





## 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

### CROQUETA DE BONDIOLA

mayo picosa.

50.000gs

### BIFECITO

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

72.000gs

### MANDI'O CHYRYRY Y HONGOS

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

55.000gs

### CREMOSO DE CHOCLO

maíz cebollas asadas, queso Py,  
cherry fresco con toques de limón  
y menta, pan crocante para  
dipear.

50.000gs

### DUO DE EMPANADAS

Osobuco. Salmón.  
Mayo de ajo, picante.

4 unidades

60.000gs

CUBIERTOS: 10.000GS POR PERSONA

PAN EXTRA: 15.000GS

TODOS LOS PLATOS SUJETO A DISPONIBILIDAD



# PARRILLA

---

## **ENTRAÑA**

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

## **ARAÑITA**

Don Pepe a la parrilla,  
chimi, limón.  
100.000gs

## **BONDIOLA DE CERDO**

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

## **OJO DE BIFE**

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

## **ACOMPAÑAMIENTOS**

- ARROZ KESU
- BATATAS FRITAS
- ENSALADILLA VERDE, TOMATE, CEBOLLA  
MORADA.

*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 OSOBUKO**

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.  
95.000gs

## **RISOTO ANDAI**

con crema de andai asado, kesu, limon, toque de miel, hongos saltados, parmesano.  
95.000gs

## **ESPAGUETI**

con salsa boloñesa de bife de chorizo, panceta, 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.  
100.000gs

**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

## **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

## **PIE DE MANZANA**

nueces, almendras, queso crema, dulce de leche, helado.

50.000gs

**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 chseeese 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

### **CREMOSO DE CHOCLO**

creamy corn, roasted onions, Py cheese, fresh cherrys, with hints of lemon and mint, crispy bread for dipping.

50.000gs

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

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

55.000gs

### **CROQUETA DE BONDIOLA**

pork shoulder croquettes, garlic sauce

50.000gs

### **DUO DE EMPANADAS**

Ossobucco. Saumon.

60.000gs

COUVERT: 10.000GS PER PERSON

EXTRA BREAD: 15.000GS



## GRILL

---

### **ENTRAÑA**

Grilled Skirt Steak Don  
Pepe, chimi sauce,  
lemon.  
120.000gs

### **ARAÑITA**

Grilled Spider steak  
Don Pepe, chimi sauce,  
lemon.  
100.000gs

### **BONDIOLA**

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

### **OJO DE BIFE**

Ribeye Don Pepe  
steak, chimi sauce,  
lemon.  
120.000gs

### **SIDES**

-CHEESE RICE

-ROASTED GREEN SWEET

-GREEN SALAD, TOMATO, RED ONION

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

### **ÑOQUIS Y HONGOS**

potato gnocchi, mushroom sauce, roasted mushrooms, green Fresh sauce, parmegian.  
95.000gs

### **RISOTO ANDAI**

roasted pumkin risotto with roasted mushrooms and parmegian cheese.  
95.000gs

### **SPAGHETTI**

with ribeye steak, bolognese sauce, bacon, parmegian cheese.  
95.000gs

### **TORIKATSU**

fried boneless chicken thighs with creamy sauce (coconut milk, peanut butter, oyster sauce and garlic) spaguetti on the side, roasted peanuts and sesame  
100.000gs

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

## **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

## **PIE DE MANZANA**

apple pie, cream cheese, almonds, wholenuts, icecream.

50.000gs

**ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY**