

CAFÉ



El cafecito de acá / Gs. 18.000
Base de leche condensada, espresso, chantilly y maní ku'i.

Café Bombón / Gs. 15.000
Base de leche condensada y café espresso.

Cortado / Gs. 15.000
Cortadito / Gs. 13.000
Café con leche / Gs. 17.000

Café con leche Pituco / Gs. 18.000
Espresso, leche caliente y dibujito con jalea de chocolate.

Capuchino Vienés / Gs. 20.000
Espresso, leche, chantilly, canela y chocolate rallado.

Capuchino / Gs. 18.500
Espresso y leche caliente, coronado con jalea de chocolate y chocolate rallado.

Caramel Latte / Gs. 22.000
Base de salsa de caramelo, leche caliente y café espresso.

DENTRO DE POCO

Mocca / Gs. 22.000
Espresso, chocolate y leche emulsionada (sin endulzar).

Latte / Gs. 18.000
Mucha leche emulsionada y café espresso.

Lágrima / Gs. 17.000
Taza de leche caliente acompañada de un espresso en jarrita.



Espresso / Gs. 12.000
Espresso con crema / Gs. 15.000
Espresso doble / Gs. 16.000
En la tacita de espresso; doble carga de café.

Café Americano / Gs. 16.000
Café negro, suave, de filtro, servido en taza grande.

CAFÉ FRÍO

Iced Coffee / Gs. 18.000
Café espresso con mucho hielo (sin endulzar).

Iced Latte / Gs. 20.000
Café espresso, leche helada y mucho hielo (sin endulzar).

Iced Mocca / Gs. 25.000
Café espresso, chocolate, leche y hielo (sin endulzar).

Affogato / Gs. 35.000
Dos bochas de helado de crema americana, doble café espresso, crema chantilly, jalea de chocolate y virutas de chocolate.

ICED TEA

Té HATSU / Gs. 25.000
Bebidas a base de té blanco y té verde.

MILKSHAKES

Vainilla y café / Gs. 40.000
Base de jalea de chocolate, tres bochas de helado de vainilla, doble café espresso, chantilly y cereza.

Dulce de leche / Gs. 38.000
Base de manjar de dulce de leche, jalea de chocolate, tres bochas de helado de dulce de leche, chantilly y cereza.

Chocolate / Gs. 38.000
Base de manjar de dulce de leche, jalea de chocolate, tres bochas de helado de chocolate, chantilly y cereza.

PODÉS PEDIR
LECHE VEGETAL
EN LA MAYORÍA
DE TUS BEBIDAS

COCIDO QUEMADO

Cocido / Gs. 10.000
Cocido con leche / Gs. 12.000

CHOCOLATES

Submarino / Gs. 28.000
Jalea de chocolate, leche caliente, chantilly, virutas de chocolate y chocolate en barra.

Submarino Veggie / Gs. 28.000
Jalea de chocolate orgánico, leche vegetal caliente y dos barras de chocolate Pakari al 60%.

DENTRO DE POCO

Chocolate caliente de la casa / Gs. 18.000
De la olla a la taza, endulzado con leche condensada.

Chocobomba / Gs. 20.000
Jalea de chocolate, chocolate caliente de la casa, chantilly y chocolate rallado.

CHOCOLATE FRÍO
Chocolate hecho a la olla pero bien frío con leche condensada y jalea de chocolate. / Gs. 22.000

LECHE DE LAS NUBES
Leche helada, vainilla y azúcar. / Gs. 18.000

TÉ - INFUSIONES

Té en hebras / Gs. 18.000
Pedile a tu mozo la bandeja de té para elegir.

Té Twinings / Gs. 20.000
Pedile a tu mozo la cajita de té en saquitos para elegir.

Infusiones nuestras en saquitos / Gs. 12.000
Menta'i • Burrito • Boldo • Manzanilla • Tilo
Anís • Jaguarete ka'a.



EXTRAS

Extra espresso / Gs. 12.000
Crema chantilly / Gs. 5.000
Leche condensada / Gs. 5.000
Bocha de helado / Gs. 10.000
Maní ku'i / Gs. 4.000
Jarrita de leche / Gs. 5.000
Vaso de leche / Gs. 7.000
★ Leche vegetal / Gs. 5.000

MATE Y, TERERÉ.

La bombilla viene de yapa; pedile a tu mozo para llevar.



Mate dulce / Gs. 30.000
En la guampa; coco rallado y en la pavita leche caliente con caramelo de azúcar y cáscara de naranja.

Opción vegan: leche vegetal / Gs. 35.000

Recarga de leche / Gs. 18.000
Recarga de leche vegetal / Gs. 22.000

Mate / Gs. 18.000
Yerba mate y agua mineral bien caliente.

Recarga de agua / Gs. 7.000

Tereré / Gs. 18.000
Yerba mate y agua mineral con hielo.
Recarga de agua mineral fría con hielo / Gs. 8.000

BAR DE YERBAS Y YUYOS

Tenemos yerbas orgánicas, selváticas y las populares de siempre. También hay yuyos frescos y secos para tu mate o tereré (pedile a tu mozo las opciones del día).

DULCES Y POSTRES EN LA VITRINA Y EL ALMACÉN



★ Productos sin derivados de origen animal (apto vegan).

PANES

ELEGÍ TU TOSTADA / Gs. 10.000

Rebanadas de pan fresco cortado y tostado al momento.

- Pan lactal
- ★ Pan de pita
- ★ Pan baguette
- ★ Pan de campo
- ★ Pan ciabatta
- ★ Pan integral de semillas



CANASTA DE PANES CASEROS

Selección de nuestros panes, linda opción para compartir. / Gs. 18.000 (Elegí tus potecitos para untar o salsas para acompañar)

POTECITOS PARA UNTAR

- Manteca / Gs. 5.000
- Dulce de leche / Gs. 5.000
- ★ Dulce de guayaba / Gs. 5.000
- ★ Miel de caña / Gs. 5.000
- ★ Jarabe de maíz / Gs. 5.000
- ★ Mermelada casera de frutilla / Gs. 5.000
- Queso crema / Gs. 8.000
- ★ Mantequilla de maní / Gs. 8.000
- Miel de abeja / Gs. 8.000
- ★ Mermelada St. Dalfour / Gs. 8.000

SALSAS PARA ACOMPAÑAR (60 g.) / Gs. 9.500

- ★ Pesto de albahaca y nueces
- ★ Hummus
- ★ Baba ganoush
- ★ Salsa tzatziki
- ★ Guacamole
- ★ Picante de la casa
- Salsa alioli
- Mayo casera



COPETÍN

TÍPICOS

- Mbeju clásico / Gs. 13.000
- Mbeju jamón y queso / Gs. 18.000
- Mbeju tres quesos / Gs. 16.000
- Queso paraguay, mozzarella y parmesano.
- Mbeju caprese / Gs. 20.000
- Tomate natural, tomates secos, mozzarella gratinada, albahaca y un toque de pesto con nueces.
- Mbeju a caballo / Gs. 20.000
- Cebollitas blancas rehogadas, huevo frito, cebollita de hoja y ají seco molido.
- Chipa guazú / Gs. 25.000
- Sopa paraguaya / Gs. 25.000
- Pastel mandi'o / Gs. 9.500



EMPANADAS / Gs. 9.500

- Jamón y queso (frita o al horno)
- Carne (frita o al horno)
- Pollo (frita o al horno)
- Cebolla, roquefort y nueces (horno)
- Provolone, morrones y aceitunas (horno)
- Napolitana (horno)

- ★ Choclo humita (horno)
- ★ Caprese (horno)
- Tomate natural, tomates secos, albahaca y queso de castañas de cajú.

DENTRO DE POCO

- ★ Productos sin derivados de origen animal (apto vegan).



BRUNCH

Natural / Gs. 45.000

Frutas frescas de estación con granola casera, yogurt natural, miel y juguito de naranja.

Opción vegan: leche vegetal y jarabe de maíz

Campestre / Gs. 56.000

Mandi'o chyryry, salchicha ahumada picante, ensaladita, tostadas de pan lactal, manteca y juguito de naranja natural.

Paraguayan / Gs. 50.000

Huevos revueltos con panceta crocante, mandioquitas fritas, tostadas francesas con manteca, jarabe de arce y juguito de naranja natural.



★ Tazón de frutas frescas / Gs. 25.000

★ Açai bowl

Batido de açai, frutas de estación, escamas de coco, granola casera y mantequilla de maní.

DENTRO DE POCO

Breakfast burrito

Tortilla de trigo, huevos revueltos, salchicha ahumada picante, mozzarella, cheddar, papas caseras, morrones, frijoles, rodajas de aguacate y cilantro. Viene con crema agria, guacamole y pico de gallo.

★ Tosta hummus / Gs. 35.000

Pan de campo tostado, hummus, pepino, rabanitos, tomates cherry, zanahoria, repollo morado, menta, sésamo negro y aceite de oliva.

★ Tosta veggie

Pan de campo tostado, queso de castañas de cajú, vegetales grillados, tomates confitados, pesto de albahaca y nueces tostadas.

DENTRO DE POCO

Tosta ranchera / Gs. 30.000

Pan de campo tostado, guacamole, tomates cherry, cilantro, huevo frito y ají picante seco. Viene con pico de gallo y limón.

Paila mejicana / Gs. 42.000

En la pailita se cocinan dos huevos en una salsa de tomate, chipotle (picantito) y frijoles. Lleva rodajas de aguacate, cilantro y crema agria. Viene con totopos.

★ Opción vegan: sin huevos y sin crema agria / Gs. 40.000

Shakshuka / Gs. 38.000

En la paila se cocinan dos huevos en una reducción de tomates y morrones, un toque de perejil por arriba, pancitos tostados y salsa picante para acompañar.

★ Opción vegan: sin huevos / Gs. 37.000

Huevos benedictinos / Gs. 60.000

English muffins tostados, jamón serrano, huevos poché, salsa holandesa y cebollita de hoja. Viene con papas fritas caseras, ensaladita de rúcula, espinaca y tomates cherry.

Huevos rotos / Gs. 35.000

Papas fritas caseras, huevo frito, jamón serrano y un toque de perejil.

Huevos revueltos / Gs. 25.000

4 huevos revueltos acompañados de pan lactal tostado.

Mandi'o chyryry / Gs. 30.000

Mandioca salteada con cebolla, queso mozzarella, huevos, cebollita de hoja y pimienta molida.

Agregado de salchicha ahumada picante / Gs. 35.000

Tostadas francesas / Gs. 24.000

Pan lactal casero rebozado en un preparado de leche, huevo y canela. Servido con azúcar, manteca y jarabe de arce.

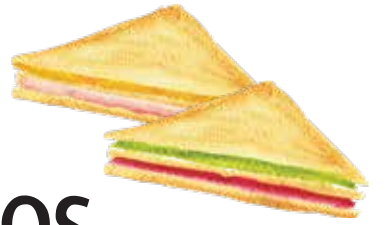
Opción de agregado de bananas cortaditas / Gs. 26.000

Waffle o panqueques gordos / Gs. 33.000

Masa casera esponjosa, jarabe de arce y manteca.

Waffle o panqueques con frutas / Gs. 38.500

Masa casera esponjosa, jarabe de arce, chantilly y frutas.



MIXTOS TOSTADOS Y SANDWICHES

Mixto caliente (blanco o integral) / Gs. 20.000

Sandwichitos frescos / Gs. 20.000

Pan lactal casero untado con manteca, relleno de jamón y queso cortado en triangulitos (4 unid.)

Croissant con jamón y queso / Gs. 17.000

Croissant fosforito / Gs. 19.000

Croissant relleno de jamón y queso, espolvoreado con azúcar granulada y caramelizado en el horno.

Croque Madame (Mixto a caballo) / Gs. 38.000

Pan lactal, salsa bechamel, jamón cocido, queso gruyere, y huevo frito. Viene con ensaladita y mandioquitas chips.

Mixto kesu dulzón / Gs. 38.000

Pan de campo tostado untado con mateca, mozzarella, cheddar, queso paraguay y cebollas caramelizadas. Viene con pepinillos y mandioquitas chips.

Tostado caprese / Gs. 35.000

Pan árabe relleno de queso mozzarella, rodajas de tomate natural, tomates secos, albahaca fresca y aceite de oliva. Viene con un potecito de pesto de albahaca y nueces.

Tostado simple / Gs. 26.000

Pan árabe relleno de jamón cocido y queso mozzarella. Opción jamón pavita / Gs. 29.000

Sandwich mañanero / Gs. 42.000

Pan lactal tostado relleno de huevos revueltos con perejil, rodajas de aguacate, queso cheddar y jamón serrano. Viene con mandioquitas chips.

Pita de falafel / Gs. 36.000

Pan de pita tostado, hummus, falafel, pepino, rabanitos, ensaladita tipo fattoush, espinaca blanca y tzatziki. Viene con salsita picante y extra tzatziki.

★ Opción vegan: en vez de tzatziki; hummus.

Club sandwich / Gs. 45.000

Pan de molde tostado, mayo casera, queso mozzarella, jamón de pavo, panceta crocante, tomate y lechuga arrellada. Viene con mandioquitas chips.

Sandwich de verdura completo / Gs. 32.000

Pan lactal casero fresco, mayo casera, jamón cocido, queso mozzarella, lechuga arrellada, tomate y huevo duro. Viene con mandioquitas chips.

VAREÁ JEFE





LIVIANOS

Salteado oriental de lomito / Gs. 52.000

Salteado oriental de pollo / Gs. 42.000

Carne picadita y verduras salteadas con aceite de sésamo y salsa de soja. Repollo morado, brote de soja y semilla de sésamo tostado. Viene con extra salsa de soja.

★ **Salteado oriental vegetariano** / Gs. 44.000

Verduras y champiñones salteados con perejil, aceite de sésamo y salsa de soja. Repollo morado, brote de soja y semilla de sésamo tostado. Viene con extra salsa de soja.

Ensalada del campo / Gs. 40.000

Mezclum de verdes, aguacate, tomates cherry, queso gruyere, huevo duro, semillas de sésamo negro y girasol. Acompañada de una vinagreta casera.

Ensalada César / Gs. 42.000

Lechuga arropollada, salteado de pollo, panceta crocante, queso mozzarella y la clásica salsita César.

★ **Ensalada de quinoa** / Gs. 46.000

Quinoa, garbanzos, morrones, locote verde, cebolla morada, cilantro, almendras tostadas, uvas pasas y semillas de sésamo negro; aderezada con una vinagreta a base de limón.

Omelettes / Gs. 28.000

De cuatro huevos, acompañado de una ensaladita. (Ver opciones de adicionales).



BURRITOS

Los burritos vienen con totopos salsa picante chipotle, guacamole y pico de gallo.

DENTRO DE POCO

Burrito vegetariano

Tortilla de trigo, arroz chipotle, frijoles negros, morrones, locote verde, cebolla morada encurtida, queso cheddar, rodajas de aguacate, pico de gallo y cilantro. Opción vegan: con queso de castañas de cajú.

Burrito de lomito

Burrito de pollo

Tortilla de trigo, carne picadita, arroz chipotle, frijoles negros, morrones, locote verde, cebolla morada encurtida, queso cheddar, rodajas de aguacate, pico de gallo y cilantro.

★ **Productos sin derivados de origen animal (apto vegan).**



CHABATAS

Podés elegir papas fritas caseras, batatas fritas o ensaladita.

Chabata de lomito roquefort / Gs. 65.000

Pan ciabatta tostado, mayo casera, lomito salteado en salsa de soja y miel con champiñones, queso roquefort, tomate fresco y rúcula. Viene con alioli y salsita picante.

Chabata de pollo gruyere / Gs. 55.000

Pan ciabatta tostado, salsa de mostaza de dijon, pollo salteado, panceta crocante, queso gruyere, morrones asados, rodajas de aguacate al limón y lechuga arropollada. Viene con alioli y salsita picante.

Chabatalafel / Gs. 50.000

Pan ciabatta tostado, baba ganush, falafel, pepino, tomate, cebolla morada en aros, espinaca y aceite de oliva. Viene con salsita picante y tzatziki.

★ **Opción vegan: en vez de tzatziki; hummus.**

BOCATAS

Vienen con mandioquitas chips.

Bifecito / Gs. 46.000

Pan baguette, mayonesa casera, lechuga, tomate, bifecitos de lomito y panceta crocante.

Veggie grill

Pan baguette, queso gruyere, vegetales grilladas (cebolla, berenjena, zucchini, morrones), espinaca fresca y aceite de oliva.

★ **Opción vegan: con queso de castañas de cajú.**

Salamera

Pan baguette, salame, queso paraguay cremoso, tomates confitados, rúcula y aceite de oliva.

Roast beef

Pan baguette, mayonesa casera, roast beef, cebollas caramelizadas, queso mozzarella y lechuga arropollada.

DENTRO DE POCO

ADICIONALES

Jamón cocido • Mozzarella • Cheddar
Champiñones • Tomates secos
Rodajas de aguacate
Gs. 5.000

Huevo • Tomate • Lechuga
Gs. 3.000

Jamón Serrano Gs. 10.000
Jamón de pavo Gs. 8.000
Panceta crocante Gs. 8.000

Adicional lomito Gs. 15.000
Adicional pollo Gs. 10.000
Adicional hamburguesa Gs. 15.000
Ensaladita Gs. 8.000

EXTRA SALSAS

Tzatziki • Picante • Picante chipotle
Salsa César • Guacamole • Alioli
Mayonesa • Pico de gallo
Salsa de mostaza de dijon
Gs. 3.000

LOMITO Y HAMBURGUESAS

Podés elegir papas fritas caseras, batatas fritas o ensaladita.

Vienen con salsa picante y salsa alioli.

La Veggie / Gs. 45.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, medallón veggie de porotos negros y quinoa, queso mozzarella, rodajas de aguacate, cebolla morada, tomate, lechuga y pepinillos. Vienen con alioli y salsita picante.

La Yankee / Gs. 48.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, aros de cebolla morada, medallón de carne, lechuga, tomate, pepinillos, queso cheddar y panceta crocante.

La Frenchie / Gs. 46.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, medallón de carne, cebollas caramelizadas, queso roquefort y rúcula.

La Cheeseburger / Gs. 38.500

Pan tipo brioche, mayonesa casera, medallón de carne (150 gr) y doble queso cheddar. Vienen con alioli y salsita picante.

Lomito callejero / Gs. 40.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, lechuga, tomate, huevo frito, lomito a la plancha y queso mozzarella. Viene con mayonesa al ajo.

Pollo crispy / Gs. 42.000

Pan tipo brioche, mayonesa casera, salsa barbacoa, pechuga de pollo apanada, panceta crocante, coleslaw, pepinillos, lechuga y tomate.

PICADAS

Marineritas de lomito / Gs. 58.000

Tortillitas rellenas de carne acompañada de una salsa alioli, salsa picante, limón, pancitos de viena y tostaditas al ajo.

Surtidito típico / Gs. 68.000

32 bocaditos típicos (bolitas de mandioca y queso, pastel mandí'o, payagua mascada y mbeju). Vienen con salsa alioli y salsa picante.

Bocaditos tradicionales / Gs. 70.000

24 bocaditos fritos (empanaditas de carne, rueditas de jamón pavita y queso, empanaditas de pollo y milanesitas de lomito). Vienen con alioli y salsa picante.

Picada Árabe / Gs. 60.000

Hummus, baba ganoush, salsa tzatziki, ensaladita tipo fattoush, bastoncitos de zanahoria y pepino y 8 croquetitas de falafel. Viene con una canastita de pan de pita tostado.

★ **Opción vegan: sin salsa tzatziki.**

Tortillitas de la casa / Gs. 26.000

Típica masa casera con queso paraguay y cebollita de hoja. Viene con limón y salsa picante.

Bolitas de mandioca y queso / Gs. 30.000

Rellenas de mozzarella rebozadas con queso parmesano. Vienen con salsa picante.

★ **Papas o batatas bravas** / Gs. 30.000

Papas fritas caseras con una salsa picante a base de tomates, locotes y ají. Un toque de perejil y salsa alioli.

★ **Papas o batatas fritas** / Gs. 25.000





JUGOS NATURALES

Vaso de exprimido de naranja / Gs. 18.000
Vaso de licuado de durazno / Gs. 18.000

JARRITAS / Gs. 25.000

Piñada: piña y menta
Pomelada: pomelo y cedrón kapi'i
Limonada: limón, jengibre y menta
Vital: zanahoria y naranja
Verde: limón, apio, perejil y menta
Naranja
Durazno



FROZEN DE FRUTAS

Aloja: Batido de miel de caña, hielo y limón / Gs. 18.000
Apasionado: Mburucuyá, durazno y naranja / Gs. 22.000
Frutilla / Gs. 25.000
Tutti frutti / Gs. 22.000



GASEOSAS Y AGUAS

Dasani con o sin gas / Gs. 8.000
Productos Coca-Cola / Gs. 10.000



Acqua Panna
250 ml. / Gs. 10.000 - 505 ml. / 15.000
S.Pellegrino
250 ml. / Gs. 10.000 - 505 ml. / 15.000

CERVEZAS

Patagonia 730 cc / Gs. 32.000
Corona Botellita / Gs. 18.000



COPITA DE LICOR

Baileys • Amaretto
Tía María • Borguetti / Gs. 18.000

HAY CAÑA PARAGUAYA

COCTELERÍA SENCILLA Y LOCAL

Gin tonic / Gs. 35.000
Agua tónica (Fever Tree), gin Tanqueray y limón.

Aperol Spritz / Gs. 38.000
Aperol, vino blanco espumante, rodajas de naranjas, soda y mucho hielo.

SPRITZ DE LA CASA

DENTRO DE POCO

Spritz de moras
Un Spritz aromático y dulzón con Vermouth Rosato de base complementado por la acidez de las moras nacionales y la presencia del cedrón paraguayo.

Spritz de pomelo y manzanilla
Un Spritz con sabores profundos partiendo por el amargor y aroma de la manzanilla acompañado por su base de Vermouth Bianco y contrastada con la acidez y dulzura del pomelo en almibar.

CAÑA

Cocido de acá
Un cóctel que te abraza en recuerdos y confort por el familiar sabor de nuestro dulce cocido quemado que acompaña a la caña mbarete nacional con un toque de vermouth que profundiza su sabor.

Aloha ka'u
Un cóctel fresco y familiar inspirado en nuestra clásica bebida Aloha con miel de caña y cítricos de base, acompañados por caña añeja nacional y yuyos.

Asajepyte
Este cóctel está inspirado en el ostentoso sol del mediodía, cuando más alto y brillante está. De base caña añeja nacional acompañada por un licor casero de jengibre, un toque de mosto y burrito. Por el vaso una franja de gel yvapuru que va soltando su sabor y color hasta que el sol del mediodía se convierte en una tarde más oscura.

CAFÉ

Coffeegrone
Un clásico reversionado que combina perfectamente sus sabores para acompañar un buen café.

WHISKY

Yvyra
Un cóctel inspirado en los árboles y su madera, el valor que agregan a través de cada ingrediente que pasa por ella, desde las barricas para el whiskey y el vermouth hasta el aroma de las ramas del burrito.



VINOS

POR COPA

Santa Julia Chardonnay 187 ml. / Gs. 25.000
Santa Julia Malbec 187 ml. / Gs. 25.000
Nieto Senetiner 187 ml. / Gs. 30.000

BLANCOS

Chenin dulce / Gs. 60.000
Santa Carolina Sauvignon blanc / Gs. 70.000

TINTOS

Tintillo / Gs. 65.000
Zucardi Serie A Malbec / Gs. 100.000

ESpumantes

Nieto Senetiner Brut Nature / Gs. 120.000
Julia (espumante dulce natural) / Gs. 90.000

WHISKYS

Johnnie Walker Black / Gs. 35.000
Johnnie Walker Red / Gs. 30.000

MBA'E TEKO?

