

NUESTROS CÓCTELES



Alquimias

IBUPROFRESH 800mg 54.000Gs

Menta fresca, jugo de limón y almíbar de manzana verde se equilibran con ron blanco.

Fresh mint, lemon juice, and green apple syrup are balanced with white rum.

ANSIOLITICO 007 52.000Gs

Whisky, martini dry y Angostura orange clásico, seco y sofisticado, con un final cálido que relaja.

Whisky, Martini Dry, and Angostura Orange, classic, dry, and sophisticated, with a warm, relaxing finish.

ALQUIMIA LILA 58.000Gs

Uvas frescas, hibiscus y albahaca combinadas con vermouth y vodka infusionadas en un cóctel floral y equilibrado.

Fresh grapes, hibiscus, and basil combined with vermouth and vodka, infused into a floral and balanced cocktail.



MEDUSA 43 56.000Gs

Dulce y cítrico, con notas de banana y naranja que se mezclan con whisky y Campari

Sweet and citrusy, with notes of banana and orange blended with whisky and Campari.

RECETA SECRETA 55.000Gs

Naranja, licor de durazno, azúcar, tequila y frutos rojos. Cítrico y frutal, con un toque dulce, con durazno y frutos rojos, un cóctel misterioso.

Orange, peach liqueur, sugar, tequila, and berries. Citrus and fruity, with a sweet touch of peach and berries, a mysterious cocktail.

SAPHYRA 62.000Gs

Naranja, albahaca, almíbar simple, jugo de limón, gin, Aperol, Frangelico.

Frescor cítrico con un toque herbal de albahaca y la suavidad del Frangelico

Orange, basil, simple syrup, lemon juice, gin, Aperol, and Frangelico. Citrus freshness with a herbal hint of basil and the smoothness of Frangelico.

PHARMA BLISS 52.000Gs

Piña, limón, miel de caña, romero, ron blanco y cachaça Frescor cítrico, dulzura natural y un toque secreto del pharmacy

Cachaça. Citrus freshness, natural sweetness, and a secret touch from Pharmacy.

OLD FASHION 60.000Gs

Angostura bitter, azúcar y whisky

Angostura bitters, sugar and whiskey



Tónicos



AURA GIN TONIC 52.000Gs

Gin de mariposa, agua tónica y jugo de limón

Butterfly pea gin, tonic water, and lemon juice

FRUTOS ROJOS GIN TONIC 52.000Gs

Gin Puerto De Indias, agua tónica y mix de frutos rojos.

Puerto De Indias Gin, tonic water, and a mix of berries.

GIN TONIC TRADICIONAL 50.000Gs

Gin Puerto De Indias agua tónica, limón y enebro

Puerto De Indias Gin, tonic water, lemon, and juniper.

GINGER GIN TONIC 52.000Gs

Gin Puerto De Indias, jengibre, agua tónica y syrup.

Puerto De Indias Gin, ginger, tonic water, and syrup.



Mule's



PHARMACY MULE 55.000Gs

Vodka, uva verde, menta, almíbar simple y espuma de jengibre. Fresco, frutal y con un toque herbal y picante.

Vodka, greengrapes, mint, simple syrup, and ginger foam.

Fresh, fruity, with a herbal and spicy touch

ANTIDOTO HERBAL 55.000Gs

Jägermeister, menta, limón y almíbar de mburucuyá. Fresco, herbal y con un toque dulce y cítrico.

herbal, with a sweet and citrusy touch.

MEZCLA RADIOACTIVA 60.000Gs

Gin strawberry, uva, piña, menta, limón, almíbar simple, mix de frutos rojos y espuma de jengibre. Fresco, frutal y con un toque picante

Strawberry gin, grapes, pineapple, mint, lemon, simple syrup, mixed berries, and ginger foam. Fresh, fruity, with a spicy touch

PAR - MICINA 55.000Gs

Tequila, menta, limón y almíbar de mburucuyá y espuma de jengibre. Fresco, cítrico y con un final picante.

Tequila, mint, lemon, passionfruit syrup, and ginger foam.

Fresh, citrusy, with a spicy finish.

Relaxantes



OAK BOULERVARDIER 51.000Gs

Bourbon, Campari, manzanilla y vermouth, ahumado. Intenso, seco y elegante, con notas profundas de roble.

Bourbon, Campari, chamomile, and vermouth, smoked. Bold, dry, and elegant, with deep oak notes.

AGED NEGRONI 50.000Gs

Gin, Campari y vermouth, suavemente ahumados. Intenso, elegante y con final profundo.

Gin, Campari, and vermouth, gently smoked. Bold, elegant, with a deep finish.

APEROL SPRITZ 59.000Gs

Aperol, espumante, agua con gas y naranja. Ligero, burbujente y refrescante.

Aperol, sparkling wine, soda water, and orange. Light, bubbly, and refreshing.

FOX GRAPE 51.000Gs

Vodka, uva, albahaca y cordial de hibiscus. Fresco, frutal y floral, con un toque herbal.

Vodka, grapes, basil, and hibiscus cordial. Fresh, fruity, and floral, with a herbal touch.

Mocktails

PAR- MICINA SIN ALCOHOL

50.000Gs

Tequila, menta, limón, almíbar de mburucuyá y espuma de jengibre. Fresco, cítrico y con un final picante.

Tequila, mint, lemon, passion fruit syrup, and ginger foam. Fresh, citrusy, with a spicy finish.

PHARMACY MULE SIN ALCOHOL

48.000Gs

Vodka, uva verde, menta, almíbar simple y espuma de jengibre. Fresco, frutal y con un toque herbal y picante.

Vodka, green grapes, mint, simple syrup, and ginger foam. Fresh, fruity, with a herbal and spicy touch.

FOX GRAPE SIN ALCOHOL 48.000Gs

Vodka, uva, albahaca y cordial de hibiscus. Fresco, frutal y floral, con un toque herbal.

Vodka, grapes, basil, and hibiscus cordial. Fresh, fruity, and floral, with a herbal touch.



CHAMPAGNE

Moet Chandon Brut Imperial.....	1.000.000Gs
Moet Chandon Nectar Imperial.....	1.100.000Gs
Moet Chandon Rose Nectar Imperial	1.300.000Gs
Moet Chandon Ice	1.100.000Gs
Moet Chandon Ice Rose	1.300.000Gs
Veuve Clicquot Brut	1.000.000Gs
Veuve Clicquot Demi Sec.....	1.000.000Gs
Veuve Clicquot Rich	1.300.000Gs
Dom Perignon Vintage Louminous.....	4.000.000Gs



ESPUMANTE

Undurraga Moscato.....	250.000Gs
Chandon Extra Brut.....	280.000Gs
Chandon Delice.....	280.000Gs
Chandon Brut Rose.....	280.000Gs
Chandon Extra Brut mini 187ml	100.000Gs
Chandon Delice mini 187ml.....	100.000Gs



DRINK'S

Agua Con Gas 500ml	14.000Gs
Agua Sin Gas 500ml	14.000Gs
Agua SanPellegrino Italy 250ml.....	20.000Gs
Aqua Panna Italy 250ml	20.000Gs
Agua De Coco 330ml	21.000Gs
Agua Tonic Schweppes 310ml.....	18.000Gs
Agua Tonic SanPellegrino 200ml.....	20.000Gs
Coca Cola 354ml	18.000Gs
Coca Cola Zero 354ml	18.000Gs
Guarana Antarctica 355ml.....	18.000Gs
Sprite 500ml	18.000Gs
Sprite Zero 500ml	18.000Gs
Red Bull 250ml	28.000Gs
Jugo De Naranja.....	20.000Gs
Jugo Detox.....	25.000Gs
Limonada TAJ.....	25.000Gs
Jugo Fresh	25.000Gs
Te Sabores.....	18.000Gs



CAIPIRAS

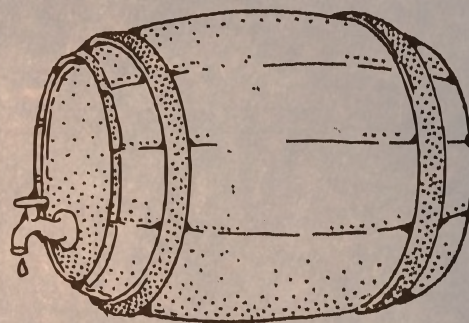
Preparadas por el tri campeón nacional Damian Bobadilla

Caipiriña Tradicional	45.000Gs
Caipiroska	45.000Gs
Sangria tinto o Blanco	40.000Gs
Fernet Cola	45.000Gs



CERVEZAS

Coronita 210ml	20.000Gs
Corona Cero 350ml	20.000Gs
Heineken 250ml.....	20.000Gs
Chopp Munich 330ml.....	20.000Gs
Munich Premium Ultra.....	20.000Gs
Munich Ultra Gluten Free.....	18.000Gs



WHISKY

	Botellas	Raya
Johnnie Walker Black Label.....	500.000Gs	45.000Gs
Johnnie Walker Double Black	550.000Gs	
Johnnie Walker Gold Label	750.000Gs	70.000Gs
Johnnie Walker Blue Label	3.300.000Gs	250.000Gs
Chivas Regal 12 YO.....	500.000Gs	
Jack Daniels N7.....	500.000Gs	
Jack Daniels Honey.....	420.000Gs	

VODKA

	Botella	Raya
Grey Goose 750ml	470.000Gs	55.000Gs
Ciroc Original 750ml	425.000Gs	
Ciroc Red Berry 750ml.....	450.000Gs	



TEQUILA

	Botella	Raya
1800 Reposado 750ml	450.000Gs	50.000Gs
1800 Silver 750ml	450.000Gs	50.000Gs
Tequila Peligro Catrina Sandia	390.000Gs	40.000Gs
Tequila Peligro Catrina Melon.....	390.000Gs	40.000Gs

LICORES

	Raya	Botella
Licor 43 Original 700ml	40.000Gs	400.000Gs
Jagermeister 700ml	40.000Gs	400.000Gs
Fernet Branca 750ml		350.000Gs

RON

	Raya	Botella
Bacardi Oro.....	40.000Gs	250.000Gs

GINEBRAS

Gin Puerto de Indias Classic.....	350.000 Gs
Gin Puerto de Indias Strawberry.....	400.000Gs

VINOS

Catena Zapata Malbec.....	1.690.000Gs
Angelica Zapata Malbec.....	600.000Gs
Luigi Bosca Rosé.....	360.000Gs



COMBOS

VCP LOVERS

3 Veuve clicquot brut.....	3.200.000GS
5 Veuve clicquot brut.....	5.300.000GS

DOM PERIGNON

3 Dom Perignon Louminous.....	11.000.000Gs
-------------------------------	--------------

CHANDON SHOWER

3 Chandon (1 DELICE ROSÉ, 1 ROSÉ O 1 BRUT).....	700.000GS
5 Chandon (1 DELICE ROSÉ, 1 ROSÉ O 2 BRUT).....	1.200.000GS
8 Chandon (2 DELICE ROSÉ, 3 ROSÉ O 3 BRUT).....	2.000.000GS

FERNET

1 Una botella de Fernet Branca	
6 Latas de coca cola.....	390.000Gs

WHISKY

1 Una botella de Johnnie walker black label	
6 Latas de coca cola.....	580.000Gs
1 Una botella de Johnnie walker black label	
6 Latas de agua tonica schweppes.....	580.000Gs

GIN

1 Una botella de gin puerto de indias classic	
6 Latas de agua tonica.....	420.000Gs
1 Una botella de gin puerto de indias strawberry	
6 Latas de agua tonica	490.000Gs

CHAMPIONS

Veuve clicquot de 15 litros.....	26.000.000Gs
Whisky Chivas Regal 5 litros.....	2.400.000Gs





New in Menu

By
Edimar Farias

Entradas

MINÉ CALAMAR AL AJILLO 120.000GS

Pequeños calamares mediterraneos salteados al ajillo, con un toque de aceite de oliva y perejil fresco un plato clasico sabroso y lleno de aroma

Small Mediterranean squid sautéed in garlic, with a touch of olive oil and fresh parsley. A classic dish, flavorful and full of aroma

DÚO DEL MAR 110.000GS

Vieiras y camarones salteados al ajo delicadamente flameados para intensificar su aroma, servidos en su concha y finalizados con huevo masago

Scallops and shrimp sautéed with garlic, delicately flambéed to enhance their aroma, served in their shell and finished with masago roe

MARISCOS A LA CREMA DEL CHEF 220.000GS

Camarones, pulpo, mejillones seleccionados en una salsa cremosa y suave a base de ostras y queso acompañados de ajo, vino blanco y hierbas frescas

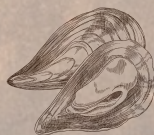
Shrimp, octopus, and selected mussels in a smooth and creamy oyster and cheese sauce, complemented with garlic, white wine, and fresh herbs.

Principales

LENGUADO PREMIUM 160.000GS

Lenguado al horno con costra de crema, trufada, cremoso de papas, palmito grillado y tomate cherry confitados

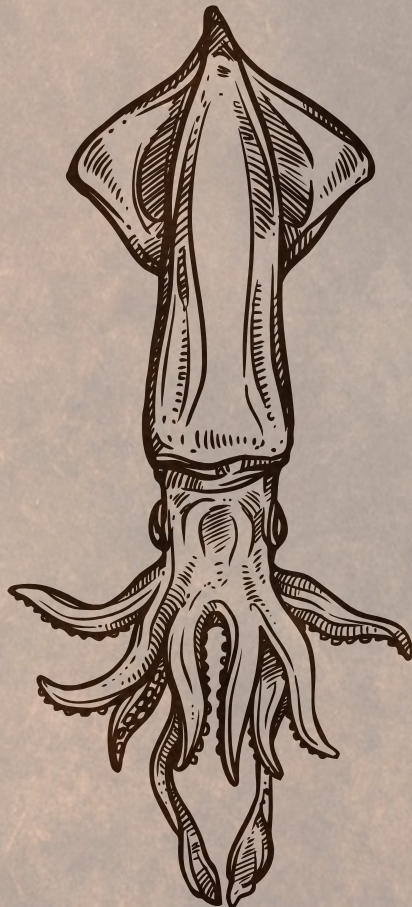
Oven-baked sole with a truffle cream crust, creamy mashed potatoes, grilled hearts of palm, and confit cherry tomatoes



DEL MAR A LA PLANCHA 260.000GS

Selección de mariscos y mejillones con concha cocidos a la plancha para realzar su sabor natural condimentados con especias asiáticas y vegetales frescos

A selection of seafood and shell-on mussels, grilled to enhance their natural flavors, seasoned with Asian spices and fresh vegetables





Cocina

ENTRADAS

ASAMA MASSAGO 115.000GS (6 unid)

Enrollado de salmon con queso crema, kanikama y camaron, finalizado con caviar, salsa trufada y salsa ponzu

Salmon roll with cream cheese, kanikama and shrimp, topped with caviar, truffle sauce and ponzu sauce.

CARPACCIO DE PULPO 110.000GS (12 unid)

Laminas de pulpo con aceite de oliva y limon con un toque suave de curry y verdeo

Slices of fresh octopus seasoned with olive oil and lemon, with a light touch of curry and spring onion

CAMARON FIRE 96.000GS

Camarones y vieiras salteados con ajo y un toque picante, rematados con caviar masago y vegetales frescos para un bocado lleno de sabor.

Sautéed shrimp and scallops with garlic and a spicy kick, finished with masago caviar and fresh peppers for a burst of flavor.

BARRIGA DE SALMON 65.000GS (4 unid)

Barriga de salmon con crema de trufas, salsa trufada, raspas de limon real, caviar y sal Maldon

Salmon with truffle sauce, real lemon zest, caviar and Maldon salt.

CEVICHE DE PESCADO BLANCO 85.000GS

Cubos de pescado blanco marinados en leche de tigre, ají, cebolla morada, cilantro y chips de mandioca.

Cubes of white fish marinated in tiger's milk, chili, red onion, cilantro, and cassava chips.

CEVICHE MIXTO 118.000GS

Cubos de pescado blanco, salmón y camarón, marinados en leche de tigre, ají, cebolla morada, cilantro y chips de mandioca

Cubes of white fish, salmon and shrimp, marinated in tiger's milk, chili pepper, red onion, cilantro and cassava chips



COMBINADOS

SALMONTEMPURA(10unidades) 80.000Gs

Relleno de salmón empanado, cubierto con finas fetas de salmón y puerros crispy, acompañado de salsa tare y salsa de la casa

Filled with breaded salmon, topped with thin slices of salmon and crispy leeks, served with tare sauce and house sauce

SALMON AVO (10 unidades) 60.000Gs

Rolls rellenos de salmón y aguacate
Rolls filled with salmon and avocado

MAKI DRAGON 115.000Gs

Roll de arroz y nori relleno de camarón con y aguacate, coronado apanado láminas de unagi glaseado en salsa tare y un toque de mayonesa picante y crispy de puerro.

Sushi roll of rice and nori filled with crispy shrimp and avocado, topped with unagi glazed in tare sauce, spicy mayo and crispy leek.

TARE JOE CAMARON (6 unidades) 80.000Gs

Salmón envuelto en arroz, queso crema y camarón salteado en salsa tare

Salmon wrapped in rice, with cream cheese and shrimp sautéed in tare sauce.

URAMAKI SPECIAL (10 unidades) 95.000Gs

Uramaki de camarón empanado, queso crema y aguacate, con una fina cobertura de salmón, fetas de limón y gel de limón confit.

Uramaki with breaded shrimp, cream cheese, and avocado, topped with thin slices of salmon, lemon slices, and lemon confit gel.

URAMAKI SKIN SPECIAL (10 unidades) 85.000Gs

Rolls piel de salmón grillada, cebollita, queso crema y pepino, cubierto con salsa tare y cobe frita

Rolls with grilled salmon skin, scallions, cream cheese, and cucumber, topped with tare sauce and crispy cobe

RAINBOW LOBSTER (10 unidades) 120.000Gs

Uramaki de langosta con kani kama y mayonesa picante, cubierto con finas láminas de mango, aguacate, pescado blanco y salmón, finalizado con caviar masago y un delicado baño de salsa tare.

Uramaki with lobster, kani kama, and spicy mayonnaise, topped with fine slices of mango, avocado, white fish, and salmon, finished with masago caviar and a delicate tare sauce glaze.

COMBINADO NEW TICHUCA (24 unid) 205.000GS

Sashimi: Salmón (4), Pescado Blanco(4)

Nigiri: Salmón (2), Skin Lem (2)

Makis: Salmón tempura (4), Philadelphia (8)

COMBINADO TICHUCA (38 unid) 320.000GS

Sashimi: Salmón (5), Pescado Blanco (10)

Makis: Philadelphia (5), Especial tichuca (5), Uramaki Umi (5)

Nigiri: Salmón Trufado (2), Joe (2), Joe

Ebi (2), Tartar de Salmón (2)

COMBINADO TICHUCA FUSION (55 unid) 435.000GS

Sashimi: Pescado Blanco (5), Salmón (5),

Salmón Flameado (5), Pulpo (5)

Nigiri: Salmón Trufado (4), Joe Ebi (4), Joe Salmón (4)

Makis: Philadelphia Especial (5), Philadelphia (8), Uramaki Umi (5), Salmón Tempura (5)

COMBINADO TICHUCA GOURMET(38 unid)

Sashimi: Salmón (10), Nigiri: Joe (4), Salmón (4) **400.000GS**

Makis: Philadelphia Especial (5), Especial tichuca(5), Salmón Tempura (5)

Hot Joe, Sunomono, salsa mburucuja y salsa de ostras (1)

TRIO DE AHUMADOS (6 unidades) 120.000Gs

2un nigiri de barriga de salmón,

2un pez blanco con toganesh,

2un camaron flameado.



TWO SPECIALS

NIGIRI BARRIGA (2 unid) 50.000GS

Sushi de salmón gordo con limón real y salsa traufada

Fatty salmon sushi with real lemon and truffle sauce

NIGIRI JOE EBI (2 unid) 45.000GS

Camarón apanado con queso crema, bañado en salsa tare

Salmon wrapped in rice, topped with seasoned salmon and scallions

NIGIRI SALMON (2 unid) 40.000Gs

Sushi de salmón y arroz.

Salmon and rice sushi

SASHIMI DE SALMON (10 uni) 90.000GS

Fetas de salmón fresco.

Slices of fresh salmon.

SASHIMI DE PULPO (10 uni) 98.000GS

Fetas de pulpo.

Slices of octopus

SASHIMI ESPECIAL (22 unid) 205.000GS

Selección de finas láminas de salmón, pez prego, almeja roja y kanikama.

Selection of fine slices of salmon, prego fish, red clam and abalone, kanikama

HOT ROLLS

HOT CAMARON(10 unid) 85.000GS

Rolls de camarón, queso crema, cebollitas y kanikama apanado y frito.

Rolls with shrimp, cream cheese, scallions and breaded, fried kanikama.

HOT PHILADELPHIA(10 unid) 75.000GS

Rolls relleno de salmón y queso crema, apanado y frito

Salmon and cream cheese-filled rolls, breaded and fried.

HOT JOE (10 unid) 85.000Gs

Rolls rellenos de salmón, queso crema, apanado, frito con tartar de salmón, mermelada picante y salsa tare.

Rolls filled with salmon and cream cheese, breaded and fried, served with salmon tartare, spicy jam, and tare sauce.



GEISHA SALMON (6 unidades) 60.000Gs

Aguacate y queso crema envuelto en lámina de salmón, cubierto con jalea de maracuyá y crocante de batata

Avocado and creamcheesewrapped in a slice of salmon, topped with passion fruit jelly and sweet potato chips

EBI TEMPURA MAKI (10 unidades) 75.000Gs

Rolls rellenos de camarón apanado, queso crema y verdeo

Rolls filled with breaded shrimp, cream cheese, and scallions



PHILADELPHIA (10 unidades) 70.000Gs

Rolls rellenos de salmón y queso crema

Rolls filled with salmon and cream cheese

PHILADELPHIA SPECIAL (10 unidades) 100.000Gs

Uramaki de salmón con queso crema y levemente tostado, finalizado con caviar y salsa

Salmon uramaki with cream cheese, topped with lightly seared salmon, finished with caviar and sauce

TEMAKIS

TEMAKI DE SALMON 60.000GS

Cono de alga nori, arroz y salmón en cubos

Nori cone seaweed, rice, and diced salmon

TEMAKI EBI TEMPURA 75.000GS

Cono de alga nori, relleno de camarón apanado, queso crema y verdeo.

Nori cone filled with breaded shrimp, cream, cheese and scallions.

ENTRADAS

MIGNON LANCIENNE 165.000Gs

Cubos de Mignon en salsa de mostaza Dijon y acompañados de baquete feteado.

Mignon cubes in Dijon mustard sauce served with sliced baguette.

TEMPURA DE CAMARON 140.000Gs

Camarón apanado en masa especial glaseado en salsa aioli especial.

Breaded shrimp in a special batter, glazed with signature aioli sauce.

FISH N' CHIPS 105.000Gs

Romanita de pescado empanado servidas con papas fritas, salsa alioli y mayonesa picante.

Breaded shrimp in a special batter, glazed with signature aioli sauce.

PARMESAN MANDI FRIES 60.000Gs

Mandioca frita con queso parmesano, limon real, perejil y salsa alioli de ajo asado

Fried cassava with Parmesan cheese, lemon, parsley and roasted garlic aioli sauce.

BANG BANG SHRIMP 160.000Gs

Camarones empanados, glaseados con mayonesa ligeramente picante.

Breaded shrimp glazed with mildly spicy mayonnaise.

KRISPY CHICKEN 70.000Gs

Pollo apanado en masa de cerveza crocante, condimentado con paprika.

Crispy beer-battered chicken seasoned with paprika.



ENSALADA

CHICKEN SATAY SALAD

Ensalada de hojas verdes, pollo grillado y queso azul.

Green leaf salad with grilled chicken and blue cheese.

70.000Gs



HAMBURGUESAS

ANGUS BACON BURGUER 90.000Gs

Hamburguesa de Angus con cheddar, bacon caramelizado y alioli de ajo asado en pan brioche tostado con papas fritas.

Angus burger with cheddar cheese, caramelized bacon, and roasted garlic aioli on toasted brioche bun with fried potatoes.

MBA'ETEKO BURGUER 80.000Gs

Hamburguesa de Angus con queso muzarella, chimichurri y cebolla crujiente en el pan brioche tostado con mandioca frita.

Angus burger with mozzarella cheese, chimichurri, and crispy onion on toasted brioche bun with fried cassava.

3-WAY TAJ BURGUER 120.000

Trio degustación de mini hamburguesas: Angus Bacon Burger, Mba'eteko Burger y Blue Cheese Burger.

Mini burger tasting trio: Angus Bacon Burger, Mba'eteko Burger, and Blue Cheese Burger.



FRUTOS DEL MAR

OSTRA AL AJO 120.000Gs

Ostras horneadas con cebolla, ajo y vegetales a la manteca
Oysters gratinéed with garlic butter and a hint of parsley.



OSTRA CON MAYONESESA JAPONESA

Ostras con suave mayonesa japonesa, queso cheddar fundido y un toque de leche condensada, rematadas con cebollitas.
Oysters topped with creamy Japanese mayo, melted cheddar and a hint of condensed milk, finished with chopped spring onions.

120.000Gs



LANGOSTA AL HORNO CON RISSOTTO

Langosta horneada sobre risotto cremoso de tomate cherry y cúrcuma, aromatizado con ajo y un toque de limón real.

Baked lobster on a creamy cherry tomato and turmeric risotto, flavored with garlic and a hint of lemon.

170.000Gs 0.200kg

780.000Gs 800 a 1.000kg



SEAFOOD PAD THAI

Pasta tailandesa con mariscos, julienne de verduras, maní, crispy de puerro y salsa de tamarindo.
Thai noodles with seafood, julienned vegetables, peanuts, crispy leek, and tamarind sauce.

175.000Gs

RIGATONI CON CAMARONES

Rigatone con camarones salteado en salsa de queso azul y praliné de nueces.
Rigatone en salsa de queso y camarones salteados.

100.000Gs

PRINCIPALES

PASTA CON MIGNON 95.000Gs

Rigatonne con cubo de lomito en salsa de queso azul, canela y praliné de nueces.

Rigatoni with beef tenderloin cubes in a blue cheese sauce, with cinnamon and walnut praline.

RIGATONI CON CAMARONES 110.000Gs

Rigattonne con camarones salteado en salsa de queso azul y praliné de nueces.

Rigatonne en salsa de queso y camarones salteados.

TICHUCA STEAK 160.000Gs

Filet de lomito grillado con papas baby, y cebolla baby confitado, panceta crema de parmesano.

Grilledbeef tenderloin filet withbaby potatoes, caramelized pearl onions, bacon, and Parmesan cream.



PICAÑA BEEF 160.000Gs

Tierno corte de tapa cuadril con salsa de chimichurri, pure de mandioca y verduras salteadas.

Tender rumpcap cut withchimichurrisauce, mashed cassava, and sautéed vegetables.

PICADAS

PICADA MEDUSA (2 personas) 250.000Gs

una combinacion irresistible para compartir: jugosa picaña en su punto acompañada de madioca dorada, chorizo calabresa y chorizo con queso.

Se completa con una sopa paraguaya casera y una seleccion de salsas que realza cada bocado: chumicurri y vinagreta fresca.

Juicy picanha cooked to perfection, served with golden cassava, calabresa sausage, and cheese-stuffed sausage. It's all complemented by homemade Paraguayan cornbread (sopa paraguaya) and a selection of sauces that elevate every bite: chimichurri and fresh vinaigrette

PICADA MEDUSA (4 personas) 360.000Gs

una combinacion perfecta para compartir con amigos: corte equilibrado de picaña beef y picaña (300gra cu), acompañada de sopa paraguay, chorizo con queso y calabresa, queso provolone, salsa chimichurri y vinagreta

A balanced selection of beef picanha and pork picanha (300 g each), served with traditional Paraguayan cornbread (sopa paraguaya), cheese-stuffed sausage, calabresa sausage, grilled provolone cheese, and a duo of sauces: chimichurri and fresh vinaigrette

SALMON MEDITERRANEO 115.000Gs

Salmon con costra de sésamo, vegetales salteados y salsa de aceitunas.

Sesame-crusted salmonwithsautéed vegetables and olive sauce.



BEEF DE CHORIZO 140.000Gs

Corte argentino a la parrilla con farofa, mandioca frita y vinagreta.

Argentinian grilledsteak withfarofa, fried cassava and vinaigrette.

POSTRES

PETIT GATEAU CHOCOLATE 45.000GS

Volcán de chocolate servida con helado de crema y cobertura de chocolate

Chocolate volcano served with icecream cream and chocolate coating

OREO BROWNIE 45.000GS

Brownie de oreo con cobertura de chocolate y helado de crema.

Oreo brownie topped with chocolate sauce and cream ice cream.

CHEESECAKE 45.000GS

Cheesecake spus vide con crocante y coulis de frutas del bosque.

Sous-vide cheesecake with acrunchy topping and wild berry coulis.

PICADA SAN JUANINA (2 personas) 250.000Gs

una seleccion de carnes a la parrilla, con picaña, matambrito, chorizo con queso, butifarra, acompañada de meju, sopa paraguaya, madioca y pan de ajo.

Tradicion paraguaya con nuestro sello
A carefully curated selection of grilled meats, including picanha, matambrito, cheese-stuffed chorizo, and butifarra, accompanied by traditional mbejú, sopa paraguaya, cassava, and garlic bread.
Paraguayan tradition, elevated with the signature tichuca

PICADA SAN JUANINA (4 personas) 360.000Gs

una seleccion de carnes a la parrilla, con picaña, matambrito, chorizo con queso, butifarra, acompañada de meju, sopa paraguaya, madioca y pan de ajo.

Tradicion paraguaya con nuestro sello
A carefully curated selection of grilled meats, including picanha, matambrito, cheese-stuffed chorizo, and butifarra, accompanied by traditional mbejú, sopa paraguaya, cassava, and garlic bread.
Paraguayan tradition, elevated with the signature tichuca

COSTO DE CUBIERTOS 10.000GS POR PERSONA