

BIENVENIDOS
WELCOME



PALMAROGA

HOTEL



MENÚ

DESAYUNOS BREAKFAST



Power Breakfast Gs. 75.000

Solo apto para valientes:

Only for the brave ones:

Encontrarás todos los productos necesarios para comenzar tu día.

Everything you need to get your day started.

Jugo de naranja 250 ml, café negro o con leche, budín de naranja, chipitas, donnas, waffles, miel, cereales, yogurt light, mixto blanco o integral, croissant, jamón, queso, pancetas crujientes, huevos revueltos, smokies, tostadas.

Orange juice 250 ml, black coffee or latte, orange cake, chipitas, donuts, waffles, honey, cereals, low-fat yogurt, classic ham and cheese grilled sandwich, croissant, ham, cheese, crispy bacon, scrambled eggs, smokies, toast.

Healthy Breakfast Gs. 65.000

Los mejores y más saludables ¡Buenos días!

The best and healthiest Good Morning!

Jugo verde 250 ml, café negro o con leche descremada, yogurt light, barras de cereales, frutos secos, miel, galletas de avena y banana, frutas de estación, huevos revueltos, jamón / queso, croissant, mermeladas light.

Green juice 250 ml, black coffee or latte with skim milk, low-fat yogurt, cereal bar, nuts, honey, oatmeal and banana cookie, seasonal fruits, scrambled eggs, ham/cheese, croissant, light jelly.

Gluten Free Breakfast Gs. 70.000

Apto para celiacos.

Celiac - Gluten Intolerance.

Jugo multivitamínico 250 ml, café negro o con leche descremada, yogurt light, frutos secos, pancakes de banana, miel, muffins de manzana, frutas de estación, huevos revueltos, variedad de galletitas, mermeladas light.

Multivitamin juice 250 ml, black coffee or latte with skim milk, light yogurt, nuts, banana pancakes, honey, apple muffins, seasonal fruits, scrambled eggs, wide variety of cookies, light jelly.

ENSALADAS SALADS



Caesar Gs. 40.000

Lechuga, pollo fileteado, queso parmesano, croutones y aderezo caesar.

Caesar Salad

Lettuce, chicken fillet, parmesan cheese, spicy croutons and caesar dressing.

Capresse Gs. 40.000

Queso mozzarella, tomate, albahaca, aceite de oliva.

Capresse Salad

Fresh mozzarella cheese, tomatoes, basil leaves, olive oil.



Nordica Gs. 65.000

Papas, huevos, pepino, manzana verde, salmón.

Nordic / Norse Salad

Potatoes, eggs, cucumber, green apple, salmon.



Mix Tropical Gs. 50.000

Mango, camaroncitos, lechuga, naranja, frutos secos, cherrys.

Tropical Mix Salad

Mango, shrimp, lettuce, orange, dried fruits, cherry tomatoes.

PICADAS APPETIZERS



Picada de la Casa Gs. 70.000

Rebozaditos de carne, supremitas de pollo al curry, mix de jamones y quesos, aceitunas, mix de tubérculos asados y huevos de codorniz.

Appetizers of The House

Breaded beef dices, curried chicken supremes, ham and cheese mix, green and black olives, mix of roasted tubers and quail eggs.

Papas Rústicas Gs. 28.000

Papas frescas maceradas y horneadas, con queso mozzarella, hierbas aromáticas y panceta crocante.

Rustic Potatoes

Baked tenderized fresh potatoes, with mozzarella cheese, aromatic herbs and crispy bacon.

Papas Fritas Gs. 20.000

Clásicas de corte francés maceradas y horneadas.

French Fries

Classic french cut, tenderized and baked.

Picada Palma Gs. 95.000

Bife de chorizo, embutidos, sopa paraguaya, chipa guazú, pastel mandi'o, romanitas de pollo, matambrito de cerdo, mandioca frita.

Palma Appetizers

Sirloin, sausages, paraguayan sopa, chipa guazu, pastel mandi'o, chicken nuggets.

Tabla Antipasto Gs. 120.000

6 - 10 personas

Sardo, gruyere, jamón crudo, jamón de pavo, salami, jamón cocido, palmitos, olivas negras y verdes, salsa de la casa.

Antipasto Table

6 - 10 people

Sardo, gruyere, cured ham, turkey, salami, ham, hearts of palm, black and green olives, and our very own house sauce.

PIZZAS PIZZAS



Palmaroga Gs. 45.000

Tomate, queso mozzarella, pavita ahumada, albahaca, aceitunas mixtas, queso parmesano y orégano.

Palmaroga

Tomatoes, mozzarella cheese, smoked turkey, basil, mixed olives, parmesan cheese and oregano.

Pepperoni & Orégano Gs. 43.000

Tomates, queso mozzarella, pepperoni y orégano.

Pepperoni and Orégano

Tomatoes, mozzarella cheese, pepperoni and oregano.

Mozarella & Aceituna Gs. 40.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, mix de aceitunas y orégano.

Mozarella and Olive

Tomato sauce, mozzarella cheese, mix of olives and oregano.

Margarita Gs. 38.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, rodajas de tomates seleccionados, albahaca fresca.

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, tomato slices, fresh basil.

Pollo Catupiry Gs. 45.000

Salsa de tomate, mozzarella, pollo desmenuzado, queso catupiry.

Chicken Catupiry

Tomato sauce, mozzarella cheese, shredded chicken, catupiry cheese.

Napolitana Gs. 40.000

Muzzarella, salsa de tomate, jamón cocido, orégano, rodajas de tomates.

Napolitana

Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, oregano, tomato slices.

Palmito Gs. 45.000

Salsa de tomate, mozzarella, trozos de palmito.

Hearts of Palm

Tomato sauce, mozzarella and hearts of palm.



SOPAS SOUPS



Sopa de Tomates

Gs. 28.000

Acompañada con tostadas.

Tomato Soup

Served with toasted bread.

Sopa de Cebollas

Gs. 28.000

Tradicional sopa con queso gratinado.

Onion Soup

Traditional soup served with grated cheese.

Sopa de Verduras

Gs. 28.000

A base de vegetales frescos de la huerta.

Vegetable Soup

Made from fresh vegetables.



SANDWICHES SANDWICHES



Hamburguesa Palmaroga Gs. 43.000

Doble carne, lechuga, cebolla, panceta, alcaparras, queso mozzarella, tomates cherry y aderezo.

Palmaroga Burger

House burger, lettuce, onions, bacon, capers, mozzarella cheese, cherry tomatoes and dressing.

Beirut Vegetariano Gs. 30.000

Combinación de vegetales de estación salteados en aceite de oliva y aromatizados con albahaca.

Vegetarian Beirut

Mix of seasonal vegetables sautéed in olive oil and flavored with basil.

Beirut Capresse Gs. 29.000

Pan árabe, mozzarella, tomates, pesto.

Capresse Beirut

Pita bread, mozzarella, tomatoes, pesto.

Beirut de Pollo Gs. 30.000

Pan árabe, queso catupiry, pechuga de pollo desmenuzado.

Chicken Beirut

Pita bread, catupiry cheese, chicken crumbled.

Beirut Napolitano Gs. 28.000

Pan árabe relleno de queso mozzarella, tomates, aceitunas y orégano.

Neapolitan Beirut

Pita bread stuffed with mozzarella cheese, tomatoes, green olives and oregano.

Club Sandwich Gs. 38.000

Jamón cocido, lechuga, suprema de pollo asada, panceta crocante, huevo a la francesa, tomates, queso dambo y mozzarella.

Club Sandwich

Wet cured ham, lettuce, roasted chicken supreme, crispy bacon, French eggs, slices of danbo and mozzarella cheese.

Tostado Mixto Gs. 19.000

Clásico de la casa con doble queso tybo, jamón cocido, pan blanco o integral.

Grilled Cheese and Ham Sandwich

A classic of the house, with double tybo cheese, wet cured ham, white or whole grain bread grilled.

Baguette Serrano Gs. 49.000

Jamón tipo serrano, queso tipo burgos, tomates cherry, aceitunas verdes y lechuga.

Serrano Baguette

Serrano ham, burgos-type cheese, dried tomatoes, green olives and lettuce.

Ciabatta Salmón Gs. 57.000

Salmon ahumado, aguacate (palta), tomates cherry y lechuga, aderezo de oliva y alcaparras.

Ciabatta Salmon

Smoked salmon, avocado, cherry tomatoes and lettuce, olive and capers dressing.

Mixto Pan Árabe Gs. 19.000

Jamón cocido, queso mozzarella, manteca.

Pita Bread

Ham, mozzarella cheese, and butter.

CARNES MEAT



Medallones de Lomito en Salsa Palmaroga Gs. 70.000

300 grs de puro lomito cocinado al punto de su elección, bañado en salsa de la casa y acompañado con papas rústicas o ensalda mixta.

Tenderloin Medallions with Palmaroga Sauce

300 gm of tenderloin cooked with our house sauce accompanied by rustic mashed potatoes or tossed salad.



Medallones de Lomito Envueltos en Panceta Gs. 72.000

Lomito envuelto en panceta cocinado a su gusto, acompañado con guarniciones de su preferencia.

Bacon Wrapped Tenderloin Medallions

Tenderloin wrapped with bacon with your choice of side dish.

Bife de Chorizo con Papines Saltados Gs. 65.000

Delicioso bife cocinado a su punto de elección, maserado con hierbas y sal, acompañado con papines saltados.

Sirloin with Roasted Baby Potatoes
Delicious sirloin marinated with herbs and salt with a side of grilled baby potatoes.

Ojo de Bife con Ensalada Mixta Gs. 60.000

Cocinado al punto de su elección, servido con una ensalada mixta con condimentos de la casa.

Rib-eye with Tossed Salad
Cooked to your preference served with tossed salad and house condiments.



Colita Cuadril Gs. 65.000

300 grs de corte cocinado al punto de su elección, acompañado con la guarnición de su preferencia.

Rump Tail
300 gm and cooked to your preference, with your choice of side dish.

AVES CHICKEN



Grille de Pollo con Mix de Vegetales

Gs. 45.000

Jugosa pechuga de pollo macerada y acompañada con una fresca ensalada.

Grilled Chicken with Vegetables

Marinated chicken breast with a side of fresh salad.



Pechuga a la Provenzal

Gs. 50.000

Pechugas de pollo maceradas en ajo, manteca, perejil con puré rústico.

Chicken Provençal
Chicken breast

marinated with garlic, butter and parsley with a side of rustic mashed potatoes.



Vori Vori de Pollo

Gs. 35.000

Tradicional vori de la calle palma.

Chicken Vori Vori
Traditional corn dumpling soup.

RÍO Y MAR RIVER & SEAFOOD



Cazuela de Surubí Gs. 60.000

Vegetales saltados, crema de leche, queso gratinado.

Surubi Casserole

Roasted vegetables, heavy cream and grated cheese.



Surubí Grille con Vegetales

Asados Gs. 80.000

300 grs de surubí sellado acompañado con vegetales asados y oliva.

Pan Seared Surubi and Grilled Vegetables

300 grs of pan seared surubi and a side of grilled vegetables.



Surubí al Roquefort con Puré de Batatas Gs. 85.000

Grillado y terminado al horno bañado en salsa roquefort.

Surubi done in Roquefort with Mashed Sweet Potatoes

Grilled and baked in Roquefort sauce.



Salmón al Croute con Vegetales al vapor Gs. 95.000

Sellado a la sartén acompañados de vegetales.

Salmon en Croute with Steamed Vegetables

Pan seared with a side of vegetables.

PASTA PASTA



Ravioles de Espinacas Gs. 50.000

Spinach Ravioli



Ravioles de Carne Gs. 50.000

Meat Ravioli



Spaguetis Gs. 45.000

Spaguetti



Gnocchi Gs. 45.000

Gnocchi

Salsas a Elección

Your choice of sauce

Roja *Red Sauce*

Carbonara *Carbonara Sauce*

Rosa *Pink Sauce*

Crema *Cream Sauce*

TRADICIONALES TYPICAL



Mbejú Tradicional Gs. 15.000

Traditional Mbeju

Mbejú 4 Quesos Gs. 18.000

Four-Cheese Mbeju

Sopa Paraguaya Gs. 13.000

Paraguayan Soda

Chipa Guazú Gs. 13.000

Chipa Guazu

COMBOS COMBO MEAL



Café & Tostadas

Gs. 30.000

Café con leche o Cappuccino y tostadas crujientes.

Coffee & Toast

Latte or cappuccino and toast.

Croissant & Café

Gs. 35.000

Café con leche o Cappuccino con croissant.

Croissant & Coffee

Latte or cappuccino accompanied by croissants.

Tradicional Gs. 25.000

Cocido negro o con leche & Mbejú tradicional.

Traditional

Cocido (yerba mate based tea) served with milk or black and mbeju.

Mixto Clásico

Gs. 38.000

Café, jugo de frutas & mixto caliente.

Classic Grilled Ham and

Cheese Sandwich

Coffee, fruit juice &

grilled ham and cheese sandwich.

Mbejú Tradicional &

Café Gs. 30.000

Café con leche o negro, acompañado del delicioso mbejú tradicional de la casa.

Traditional Mbeju &

Coffee

Coffee latte served with our traditional mbeju.

POSTRES DESSERTS



Brownie con Helado y Nueces Gs. 25.000

Chocolate Brownie with Ice cream and Nuts

Pastel 3 Leches con Chantilly Gs. 25.000

Three - milk cake with Whipped Cream

Copa de Helado

Gs. 18.000

Ice Cream

Frutas Fileteadas de Estación Gs. 22.000

Sliced Seasonal Fruits

Flan de Vainilla a Base de Tranquilopa

Gs. 20.000

Vanilla Flan

Tarta de Manzana

Gs. 20.000

Apple Pie

Volcán de Chocolate con Helado Gs. 28.000

Chocolate Lava Cake with Ice cream

Tarta de Dulce de Leche y Coco

Gs. 20.000

Dulce de Leche and Coconut Pie

FRAPPÉS FRAPPES



Frappé de Chocolate Gs. 25.000

Chocolate Frappe

Frappé de Fresa Gs. 25.000

Strawberry Frappe

Frappé de Vainilla Gs. 25.000

Vanilla Frappe

Frappé de Café Gs. 25.000

Coffee Frappe

CAFÉ COFFEE



Café Espresso Gs. 11.000
Espresso Coffee

Cortado Gs. 13.000
Small Cortado (Espresso with a dash of milk)

Expreso Doble Gs. 18.000
Espresso Double

Cortado Doble Gs. 19.000
Cortado Double

Café con Leche Gs. 16.000
Latte

Cappuccino Gs. 22.000
Capuccino

Caramel Cappuccino Gs. 25.000
Caramel Capuccino

Mocaccino Gs. 22.000
Mocaccino

Café Irlandés Gs. 25.000
Irish Coffee

Chocolate Caliente o Frío Gs. 18.000
Hot or Ice Chocolate

Cocido Negro Gs. 8.000
Black Cocido (Yerba mate based tea)

Cocido con Leche Gs. 10.000
Cocido with Milk

Agrega Add:

**Leche de
Almendras**
Almond Milk
Gs. 9.000

**Leche
Deslactosada**
Lactose-free Milk
Gs. 3.000

**Leche
Condensada**
Condensed Milk
Gs. 3.000

**Crema
Chantilly**
Chantilly Cream
Gs. 5.000

PASTELERÍA SWEETS



Croissant Clásica
Gs. 15.000
Classic Croissant

**Croissant Rellena
con Guayaba**
Gs. 16.000
Guava Croissant

**Croissant Rellena con
Dulce de Leche**
Gs. 16.000
Dulce de Leche Croissant

**Croissant Rellena
con Nutella**
Gs. 18.000
Nutella Croissant

**Croissant Rellena
con Queso Crema**
Gs. 18.000
Cream Cheese Croissant

**Croissant Jamón
& Queso**
Gs. 18.000
Ham & Cheese Croissant

Roll de Canela
Gs. 15.000
Cinnamon Roll

**Bizcochuelo
de Naranja**
Gs. 12.000
Orange Cake

**Bizcochuelo
Marmolado**
Gs. 12.000
Marble Cake

TÉ TEA



Masala Chai Gs. 16.000

Activador / Antioxidante

Té negro en hebras, canela, cardamomo, jengibre, clavo de olor, hinojo, anís estrellado, con un toque de pimienta negra.

*Masala Chai : Activator / Antioxidant
Made with black loose leaves tea, cinnamon, cardamom seeds, dried ginger, cloves, fennel seeds, star anise, with a touch of black pepper.*

Piña Mosqueta Gs. 16.000

Carminativo / Digestivo

Base de té verde (sencha), piña, rosa mosqueta, y menta.

*Pineapple Rose: Carminative / Digestive
Made with green tea leaves (sencha), dried pineapple, rosehip, and peppermint leaves.*

Naranjalate Gs. 16.000

Antioxidante / Activador

Té negro en hebras, cáscara de cacao, trozos de naranja, canela y anís estrellado.

*Orange Cocoa: Antioxidant / Energy
Black loose leaves tea, organic cocoa shell, dried orange, cinnamon and star anise.*

Chai Ete Gs. 16.000

Activador / Antioxidante

Té negro en hebras, yerba mate canchada, canela, jengibre, clavo de olor, hinojo, anís estrellado, con un toque de pimienta negra.

*Realchai: Activator / Antioxidant
Black loose leaves tea, yerba mate, cinnamon, ginger, cloves, fennel seeds, star anise, with a touch of black pepper.*

Tranquilopa Gs. 16.000

Relajante / Digestivo

Té verde (sencha), burrito, menta, manzanilla, cardamomo, jengibre, naranja, pomelo, stevia y un toque de siemprevive.

*Relaxing: Highly Relaxing / Digestive
Green tea leaves (sencha), aloysia polystachya leaves, peppermint leaves, chamomile, cardamom seeds, dried ginger, dried orange peel, dried grapefruit peel, stevia leaves, and a hint of globe amaranth flower.*

Rohayhuete Gs. 16.000

Estimulante / Antioxidante

Base de rosella, té negro en hebras, frutillas, manzanas, pasas de uva, canela, clavo de olor, anís estrellado y un toque de pimienta negra.

*Love you so: Stimulant / Antioxidant
Made with hibiscus, black loose leaves tea, dried strawberries, dried apples, raisins grape, cinnamon, cloves, star anise and a touch of black pepper.*

Javorai Digestivo Gs. 16.000

Digestivo / Carminativo

Base de té verde (sencha), menta, piña, cáscara de naranja, jengibre, stevia, manzanilla, menta, burrito, hinojo, azafrán, y un toque de cardamomo.

*Digestive boost: Digestive / Carminative
Green tea leaves (sencha), peppermint leaves, dried pineapple, dried orange peel, dried ginger, stevia leaves, chamomile, peppermint leaves, aloysia polystachya leaves, fennel seeds, saffron, and a touch of cardamom seeds.*

