





## PICOTEO Y PLATILLOS

---

### **CHIPA GUASU FIFI**

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

60.000gs

### **CROQUETAS DE QUESO PY**

croquetas de mandioca y  
queso paraguay, provenzal y  
mayo de ajo.

45.000gs

### **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

### **CEVICHE LOCAL**

surubi, leche de tigre, maiz  
cancha, cherry, cebolla  
morada, crocantes de maiz,  
verdeo.

60.000gs

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



# PLATOS

---

## CORTES A LA PARRILLA

---

### **OJO DE BIFE DON PEPE**

chimi, limón, elegir guarnición  
Tiempo de cocción "bien cocido" 30 minutos  
sino, corte mariposa para que no tarde tanto  
120.000gs

### **TIRA DE COSTILLA DON PEPE**

chimi, limon, elegir guarnicion  
130.000gs

### **ACOMPAÑAMIENTOS**

- CHIPAGUASU GRATINADO
- ARROZ KESU
- BATATAS ASADAS, PARMESANO
- ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA
- ENSALADILLA VERDE

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

**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.

90.000gs

## **PASTA PAQUETE**

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

90.000gs

## **TORIKATSU**

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

95.000gs

## **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.

95.000gs

## **POLLO FRITO**

milas de muslo, marinadas en ajo, jengibre y soja, rebozadas con panko, verdeo cebolla pickle, chimi, elegir guarnición.

95.000gs

## **COSTILLITA A LA KOREANA**

trozos de tira de costilla a la parrilla, salsa de miel de caña, jengibre, salsa de soja, aceite de sesamo, semilla de sesamo, acompañado de arroz frito.

95.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**

**“NO SE PUEDEN CAMBIAR LAS GUARNICIONES O ELEMENTOS DE LOS PLATOS”**



# 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.

45.000gs

## **SABOR A ALFAJOR**

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

45.000gs

## **CHOCO**

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

45.000gs

## **PIÑA**

rodaja de piña caramelizada, crema pastelera, crocante, choco blanco, coco rallado.

40.000gs

**CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA**

**PAN EXTRA: 15.000GS**

**TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD**