





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

CROQUETAS DE QUESO PY

croquetas de mandioca y
queso paraguay, provenzal y
mayo de ajo.
45.000gs

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
(para compartir 500gr de carne aproximadamente)
150.000gs

BIFE DE CHORIZO DON PEPE

chimi, limón, elegir guarnición
120.000gs

COSTILLA DE CERDO

chimi, limon, elegir guarnicion
100.000gs

OJO DE CERDO

chimi, limon, elegir guarnicion
100.000gs

ACOMPAÑAMIENTOS

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

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, fettucini 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

PASTELON DE CHIPAGUASU

salsa de entrecostilla y tomates asados, chipaguasu por encima, coccion 25min, picante.

98.000gs

COSTILLITA A LA KOREANA

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

95.000gs

POLLO FRITO

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

95.000gs

HONG SHAO ROU

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

98.000gs

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.

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

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

CROQUETAS DE QUESO PY

cheese yuca croquettes, garlic sauce.

45.000gs

COUVERT: 10.000GS PER PERSON

EXTRA BREAD: 15.000GS



MAIN COURSES

PARRILLA CUTS

OJO DE BIFE DON PEPE

“Rib eye” chimi, lime, choose a side dish
“well done :30min cuisson”

120.000gs

BIFE DE CHORIZO DON PEPE

“Strip steak” chimi, lime, choose a side dish

120.000gs

COSTILLA DE CERDO

“pork ribs” chimi, lime, choose a side
dish

100.000gs

OJO DE CERDO

“pork ribs” chimi, lime, choose a side
dish

100.000gs

SIDE DISHES

-CHIPAGUASU GRATINADO “CHEESE CORN CAKE”

-ARROZ KESU “CHEESE RICE LIKE A RISOTTO”

-BATATAS ASADAS, PARMESANO “SWEET GREEN POTATOS,
WITH PARMESAN CHEESE”

-ENSALADILLA DE TOMATE, RICOTA, CEBOLLA MORADA
“DUTCH TOMATOES, RICOTA CREAM AND RED ONION”

-ENSALADILLA VERDE “SMALL GREEN SIMPLE SALAD”

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 cooked
ossobucco, roasted tomato sauce
parmesan.

90.000gs

PASTA PAQUETE

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

90.000gs

TORIKATSU

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

95.000gs

MBAIPY SO'O

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

95.000gs

RISOTO ANDAI

roasted "local pumkin" creamy
risotto with mushrooms and
parmesan cheese

95.000gs

PASTELON DE CHIPAGUASU

like a shepherd's pie, but is made with
chipaguasu" local corncake and
cheese", hot sauce

98.000gs

COSTILLITA A LA KOREANA

strip ribs marinated in umami flavors, fried
rice and hot sauce.

95.000gs

POLLO FRITO

fried boneless chicken thighs,
pickled red onions and lime,
choose a side dish

95.000gs

HONG SHAO ROU

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

98.000gs

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.

45.000gs

SABOR A ALFAJOR

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

45.000gs

CHOCO

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

45.000gs

ALL DISHES SUBJECT TO AVAILABILITY