

ENTRADAS

Burrata _____ Gs. 79.900

- Queso burrata con tomates cherrys confitados, pesto, avellanas tostadas y hojas de albahaca.
- Queso burrata, salsa romesco, jamón de parme y tomates cherrys asados.

Steak Tartar _____ Gs. 49.000

sobre colchón de rúcula silvestre, crema de aguacates, yema curada y emulsión de morrones asados.

Provoleta _____ Gs. 45.000

con peperonata de berenjenas, morrones, cebollas y aceitunas negras con un toque de orégano.

Chorizo casero _____ Gs. 45.000

de cerdo o cordero con farofa de la casa y salsa criolla.

Carpaccio de lomito _____ Gs. 45.000

crema de aguacates, mayonesa de ajo, crotones y panceta crocante.

Caracú asado _____ Gs. 35.000

con hongos frescos salteados a la provenzal y pan tostado.

Croquetas rellenas _____ Gs. 35.000

de costilla asada desmenuzada con mayonesa de salmorejo.

Cazuela de rabo _____ Gs. 35.000

de toro en su reducción con puré aligot.

Mollejas asadas _____ Gs. 28.000

con jugo de limón y jengibre, puré de mandioca al verdeo sobre pan a base de semillas de mostaza.

Choripán vacuno _____ Gs. 28.000

envuelto en pan ciabatta y salsa criolla.

LA FAENA

CARNES DE AUTOR

ENSALADAS

Zapallo brasilero asado a la parrilla — Gs. 29.000

queso de cabra, rúcula silvestre, aderezo de menta y aceitunas negras.

Ensalada de verduras cocidas — Gs. 29.000

berenjenas, brócoli, granos de choclo, zanahorias, cebollas moradas, tomate cherry a la parrilla con aderezo de tahini.

HAMBURGUESAS

Caseras de 180 grs.

Salen con papas rústicas y ketchup casero.

Crema de queso azul, cebollas — Gs. 59.000

moradas asadas a la parrilla, huevo frito y lechuga morada.

Queso brie, chutney casero — Gs. 59.000

de tomates y hojas de rúcula silvestres.

Queso mozzarella, rodajas — Gs. 55.000

de tomates y lechuga morada.

CARNES

· Condimentadas con sal aromatizada al romero y tomillo fresco

· Salen con una guarnición a elección

Sin grasa

Lomito alto 350g.	Gs. 120.000
Pobre Juan 350g.	Gs. 90.000
Ojo de Bife 350g.	Gs. 80.000
Vacío Red 350g.	Gs. 75.000
Bonanza Cut 350g.	Gs. 70.000

Con grasa

Picaña 350g.	Gs. 120.000
Bife ancho dry aged 250g.	Gs. 100.000
Bife de chorizo 350g.	Gs. 89.000
Bife ancho 350g.	Gs. 89.000

Con Hueso

T-Bone a la Fiorentina

(1kg para compartir) 40 min. de cocción.

Gs. 199.000

Prime rib

(1kg para compartir) 30 min. de cocción.

Gs. 179.000

Milanesa T-bone

(500gr marinada por 3 días, rebozada en panko, queso partisano y tomillo fresco, cocido al horno).

Gs. 110.000

Tomahawk 700g.

Gs. 99.000

Asado de tira 350g.

Gs. 75.000 GS

* El peso es en crudo

GUARNICIONES

- **Espinaca gratinada** con queso parmesano.
- **Arroz pilaf** aromatizado con tomillo.
- **Arroz Biro Biro** (calabresa, panceta, huevo, cebollita de verdeo y papas pai).
- **Arroz quesu** con abundante queso Paraguay.
- **Farofa de la casa** (puerro, panceta, cebolla, huevos, zanahoria).
- **Sopa Paraguaya**
- **Chipa Guasú**
- **Papas rústicas a la provenzal**
- **Tomates asados al oliva**
- **Cebolla asada** con romero y un toque de aceto balsámico.
- **Mandioca frita**
- **Mandioca hervida**
- **Puré aligot** con queso mozzarella y Paraguay.
- **Ñoquis de mandioca** en salsa de cacio y pepe.

GS. 16.000

LA FAENA

CARNES DE AUTOS

ESPECIALES

Risotto verde de hierbas frescas con queso azul y avellanas tostadas. **Gs. 25.000**

Risotto de hongos frescos y un toque de aceite de trufas. **Gs. 25.000**

POSTRES

Clafoutis **Gs. 39.000**
de frambuesa y arándanos con ganache de chocolate blanco.

Marquise **Gs. 39.000**
de chocolate amargo con salsa toffee, avellanas tostadas y helado de chocolate.

Pavlova **Gs. 35.000**
con curd de maracuyá y frutas rojas asadas.

Crepes **Gs. 35.000**
helado de crema americana.

Flan **Gs. 35.000**
de leche condensada con crema chantilly y frutos rojos.