

ENTRADAS

PARA UNA BUENA PREVIA.

Tartar de Salmón 55.000

Salmón fresco cortado a cuchillo, aliñado con salsa de soja, aceite de sésamo, cilantro, concassé de tomate y aceite de oliva. Servido sobre pan de campo tostado.

Una entrada elegante, equilibrada y fresca.

Ceviche 75.000

Cubos de tilapia marinados en leche de tigre con rocoto, cilantro y cebolla morada al estilo peruano.

Fresco, sabroso y perfecto para maridar con un blanco frío o espumante.

Bruschetta de Salmón Ahumado 50.000

Pan de hogaza artesanal con salmón ahumado, crema ácida a las finas hierbas, ralladura de tomate fresco y huevas de mújol.

Opción perfecta para quienes buscan una entrada ligera, sofisticada y que se disfruta de principio a fin.

Bruschetta de Peras Asadas 45.000

Pan artesanal, peras asadas al horno, queso roquefort, mermelada de cebolla morada y reducción de aceto balsámico.

Una combinación agridulce y deliciosa, que juega con el contraste de sabores.

Bruschetta Serranas 45.000

Pan de hogaza, jamón serrano, tomate fresco y aceite de oliva extra virgen.

Un clásico del Mediterráneo, simple y con sabor auténtico.

Trío de Empanaditas Criollas 40.000

Tres empanadas artesanales rellenas de carne cortada a cuchillo con huevo, cebolla y ají. Acompañadas de mandioca crujiente, chimichurri y picante de la casa.

Bien rellenas, calentitas y deliciosas. Como para no invitar.

Mini Sopa Paraguaya 20.000

Porciones individuales de la tradicional sopa paraguaya, esponjosa y dorada. Vienen x 3.

Un homenaje a nuestras raíces.

Mini Chipa Guasu 20.000

Mini porciones de chipa guasu casera, suave y húmeda. Vienen x 3.

Textura suave, sabor tradicional.



PARA COMPARTIR

CON BUENA COMPAÑÍA.

Camarones al Ajillo 85.000

Salteados en aceite de oliva con ajos laminados, ají, perejil fresco y tiras de morrones asados.

Flambeados con ron para intensificar su sabor.

Sabor intenso que conquista. Ideal para acompañar con un blanco seco o un espumante brut.

Tabla de quesos 110.000

Selección gourmet de quesos Roquefort, fontina especiada y Reggianito, acompañados de jamón serrano, salame tipo Milán, mermelada de arándanos y tostadas crujientes.

Perfecta para compartir, brindar y disfrutar.

Milanesitas de Pescado 75.000

Tilapia apanada en panko, servida con salsa tártara casera y picante de la casa.

Crocantes, suaves y con ese toque especial.

Milanesitas de Carne 70.000

Carne vacuna apanada en panko, acompañada de papas caseras, salsa picante de la casa y mayo de ajo.

Una versión crocante y sabrosa de un clásico que nunca falla.

Milanesitas de Pollo 60.000

Pollo apanado en panko, con papas caseras, salsa picante de la casa y mayo de ajo.

Una opción confiable con sabor intenso y textura crocante.

Picaña al Ajo 65.000

Tiras de tapa cuadril asadas y salteadas con ajo y perejil, acompañadas de bastones crujientes de mandioca.

Perfecta para maridar con una buena cerveza o vino tinto.

Papas Cheddar 40.000

Papas caseras doradas al punto justo, cubiertas con salsa cheddar caliente, panceta crocante y verdeo fresco.

Un clásico infalible para acompañar cualquier picada.



NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

Nuestros platos estrella.

- **Costilla de Cerdo Laqueada** •

Tira de costilla de cerdo en cocción lenta, laqueada en barbacoa casera y ahumada.

115.000

- **Salmón** •

Con salsa cremosa de espumante y perlas de caviar.

115.000

- **Pollo Caprese** •

Pechuga rellena con mozzarella, tomate y albahaca, acompañada de salsa blanca suave y un toque de pesto.

75.000

- **Banderita** •

Costilla de ternera sellada con sal marina, acompañada de chimichurri casero.

110.000

- **Ojo de Bife 200g** •

Ternera seleccionada y estacionada, sellada con sal marina para resaltar su sabor.

85.000

- **Ojo de Bife 400g** •

Ternera seleccionada y estacionada, sellada con sal marina para resaltar su sabor.

128.000

- **Bife de Chorizo** •

300 g de carne a la parrilla.

95.000

*Incluyen una guarnición a elección.

GUARNICIONES

Papas Caseras	20.000
Mandioca Crujiente	20.000
Mandioca Provenzal.....	20.000
Arroz Quesú.....	20.000
Arroz Blanco	20.000
Vegetales Asados.....	25.000
Puré de Papas.....	20.000
Ensalada Mixta	20.000

CANELONES AL HORNO

- **Canelones de Carne** **40.000**

Crepes caseros rellenos con boloñesa, bañados en salsa blanca y un toque de salsa de tomate casera.

- **Canelones de Choclo** **40.000**

Crepes caseros rellenos de choclo fresco y ricota, con salsa fileto y gratinados en cazuela.

MILANESAS

Incluye arroz, papas o ensalada mixta.

- **Milanesa de Carne** **45.000**

Lomo vacuno apanado en panko, dorado hasta lograr una textura crocante.

- **Milanesa de Carne Napolitana** **60.000**

Lomo vacuno apanado con panko, cubierto con salsa de tomate, jamón y queso gratinado.

- **Milanesa de Pollo** **40.000**

Pechuga apanada en panko, dorada hasta lograr una textura crocante.

- **Milanesa de Pollo Napolitana** **55.000**

Pechuga apanada con panko, cubierta con salsa de tomate, jamón y queso gratinado.

energya

**RESTO
BAR**

ENSALADAS

Ensalada Cobb 40.000

Lechuga repollada, palta, panceta crujiente, huevo duro, pollo, roquefort y vinagreta francesa.

Ensalada con Salmón Ahumado 75.000

Lechuga repollada, tomates cherry, salmón ahumado, nueces y reducción de aceto balsámico.

energía

RESTO
BAR

HAMBURGUESAS & LOMITOS

TENEMOS OPCIONES AL PLATO.

Hamburguesa Energya ✦ 65.000

Nuestra hamburguesa estrella. 200 g de carne con toque ahumado, queso azul, panceta crujiente, mermelada de cebolla, pepinos encurtidos, lechuga y tomate, en pan artesanal.

Se acompaña con papas rústicas, ketchup y salsa de mostaza y miel.

Cheeseburger 50.000

200 g de carne con toque ahumado, doble cheddar, lechuga y tomate, en pan artesanal.

Se acompaña con papas caseras y ketchup.

Sándwich de Lomito Clásico 50.000

Lomito vacuno, queso mozzarella, panceta crujiente, tomate y lechuga, en pan ciabatta.

Se acompaña con papas caseras y mayo de ajo.

Sándwich de Lomito Especial 60.000

Lomito vacuno, queso mozzarella, huevo, tiras de morrones asados, panceta crujiente, tomate y lechuga, en pan ciabatta.

Se acompaña con papas caseras y mayo de ajo.

SÁNDWICHES GOURMET

Sándwich de Pastrami ✦ 50.000

Pastrami artesanal ahumado, cortado en láminas, servido en pan de campo dorado a la plancha. Lleva pepinos encurtidos caseros, rúcula fresca, tomate y mayo neutra.

Un clásico neoyorquino con identidad propia que tenés que probar.

Sándwich de Pollo Criollo 55.000

Pollo especiado, cocido a fuego lento, servido en pan de campo. Lleva lechuga fresca, tomate, tiras de morrones asados y mayo de ajo.

Acompañado de papas caseras doradas al punto.

SABORES DEL MUNDO

Shawarma de Carne 45.000

Pan árabe relleno con lomito marinado en baharat, repollo crocante, tomates en cubos y mayo de ajo.

Acompañado de papas caseras y mayo de ajo.

Shawarma de Pollo 40.000

Pan árabe relleno con pollo marinado en baharat, repollo crocante, tomates en cubos y mayo de ajo.

Acompañado de papas caseras y mayo de ajo.

Quesadilla de Carne 55.000

Tortilla mexicana rellena de lomito, queso fundido y cebolla morada. Servida con nachos, guacamole, pico de gallo y picante de la casa.

Quesadilla de Pollo 50.000

Tortilla mexicana rellena de pollo, queso fundido, cebolla morada y un toque de orégano.

Servida con nachos, guacamole, pico de gallo y picante de la casa.

PIZZAS DE MASA MADRE

Base artesanal fermentada naturalmente,
con salsa de tomates fresco
y mozzarella fresca.

Mozzarella 55.000
Mozzarella fresca y salsa de tomates frescos.

Margarita 60.000
Mozzarella fresca, albahaca y salsa de tomates frescos.

Pepperoni 65.000
Mozzarella fresca y rodajas de pepperoni.

Cuatro Quesos 70.000
Mozzarella fresca, gouda, roquefort y parmesano.

Panceta y Cebolla 70.000
Mozzarella fresca, panceta dorada y cebolla morada.

Rúcula y Bondiola 70.000
Mozzarella fresca, tomates cherry, rúcula y bondiola ahumada.

PARA LOS PEQUES

Hamburguesa Infantil 25.000
Hamburguesa con queso cheddar, tomate y lechuga en pan suave.
Acompañada de papas caseras.

Mac and Cheese 30.000
Macarrones con cremosa salsa cheddar, gratinados al horno.

POSTRES

Brownie con Helado 45.000
Brownie tibio de chocolate, servido con una bocha de helado.

Volcán da Bella 45.000
Volcán de dulce de leche con bocha de helado.

Volcán Incanto di Giulia 45.000
Volcán de chocolate con bocha de helado.

Batata con Queso Paraguay.... 25.000
El postre más tradicional.

Tarta de Manzana..... 40.000
Tarta casera de manzana, servida con una bocha de helado.

Copa de helado..... 25.000
Dos bochas. Consultar sabores disponibles.

Budín Casero 20.000
Húmedo y casero. Ideal para un cierre liviano.

energya

**RESTO
BAR**