca croquette, mushrooms, garlic sauce.

50.000gs

MOLLEJA

roasted sweetbreads, false demi-glace sauce, fried yuca, hot sauce.

50.000gs

ASADITO

skweer, entrecostilla meat, yuca fritters, hot sauce.

65.000gs

CAMEMBERT

deep fried camembert, quince jam, pesto

65.000gs

COUVERT: 10.000GS PER PERSON

EXTRA BREAD: 15.000GS



MAIN COURSES

OJO DE BIFE

chipaguasu (traditional cheese corncake), small green salad, chimi, limón.
120.000gs

BIFE DE CHORIZO

sopa Paraguaya (traditional cheese corncake), small green salad, chimi,
limón.
120.000gs

COSTILLA DE CERDO

roasted sweet green potatoes, chimi, limón.
100.000gs

OJO DE BIFE DE CERDO

cheese rice, small green salad, chimi, limón.
100.000gs

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

- SOPA PY (LOCAL CHEESE CORNCAKE)
- CHEESE RICE
- SWEET GREEN POTATOES
- RICOTTA, TOMATOES AND RED ONIONS SALAD
- GREEN SALAD

30.000gs

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 gnochis, slow cooked
ossobucco, roasted tomato sauce
parmesan.
95.000gs

TORIKATSU

fried boneless chicken thighs,
marinated with umami flavors, spaghetti
with peanut and tomato creamy sauce,
coriander and sesame seeds.
90.000gs

PASTA PAQUETE

homemade pasta filled with
shortribs bolognese, cream,
parmesan, pesto.
90.000gs

MBAIPY SO'O

creamy polenta, slow cooked
ossobuco with roasted tomato
sauce, parmesan cheese and blue
cheese.
95.000gs

RISOTO ANDAI

roasted "local pumpkin" creamy
risotto with mushrooms and
parmesan cheese
90.000gs

HONG SHAO ROU

shanghai pork belly recipe, slowly
cooked, with green sweet potatoes
puree and cabbage, lime, hot
sauce .
100.000gs

POLLO FRITO

fried boneless chicken thighs, green salad,
sweet green potatoes, chili sauce.
100.000gs

ÑOQUIS Y HONGOS

potato gnochis, pine mushroom
sauce, paris mushrooms, pesto,
parmesan cheese.
85.000gs.

RIGATONI AND CAULIFLOWER

roasted cauliflower cream,
rigatoni with bacon and onions,
crispy onions parmesan
cheese.
80.000gs.

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

40.000gs

CREMA DDL

cream de dulce de leche, biscuit, creme Pâtisserie, caramel ice cream.

40.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY