

EL
LEGADO

DE BAR SAN MIGUEL

*Desde el año 1886 nuestra misión
ha sido reunir alrededor de
nuestra mesa a generaciones de
familias paraguayas, sirviendo
con esmero y corazón platos que
ya se han convertido en íconos de
la gastronomía capitalina.*

*Hoy, asumimos con orgullo
esta misión, como El Legado
que nos heredaron los primeros
propietarios y nuestros queridos
padres, Don Ramón y Doña Ruby.
Así, continuamos siendo parte
de esos encuentros y de esas
historias que dan forma a
El Legado de tu familia.*

*“Única casa sin rival para
recreos de familias”*

*- Periódico La Colonia Italiana,
año 1886.*

**EL
LEGADO**
DE BAR SAN MIGUEL

ENTRADAS A LAS BRASAS

Acompañan Mandioca y Chimichurri

Pulpo y Camarones Adobados sobre Cochón de Verduras.....G	120.000
Provoleta con Rúcula, Tomate Seco y Nueces.....G	70.000
Mollejas de Corazón al Ajillo.....G	65.000
Camarones al Ajillo.....G	65.000
Chinchulín Tradicional al Limón.....G	60.000
Matambrito de Cerdo.....G	55.000
Lengua Tradicional.....G	55.000
Salsiccia Calabrese.....G	55.000

ENTRADAS CLÁSICAS

Romanitas de Surubí.....G 88.000
Con salsa Tártara.

Burrata con RúculaG 78.000
Nueces, tomates Cherry, manzana verde y remolacha.

**Ceviche Mixto de Salmón
y TilapiaG 65.000**

ENTRADAS TÍPICAS

**Empanaditas de Carne
Cortada a Cuchillo.....G 38.000**
(3 unidades). Con salsa de la casa

Chipa Guazú.....G 28.000

Sopa ParaguayaG 26.000

**Mandiocas Fritas
a la ProvenzalG 22.000**

ENSALADAS ADEREZADAS

César con SalmónG 68.000
Variedad de lechugas, Parmesano, croûtons y tomates Cherry.

Rúcula MediterráneaG 52.000
Roquefort, nueces y tomate seco.

**César con Pechuga
de Pollo(100 g).....G 52.000**
Lechuga repollada, Parmesano, croûtons, panceta y tomates Cherry.

Rúcula “El Legado”G 52.000
Naranja, queso Paraguay sopleteado, remolachas en cubo.

Mixta “El Legado”G 40.000
Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria, remolacha y huevo de codorniz.

Ensalada VerdeG 33.000
Variedad de lechugas, rúcula, perejil, albahaca, berro.

Alemana Tradicional.....G 30.000
Papa, huevo y cebolla morada.

Rusa Tradicional.....G 30.000
Papa, zanahoria y arvejas.

CARNES ASADAS A LAS BRASAS

*Acompañan Mandioca Hervida y Chimichurri.
Con Guarnición a Elegir.*

Asado de Tira.....	G 170.000
Tomahawk.....	G 165.000
Prime Ribs.....	G 165.000
Ojo de Bife.....	G 125.000
Tapa Cuadril.....	G 125.000
Ribs de Cerdo con BBQ Hecha con Caña Paraguay.....	G 110.000
Tournedó de Lomito.....	G 92.000
Muslo de Pollo Deshuesado, Rebozado en Salsa Anticuchera, Levemente Picante.....	G 78.000

GUARNICIONES A ELECCIÓN

Salteado de Papas Rústicas y Cebolla Morada	Batatas Asadas con Roquefort
Verduras Grilladas a las Brasas	Papas Fritas
Arroz Kesú	Puré de Papa
Arroz Blanco	Ensalada Mixta
	Mandi'ó Chyryry Gourmet con Champiñones

SOPAS

Sopa de Lomo de Surubí.....	G 86.000
<i>Con agregado de queso Paraguay y crema (opcional).</i>	
Vorí Vorí de Pollo.....	G 52.000
<i>La mejor sopa del mundo al estilo "El Legado" con batatas asadas.</i>	
Sopa de Zapallo y Calabaza	G 38.000
<i>Con queso Paraguay y croûtons.</i>	

PESCADOS

**Pacú Cocinado a las
Brasas Cubierto con Salsa
Chimichurri..... G 185.000**
Con papines al romero.

Salmón “El Legado” ... G 145.000
*Tomate seco, tomate Cherry, aceitunas,
alcaparras. Con risotto cítrico.*

**Salmón en Salsa de
Camarones..... G 145.000**
*Con salsa de camarones y crema. Acompaña
puré de espinacas con champiñones salteados.*

Salmón a las Brasas.... G 98.000

**Cazuela de Surubí
“El Legado” G 144.000**
*Terminada a la parrilla con queso
Provolone.*

Surubí “El Legado”G 141.000
*Alcaparra, crema y limón.
Guarnición: papas Canoa y rúcula.*

Surubí al Roquefort ... G 141.000
*Acompañan batatas rústicas con cebolla
morada.*

Surubí a las BrasasG 98.000

CARNES

**Filet Mignon Tres
HongosG 110.000**
*Cubierto con paté y morrones asados.
Salsa de hongos. Acompaña risotto
Napolitano, con tomate seco.*

Lomito “El Legado”..... G 98.000
*Con costras de queso azul, morcilla y
nueces. Acompaña puré de batata.*

**Clásico Lomito a la
Mostaza.....G 98.000**
*Con papas y zanahorias torneadas,
arvejas y espinacas frescas.*

**Strogonff de Lomito
“El Legado”..... G 98.000**
*Con panceta y hongos frescos.
Acompaña arroz blanco.*

**Lomito a Caballo Completo
“El Legado”.....G 98.000**
Con huevos fritos y arroz Kesú.

ARROCES

Paella de Mariscos G 130.000
Camaroncitos, pulpo, mejillones, aro de calamar y langostino.

Risotto de Camarones y Langostino G 115.000

Risotto de Cordero..... G 95.000

Risotto de Hongos..... G 85.000

COSTO DE SERVICIO COMPARTIDO G 15.000

CANASTA DE PANCITOS EXTRA G 6.000

PASTAS

Fetuccini con Mariscos..G 130.000

Con camarones, mejillones, calamares, langostinos y crema.

Ñoquis de Papa con Cordero en Cocci3n Prolongada.....G 98.000

Con salsa Pomodoro.

Ravioles de Cordero..... G 98.000

Con salsa de tomates y tomate Cherry.

Spaghetti Mediterráneo..... G 95.000

Pulpo, tomate seco, aceitunas verdes y negras, salsa de tomate y espárragos.

Ravioles de Salm3n..... G 95.000

Con crema y camarones.

Ñoquis con Salsa Villa.....G 89.000

Con salsa de tomates, albahaca, hongos secos, jam3n serrano, aceitunas negras y crema.

Lasaña Boloñesa “El Legado”.....G 80.000

Gratinada con carne vacuna, chorizo toscano, jam3n y queso, bañada con salsa Bechamel y Tuco.

Spaghetti a la Carbonara “El Legado”.....G 80.000

Con yemas de huevo, panceta y queso Parmesano.

Ñoquis Olivia..... G 78.000

Con Champiñones salteados con crema de albahaca y espinacas.

MILANESAS GOURMET

Milanesa de Tomahawk.....G 130.000

Con salsa Chimichurri.

Milanesa de Surubí “El Legado”.....G 97.000

Con salsa de alcaparras, crema y lim3n.

Milanesa de Surubí al RoquefortG 95.000

Milanesa de Lomito “El Legado”G 73.000

Rellena con jam3n, queso y tomate seco. Con base de salsa de hongos.

Milanesa de Lomito a la NapolitanaG 73.000

Con jam3n crudo, queso Provolone, tomate confitado y or3gano.

Milanesa de Lomito con Salsa Mediterránea.....G 73.000

Con salsa con mix de hongos, tomate Cherry, tomate seco, perejil y crema.

Milanesa de Pollo Anticuchera.....G 65.000

Apanada con Panko y rebozada en salsa Anticuchera, levemente picante, con baño de lactonesa y frescos de tomate, cebolla, choclo y perejil.

Milanesa de Pollo “El Legado”G 63.000

Con salsa de alcaparras, crema y lim3n.

COSTO DE SERVICIO COMPARTIDO G 15.000

CANASTA DE PANCITOS EXTRA G 6.000

GUARNICIONES

Mandi'ó Chyryry GourmetG 37.000 <i>Con champiñones, cebolla morada y queso Paraguay.</i>
Cremoso de Arroz con Queso AzulG 35.000
Puré de Espinacas con Crema y Queso ParmesanoG 35.000
Verduras AsadasG 35.000 <i>Cebolla, morrones, zucchini, berenjena y espinaca fresca.</i>
Batatas Asadas con RoquefortG 35.000
Papas a la CremaG 35.000
Puré de PapasG 30.000
Arroz Blanco con QuesoG 30.000
Mandiocas Fritas a la ProvenzalG 22.000

POSTRES

Volcán de Chocolate con HeladoG 43.000
Volcán de Dulce de Leche con HeladoG 43.000
Crepes de Manzana al CoñacG 40.000 <i>Con helado.</i>
TiramisúG 38.000
Dulce de Mamón con Queso ParaguayG 38.000
Crema de Papaya con Licor de CassisG 38.000
Delicias Heladas en CopasG 35.000 <i>Dos bochas de helado a elección.</i>
Flan Casero con Dulce de LecheG 35.000

SALUDABLES

Brownie Keto con Helado DietG 39.000 <i>Harina de amendras, chocolate 100% cacao, leche vegetal.</i>
Tarta de Manzana Sin AzúcarG 39.000 <i>Con helado diet.</i>

CAFETERIA

Espresso Doble Cortado	G 20.000
Espresso Doble con Crema	G 20.000
Espresso Doble	G 18.000
Espresso con Crema.....	G 16.000
Espresso Cortado.....	G 16.000
Espresso	G 15.000

INFUSIONES

Té de Masala Chai.....	G 13.000
<i>Mezcla de seis especias aromáticas y miel.</i>	
Té a Elección.....	G 10.000
<hr/> — AGREGADOS —	
Miel.....	G 3.000
Jengibre.....	G 3.000