

COCINA CLANDESTINA

ENTRADAS

Pastelitos de crema de kesu Py y vegetatales asados	Gs.30.000
Tostadas de surubí curado en especias y hierbas con crema de kesu Py	Gs.40.000
Dumplings al vapor rellenas de cordero erspeciado, salsa asiatica y cebolla morada pickle	Gs.45.000
Takitos de cecina artesanal, cebolla morada pickle y crema de kesu Py	Gs.35.000
Mini sandwich de bondiola cocida a fuego lento con cebolla morada pickle, pepinillos y salsa asiatica	Gs.40.000
Waffle de chipaguasu con chorizo artesanal, cebolla morada pickle y verdes	Gs.40.000
Pan casero con crema suave de ajo, Pikante madre, salsa verde y crema de Kesu Py para untar	Gs.25.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS

Ojo de Bife Vacuno, tomatitos asados con crema de ajo, chipa guasu, mandioca asada y crema criolla

*Coccion recomendada a punto - coccion 25 minutos

Gs.88.000

Laminas de lomito vacuno marinado en sazón asiatica, crocante de mandioca y arroz kesu

Gs.75.000

Porchetta de cerdo asada con salsa rustica de tomates asados, batata frita, ensaladilla coleslaw

Gs.65.000

Lomito de cerdo y panceta, salsa fresca tipo criolla, repollo asado y puré de mandioca y espinacas

Gs.65.000

Surubí (180gr) con salsa "chupin", cebollas asadas, alubias, crocante de mandioca y rucula fresca

Gs.95.000

Pirá chyryry al estilo de Pilar (dorado), puré de garbanzos, crocante de maiz, salsa fresca tipo criolla

Gs.85.000

Muslo de pollo asado con salsa de tomates asados, coliflor grillada (segun disponibilidad) y puré de zapallo con queso

Gs.70.000

COCINA CLANDESTINA

PLATOS

Sorrentinos rellenos de zapallo y queso de cabra, salsa de crema de espinacas con un toque de miel de caña y crocante de mandioca, rucula fresca

Gs.60.000

Ñoquis de batata con trozos de cordero cocido a fuego lento, salsa de tomates asados, hojas de tajao (kale)

Gs.68.000

Arroz kesu con hongos grillados, pesto de verdes y crocante de mandioca

Gs.60.000

EL EXTRANJERO

Salmon con crema de salvia y cebollita de verdeo, zanahorias asadas y batatas fritas

Gs.100.000

COCINA CLANDESTINA

DULCES

Trozos de brownie con salsa de caramelo y crema de chocolate, frio de vainilla infusionado en naranja y crocante de almendras

Gs.40.000

Crema brulée de cocido con crocante de maní y frio de miel de caña

Gs.30.000

Cremoso de vainilla con toques de menta, manzanas asadas, salsa de caramelo, crocante de vainilla y crema pastelera

Gs.30.000

COCINA CLANDESTINA

BEBIDAS

VINOS TINTOS

Familia Gascon Malbec	Gs.70.000
La Posta Paulucci Malbec	Gs.90.000
Lapostolle Cabernet Sauvignon	Gs.100.000

VINOS BLANCOS

D.V Catena Chardonnay	Gs.120.000
Saint Felicien Chardonnay	Gs.100.000
Nicasia Blanc de Blancs	Gs.90.000
Lapostolle Sauvignon Blanc	Gs.100.000

ESPUMANTES

Saint Felicien Nature	Gs.160.000
-----------------------	------------

COCINA

CLANDESTINA

BEBIDAS

CERVEZAS

Heineken 650ml	Gs.18.000
Coronita 355ml	Gs.15.000
Nitzuga Preludio 355ml	Gs.16.000
Nitzuga Contemplacion	Gs.16.000
Nitzuga Mabelita	Gs.16.000
Aire Paraguayo	Gs.16.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	Gs.10.000
Tonica Schweppes	Gs.10.000
Jarra de Agua Gondwana	Gs.10.000
Café espresso	Gs.8.000
Infusiones	Gs.8.000

COCINA CLANDESTINA

MIXOLOGIA

Caipirissima

fortín reserva 8 años, almibar simple y limon

Gs.30.000

Mojito cedrón

fortín reserva 8 años, almibar de cedrón, limon y soda

Gs.75.000

Tanquerey Tonic

Gin tanqueray y agua tónica

Gs.40.000

Ruda Sour

Nunca probaste un sour como este: Fortín reserva 8 años, almíbar de ruda, licor de maní, jugo de limón y clara de huevo (lo característico del sour)

Gs.30.000

Mate Tonic

Refrescante trago aperitivo con un leve amargor: vodka infusionado en Yerba mate, óleo de limón y tónica

Gs.30.000

Chicha Ho'ysâ

Macerado de Piña en fortín reserva, Chicha de la casa, Jugo de piña, Jugo de limón y almíbar simple

Gs.30.000

Toque de Kuratû

Él kuratu que le faltaba a tu vida: Kuratu macerado en almíbar de cedrón, jugo de limón y Gin

Gs.30.000