

# TAKO A RE'E BRASAS



## TAKUARE'E

*Significa "Caña de azúcar" en Guaraní.*

*En tributo a la caña blanca paraguaya,  
el destilado que proviene de la Caña de azúcar de esta tierra  
y se distingue entre los mejores rones por calidad y pureza.*

# Tapeo / Para Picar

## COUVERT TAKUARE'E

Pan acompañado de Queso Roquefort, salsa Criolla y chimichurri.

Gs.10.000 / 1.50 USD

## Entradas

### PROVOLETA

Queso provolone a la brasa, panceta y berenjena escabechada.

Gs.70.000 / 10.30 USD

### LENGUA AHUMADA

Lengua ahumada con salsa Criolla.

 Gs.55.000 / 8.10 USD

### OREJA A LA GALLEGA

Oreja de cerdo cocida y terminada a las brasas, servida con papas asadas, pimentón dulce, sal marina y aceite de oliva.

 Gs.45.000 / 6.60 USD

### EMPANADA DE PISTO

2 empanadas de pisto manchego y huevo de codorniz frito.

Gs.30.000 / 4.40 USD

### ALITAS DE POLLO

16 alitas de pollo hechas al horno y servidas con salsa picante.

 Gs.45.000 / 6.60 USD

### TUÉTANO

Rico y sabroso tuétano, acompañado de Gravlax de Salmón y papa paja.

Gs.55.000 / 8.10 USD 

### MOLLEJAS VACUNAS

Mollejas seleccionadas de corazón con chimichurri y limón quemado.

Gs.55.000 / 8.10 USD 

### CHINCHULIN

Crocantes Chinchulines de tripa gorda y fina con salsa provenzal y limón.

 Gs.45.000 / 6.60 USD

## SELECCION DEL PARRILLERO

Artesanal®



chorizo parrillero, chorizo picante, morcilla, chorizo toscano, molleja, chinchulín.


Gs.70.000 / 10.30 USD 

# Entradas

## CHORIZO TOSCANO

Artesanal

Chorizo toscano picado grueso "Salim".

Gs.15.000 / 2.20 USD 

## CHORIZO VACUNO 100%

Artesanal

Chorizo vacuno aromático y con maní "Salim"

 Gs.15.000 / 2.20 USD

## CHORIZO TAKUAREE


Artesanal

Chorizo PURO CERDO HECHO EN LA CASA

 Gs.15.000 / 2.00 USD

## CHISTORRA CASERA

Chistorra típica Española Olé!

Gs.15.000 / 2.20 USD 

## MORCILLA CRIOLLA

Artesanal

Morcilla paraguaya de campo "Salim".

 Gs.15.000 / 2.20 USD

## HUEVOS ROTOS CON GULAS

Papas fritas caseras con huevos fritos  
y sucedáneo de pescado

 Gs.60.000 / 8.80 USD

## PICADILLO DE MATANZA

Típico plato de matanza con papas fritas  
y huevos fritos

 Gs.45.000 / 6.60 USD

# Hamburguesas Caseras

## HAMBURGUESA DE CUADRIL

Medallón de Tapa de cuadril 180 grs. Lechuga, tomate,  
pepino encurtido casero, salsa cheddar, panceta,  
cebolla morada, Mayonesa 50% BBQ / 50% alioli

Gs.60.000 / 8.80 USD

## HAMBURGUESA DE BONDIOLA AHUMADA

2 Medallones de bondiola de 120 grs. Lechuga,  
tomate, salsa cheddar, panceta, papa paja,  
Mayonesa 50% BBQ / 50% alioli + Mayonesa de kimchi

Gs.50.000 / 7.35 USD

# Nuestros arroces

(mejor dicho Paellas: especial para 2 personas )

Un concepto diferente de presentación, hechos al horno

## **ARROZ VACUNO**

Arroz típico Español terminado al horno y servido con quijada.

Gs.120.000 / 17.70 USD 

## **ARROZ DE POLLO**

Arroz servido con alitas y mollejas de pollo.

Gs.120.000 / 17.70 USD 

## **ARROZ DE CERDO**


Arroz servido con una costilla de cerdo a la BBQ.

 Gs.120.000 / 17.70 USD

# Ensaladas y platos livianos

## **RUCULA Y PARMESANO**

Ensalada de rúcula, tomates secos, queso parmesano, vinagreta de miel de caña.

Gs.50.000 / 7.35 USD 

## **MOZZARELLA FRESCA**

Mix de hojas verdes, mozzarella fresca, aceitunas, tomates y pesto.

 Gs.50.000 / 7.35 USD

## **ENSALADA MIXTA**

Mix de hojas verdes, tomate, zanahoria, cebolla morada, huevo duro, aceitunas, vinagreta de hierbas frescas.

 Gs.46.000 / 7.00 USD

## **ENSALADA DE PERAS**

Hojas verdes, peras asadas, queso roquefort, maní tostado.

Gs.50.000 / 7.35 USD 

## **ENSALADILLA RUSA**

Típica ensaladilla rusa española servida en conos de galleta.

 Gs.50.000 / 7.35 USD

# Guarniciones

## SOPA PARAGUAYA

Tradicional sopa paraguaya con harina de maíz, cebolla y queso Paraguay.

Gs.30.000 / 4.40 USD 

## CHIPA GUAZÚ

Tradicional Chipa Guazú con choclo, cebolla y queso Paraguay

 Gs.30.000 / 4.40 USD

## PAPINES AL HORNO

Papines hechos en el horno y aromatizados con romero.

 Gs.40.000 / 5.60 USD

## ARROZ QUESU

Arroz blanco típico de Paraguay servido con queso Paraguay.

Gs.40.000 / 5.60 USD 

## PURE DE PAPAS

Puré casero de papas y con mucha manteca

 Gs.40.000 / 5.60 USD

## VEGETALES GRILLADOS

Vegetales seleccionados y grillados en nuestras brasas y encima un huevo frito.

Gs.40.000 / 5.60 USD 

## PAPA PLOMO

Papa entera con su piel tapada con papel aluminio y salpimentada con un buen aceite de oliva.

 Gs.25.000 / 3.70 USD

# Aves

## POLLO BBQ

Tres caderitas de pollo a la brasa servidas con barbacoa de guayaba ahumada.

Gs.85.000 / 12.50 USD 

## BROCHETTE DE POLLO

Pollo envuelto en panceta, vegetales y champiñón.

 Gs.85.000 / 12.50 USD

# Pescados y Mar

## SALMÓN CHILENO

Salmón fresco chileno acompañado de arroz frito con vegetales.

Gs.110.000 / 16.00 USD 

## SURUBI A LA BRASA

Lomo de surubí a las brasas acompañado de vegetales y vinagreta de limón.

 Gs.100.000 / 14.70 USD

## CABALLA

Pescado de mar, entero y sin la raspa central servido con requemado de ajo y perejil.

Gs.95.000 / 14.00 USD 

## ANCHOA o ANJOVA

Pescado de mar, su preparación a la bilbaína.

Gs.95.000 / 14.00 USD 

## SALMONETES O TRILLA

Deliciosos pescados de mar fritos y servidos sobre locotes asados.

 Gs.95.000 / 14.00 USD

# Cordero

## CHULETILLAS

Sabrosas chuletillas de cordero de 8 kilos de peso en limpio hechas a la brasa y servidas con papa.

Gs.110.000 / 16.20 USD 



## PALETILLA DE CORDERO

(ideal para compartir 2 personas)

Paletilla de cordero de 1,3 kilos a baja temperatura y terminada a la brasa.

 Gs.160.000 / 23.50 USD



## PIERNA DE CORDERO

(ideal para compartir 2/3 personas)


Pierna de cordero de 1,7 kilos a baja temperatura y terminada a la brasa.

Gs.190.000 / 28.00 USD 

# Cerdo

## BONDIOLA DE CERDO

Bondiola Asada y caramelizada con miel de caña.

Gs.80.000 / 11.75 USD 



## COSTILLA DE CERDO

Costilla estilo americano con salsa BBQ de guayaba ahumada.

 Gs.65.000 / 9.50 USD



libre de Gluten / Gluten Free



# Vacuno

## **COSTILLA ANCHA**

Tradicional corte Paraguayo / Argentino de 730 gr. con hueso ancho.

Gs.95.000 / 14.00 USD 

## **“BANDERITA”**

Tradicional corte Argentino de 750 gr. con hueso finito.

 Gs.80.000 / 11.75 USD

## **CUPIM**


Exquisita joroba de 350 gr. con marmoleo especial por su grasa intramuscular.

 Gs.65.000 / 9.50 USD

## **LOMITO**



Solomillo de 500 gr. 100% de Exportación.

Gs.120.000 / 17.65 USD 

## **VACÍO**

Uno de los cortes de carne más tiernos y sabrosos del asado. 520 grs.

 Gs.90.000 / 13.20 USD

## **TAPA CUADRIL**

Tapa de cuadril Angus de 650 gr. vuelta y vuelta a las brasas.

Gs.120.000 / 17.65 USD 

## **BIFE DE CHORIZO**

Lomo de res de 650 gr. con ligera cobertura de grasa. Sabroso y tierno centro del bife ancho de 500 gr.

Gs.100.000 / 14.70 USD 

## **OJO DE BIFE**

 Gs.110.000 / 16.20 USD



## **Don Pepe es sinónimo de calidad garantizada, teniendo las siguientes características:**

Carne de primera calidad procesada de una manera especial.

Producto elaborado exclusivamente por Frigochaco de la Cooperativa Fernheim.

El ganado es originario del Chaco Central de los socios de la Cooperativa.

Proveniente únicamente de ganado joven seleccionado, preferentemente de animales de razas europeas, criado y engordado sobre pastura extensiva.

Sometido a una gran trazabilidad exigente, permitiendo que el nombre del ganadero correspondiente sea registrado en cada etiqueta.

Carne tierna, sabrosa y jugosa, manteniendo estas características hasta el plato del consumidor.

Un producto estacionado y madurado, ganando de esta forma la terneza característica

La carne es marmoreada, lo que aumenta su aromaticidad y jugosidad

Cortes especialmente para la parrilla: Colita Cuadril, Tapa Cuadril, Costilla sin Hueso, Costilla con Hueso, Bife de Chorizo, Costeleta sin Lomito y Costeleta con Lomito.

# Postres

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de la casa con helado.

Gs.40.000 / 5.90 USD

## CHEESECAKE

Cheesecake hecho al horno y acompañado de helado.

Gs.40.000 / 5.90 USD

## TORTA TRES LECHE

Fabulosa torta tres leches: para que cuando la pidas vuelvas a pedirla.

Gs.40.000 / 5.90 USD

## FLAN

Flan casero de huevo acompañado con Dulce de Leche.

 Gs.30.000 / 4.40 USD

## TARTA DE CHOCOLATE

Un viaje a la infancia

Gs.40.000 / 5.90 USD

## ARROZ CON LECHE

Para casarse con el Chef.

 Gs.30.000 / 4.40 USD

### “Descuento total de factura en comida”

10% de descuento pagando con tarjeta.



15% de descuento pagando en efectivo.



libre de Gluten / Gluten Free



# TAKARE'E

BRASAS

## Bebidas sin alcohol

Gaseosa x 500 ml - línea Coca Cola .....	Gs.10.000
Agua mineral con o sin gas .....	Gs.8.000
Jugos Frutales (consultar disponibilidad) .....	Gs.16.000
Sabores: Naranja, Limón, Piña, Durazno, Melón	

## Cervezas

3/4 - 750 CC

Heineken .....	Gs.40.000
Stella Artois .....	Gs.35.000
Corona .....	Gs.30.000
Pilsen .....	Gs.25.000
Eisenbahn .....	Gs.20.000

### Chopp

Heineken x 500 CC .....	Gs.20.000
Pilsen x 500 CC .....	Gs.35.000
Pilsen x 330 CC .....	Gs.30.000

# TAKARE'E
















BRASAS



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS



## Tintos

	<i>Efusivo Blend</i> .....	Gs. 290.000
	<i>Cobos Cocodrilo Blend</i> .....	Gs. 280.000
	<i>Pizzorno Select Blend</i> .....	Gs. 190.000
	<i>Las Perdices Ala Colorada (Cab. Franc)</i> .....	Gs. 180.000
	<i>Cobos Felino Malbec</i> .....	Gs. 175.000
	<i>Pizzorno Reserva Tannat</i> .....	Gs. 170.000
	<i>Castizo Malbec</i> .....	Gs. 135.000
	<i>Castizo Cabernet Sauvignon</i> .....	Gs. 135.000
	<i>Castizo Cabernet Franc</i> .....	Gs. 135.000
	<i>Cogorno Gran Reserva Carmenere</i> .....	Gs. 140.000
	<i>Cogorno Gran Reserva Cabernet Sauvignon</i> .....	Gs. 140.000
	<i>Domaine Bousquet Reserva Malbec</i> .....	Gs. 140.000
	<i>Altano Tinto Douro</i> .....	Gs. 130.000
	<i>Pulenta La Flor Blend</i> .....	Gs. 130.000
	<i>Pulenta La Flor Malbec</i> .....	Gs. 130.000
	<i>Pizzorno Don Prospero Tannat</i> .....	Gs. 110.000
	<i>Doña Paula Estate Malbec</i> .....	Gs. 110.000
	<i>Doña Paula Estate Cabernet Sauvignon</i> .....	Gs. 110.000
	<i>Las Perdices Malbec</i> .....	Gs. 110.000
	<i>Las Perdices Cabernet Sauvignon</i> .....	Gs. 110.000
	<i>Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon</i> .....	Gs. 120.000
	<i>Domaine Bousquet Malbec x 375 ml.</i> .....	Gs. 88.000

# TAKARE'E

BRASAS



NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS






## Blancos

	Efusivo Sauvignon Blanc .....	Gs.130.000
	Altano Branco Douro .....	Gs.130.000
	Pizzorno Don Prospero Sauvignon Blanc .....	Gs.130.000
	Las Perdices Torrontés .....	Gs.130.000
	3 Medallas Sauvignon Blanc .....	Gs.75.000

## Vinos por Copa

	Pizzorno Don Prospero Sauvignon Blanc .....	Gs.30.000
	Pizzorno Don Prospero Tannat .....	Gs.30.000
	Las Perdices Malbec .....	Gs.30.000
	Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon .....	Gs.30.000
	3 Medallas Sauvignon Blanc .....	Gs.30.000

## Espumantes

	Veuve Du Vernay - Ice Blanco .....	Gs.150.000
	Veuve Du Vernay - Ice Rose .....	Gs.150.000
	Veuve Du Vernay - Brut Blanco .....	Gs.130.000

## Champagne

	Laurent Perrier - Champagne Brut Cuvee .....	Gs.450.000
---	--	------------

## Rosados

	Ch. Berne Esprit Mediterranee .....	Gs.150.000
	Apaltagua Rosé Carmenere .....	Gs.90.000
	Doña Paula Rosé of Malbec .....	Gs.90.000

# TAKUARE'E BRASAS



## El Restó de Brasas con **José Torrijos**

Hotel Esplendor Asunción - Av. Aviadores del Chaco 2822

Reservas +595 972 898 888 - [takuareebrasas@gmail.com](mailto:takuareebrasas@gmail.com)



TAKUARE'E  
BRASAS