



FE

*Menu Restaurante*



## Entradas

### Entradas Frías

#### **Tartár de lomito** 65.000gs

Carne magra de lomito vacuno cortada a cuchillo saborizada con cebolla, mostaza Dijon, pepinillos, alcaparras, yema de huevo y aceite de oliva acompañado de papas fritas a la francesa.

#### **Bomba de Camarones** 70.000gs

Camarones con salsa de tomates tatemados, aromas de cilantro, emulsión de aguacate, tomates cherry frescos y tortillas de maiz crocantes.

#### **Trio de Bruschettas** 58.000gs

Sobre tostadas de pan de campo con tres sabores diferentes.

- Jamón serrano con pesto cremoso.
- Peras cocidas en vino tinto y queso cremoso roquefort.
- Tomates rostizados al balsámico con aceite de oliva.

#### **Caprese con aguacate** 60.000gs

Clásica ensalada caprese con un toque de aguacate rostizado, pesto y reducción de balsámico y vino tinto.

### Entradas Calientes

#### **Trio de empanadas** 68.000gs

Todo el sabor en un relleno de veloute de pira caldo con mucho queso Paraguay, acompañadas de tártara clásica, aji picante de la casa y mucho limón.

#### **Mozarella en carroza** 60.000gs

Mozarella fresca rebozada en panko frita, bouquet de rúcula, mermelada de tomates, tomates cherry quemados, salsa criolla, nueces tostadas y pesto genoves de la casa.

#### **Milanesitas de lomito** 65.000gs

Milanesitas de carne de lomito con lactonesa de chimichurri, y ensaladilla de locotes con tomates frescos, cebolla y emulsión de aguacate.

## Pastas secas y frescas

#### **Pasta Seca (Spaghetti - Penne Rigate)** 55.000gs

Con salsa a elección: Bolognesa, Pomodoro, Blanca, Rosa, Carbonara, 4 quesos y Carusso

#### **Ravioles de Vacío Desmechado** 79.000gs

Ravioles relleno de vacío desmechado con salsa pomodoro, almendras tostadas y pesto genovés de la casa.

#### **Ñoquis El Elegido** 60.000gs

Ñoquis de papa hechos en casa con crema de puerro, panceta, ajo y queso mozzarella Gratinados con queso parmesano.

#### **Ñoquis rellenos de salmón** 88.000gs

Ñoquis de papa rellenos de salmón en salsa de roquefort, gratinados con queso parmesano y pesto genovés con tomates cherrys asados.

#### **Ñoquis Caprese** 60.000gs

Ñoquis de papa rellenos de tomate, queso y albahaca con salsa pomodoro, pesto genovés de la casa, nueces y queso parmesano

#### **Sorrentinos de pollo** 79.000gs

Rellenos de pollo y almendras con salsa de champignones, hongos secos, picadito de vegetales al oliva y rúcula fresca.

## Ensaladas

#### **Ensalada Tibia de mar** 120.000gs

Mix de verdes, Camarones, Calamares, kanikama al ajillo, Salmon marinado en salsa ponzu, brócoli rostizado, tomates cherry, repollo morado y zanahoria con vinagreta Ponzu.

#### **La Elegida: Roast Beef Salad** 80.000gs

Buquet de verdes, Roast beef al horno en su punto, chips de batata, mozzarella fresca, brócoli rostizado, croutones, tomates cherry y salsa ranch de la casa.

#### **Ensalada azul mediterránea** 75.000gs

Mix de hojas verdes, peras glaseadas en vino tinto, jamón crudo, queso azul, nueces tostadas y vinagreta de balsámico con mostaza dijon

# Menu

## **Ensalada Caesar con Pollo**

**60.000gs**

Lechuga repollada, pollo en tiras, croutones, panceta tostada y aderezo cesar a base de anchoas, ajo, limón y mostaza Dijon.

## **Ensalada Caesar con Camarones**

**75.000gs**

Lechuga repollada, camarones salteados, croutones, panceta tostada y aderezo cesar a base de anchoas, ajo, limón y mostaza Dijon.

## **Ensalada Bowl la Granja con pollo + 10.000gs**

**60.000gs**

Variedad de lechugas frescas, huevo duro, chips de batata, palmitos, choclo, tomates cherry, aguacate, cebolla roja y pepino acompañada de nuestro aderezo de curry amarillo con limón.

## **Ensalada Bowl la Granja con camarones**

**75.000gs**

Variedad de lechugas frescas, con camarones, huevo duro, chips de batata, palmitos, choclo, tomates cherry, aguacate, cebolla roja y pepino acompañada de nuestro aderezo de curry amarillo con limón.

## *Sopas*

### **Sopa crema de Surubí**

**70.000gs**

Deliciosa sopa crema del rey de nuestros ríos, lomo con verduras, un toque de papa, orégano, queso Paraguay, crema de leche y croutones de la casa.

### **Sopa Minestrone**

**45.000gs**

Variedad de hortalizas de temporada, un toque de panceta, salsa pomodoro y algunas hierbas para aromatizar. (consultar opción vegetariana)

## *Chef's Exclusive Selection*

### **Risotto de Cordero**

**150.000gs**

Risotto cremoso con ossobuco de cordero braseado por 6 horas acompañado de cherrys rostizados, brotes frescos y toques de pesto genovés

## *Platos de fondo*

### **Lomito de Res**

**120.000gs**

Con mostaza Dijon y jamón serrano en reducción de vino tinto acompañado de papas rústicas al pavesano, tomates cherry rostizados con balsámico sobre lactonesa de ajo y hojas de rúcula.

## **Tapa Cuadril El Elegido**

**115.000gs**

Corte de picaña de 350 gramos a las finas hierbas, chimichurri. Mandioca a la provenzal y salsa criolla.

## **Tapa Cuadril Cheesy**

**115.000gs**

Bañada con queso fundido acompañada de puré de papa, vegetales a la chapa y mayonesa de chimichurri.

## **Milanesa de Lomito Vacuno**

**98.000gs**

Corte de lomito marinado en ajo, perejil y mostaza, rebozada en panko con puré de papa y ensaladilla fresca de la casa.

## **Pechuga de Pollo envuelta en bacon al horno**

**70.000gs**

Cocida al horno en sus propios jugos acompañada de vegetales a la chapa y pure de papa al ajo.

## **Salmón con salsa de camarones**

**150.000gs**

Cocido al horno y terminado con camarones al ajillo, pickle de berenjenas acompañado de risotto cremoso al azafrán

## **Salmón Teriyaki**

**150.000gs**

Salmón al hierro con salsa skin teriyaki, papas rústicas, vegetales en su punto y emulsión de aguacate.

## **Caldereta de Surubí**

**95.000gs**

Sellado al sartén terminado con una suave crema de curry, leche de coco, toque picante con hierbas finas y limón en colchon de arroz blanco al ajo.

## *Postres*

### **Volcan de Guayaba**

**45.000gs**

Con salsa toffee de café colombiano, crumble de almendras, tuille de vainilla y helado de crema americana.

### **Pavlova**

**40.000gs**

Merengue Suizo cocido en su punto para garantizar untuosidad en su interior y crocancia por fuera, crema chantilly de vainilla, frutas frescas de temporada, coulis de frutos rojos y notas de menta.

### **Creppe manjar de caramelo**

**45.000gs**

Clásica receta francesa rellenos de dulce de leche, dorados en sartén con un toque de caña paraguaya y azúcar quemada acompañada de helado de crema americana

### **Crème Brulée de chocolate**

**45.000gs**

### **Flan de la casa**

**40.000gs**

## Non - Alcoholic Beverages

<i>Productos Coca Cola</i>	10.000gs
<i>Agua s/ gas</i>	10.000gs
<i>Soda Italiana de Frutos rojos</i>	23.000gs
<u><i>Jugos</i></u>	
<i>Limonada</i>	18.000gs
<i>Jugo de frutos rojos</i>	26.000gs
<i>Jugo de Piña</i>	18.000gs
<i>Jugo de naranja</i>	18.000gs
<i>Jugo de durazno</i>	18.000gs
<i>Jugo verde</i>	24.000gs

## Alcoholic Beverages

### Cervezas

<i>Corona 710ml</i>	30.000gs
<i>Heineken 330ml</i>	20.000gs
<i>Heineken 0% 330ml</i>	20.000gs
<i>Stella Artois 660ml</i>	25.000gs

### Licores

<i>Lemoncello</i>	45.000gs
<i>Jagermeister</i>	45.000gs
<i>Licor 43</i>	45.000gs
<i>Licor 43 Orochata</i>	45.000gs
<i>Baileys</i>	35.000gs

### Espumantes

<i>Chandon Extra Brut</i>	160.000gs
<i>Chandon Cuvée Brut Nature</i>	200.000gs

### Champagne

<i>Veuve Clicquot Brut</i>	1.300.000gs
----------------------------	-------------

### Destilados

<i>Johnnie Walker Black</i>	40.000gs
<i>Johnnie Walker Double Black</i>	60.000gs
<i>Johnnie Walker Gold</i>	70.000gs
<i>Johnnie Walker Green</i>	80.000gs
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	250.000gs
<i>Jack Daniels N° 7</i>	40.000gs
<i>Jack Daniels Honey</i>	45.000gs
<i>Jack Daniels Fire</i>	40.000gs
<i>Jose Cuervo Silver</i>	30.000gs
<i>Jose Cuervo reposado</i>	40.000gs
<i>Don Julio blanco</i>	40.000gs

### Vinos

<i>Luigi Bosca Malbec</i>	160.000gs
<i>Luigi Bosca Cabernet Sauvignon</i>	185.000gs
<i>Luigi Bosca Sauvignon Blanc</i>	185.000gs
<i>Luigi Bosca de sangre DOC</i>	280.000gs
<i>Rutini Sauvignon Blanc</i>	190.000gs
<i>Rutini Cabernet Malbec</i>	205.000gs
<i>Rutini Dominio Chardonnay</i>	300.000gs
<i>Rutini Malbec</i>	365.000gs
<i>El Enemigo Malbec</i>	350.000gs
<i>El Gran Enemigo Cabernet - Franc</i>	950.000gs
<i>Angelica Zapata Cabernet Sauv Alta</i>	570.000gs
<i>Angelica Zapata Malbec Alta</i>	650.000gs
<i>Dv. Catena Zapata Malbec Malbec</i>	290.000gs

## Cocktails

### Towers

**Classic Aperol Spritz Tower** 200.000gs

Una experiencia elegida con tus amigos degustando 5 copas de nuestro Aperol Spritz clásico en una torre.

**Colorful Gin Tower** 210.000gs

Una experiencia elegida con tus amigos degustando 5 copas con una variedad de sabores de Gin&Tonic.

**Classic Aperol Spritz Tower** 200.000gs

Una experiencia elegida con tus amigos degustando 5 copas de nuestro Aperol Spritz clásico en una torre.

**Pomelada de Cedrón** 40.000gs

Ginebra, Campari, terma pomelo rosado y almibar de cedrón

**Papagallo** 40.000gs

Jugo de sandía , pure de frutos rojos, vodka y almibar de romero

**Refreshing Spritz** 45.000gs

Aperol Spritz, toque de vino blanco, jugo de limón y mburucuya con trozitos de frutilla y arándanos.

### De Autor

**El Tony** 45.000gs

Jack Daniels, jugo de mburucuya, almibar de romero y espuma cítrica

**The chosen Tiki** 50.000gs

Ron blanco, ron dorado, jugo de piña, almibar de cedron, jugo de limón

**Tangerine Gin Tonic** 45.000gs

Ginebra, agua tónica, cordial de mandarina y rodaja de mandarina

### Clásicos

**Negroni** 40.000gs

Ginebra, Vermouth rosso, campari

**Negroni Sbagliato** 40.000gs

Espumante, Vermouth rosso, Campari

**Boulevardier** 45.000gs

Jack Daniels, Campari, Vermouth rosso

**Old fashioned** 40.000gs

Jack Daniels y Angostura

**Manhattan** 40.000gs

Jack Daniels, vermuth rosso, angostura y cereza

**New York Sour** 45.000gs

Whisky, jugo de limón, almibar, malbec y espuma

**Whisky Sour** 45.000gs

Whisky, jugo de limón, almibar y espuma

### Clásicos

**Aperol Spritz** 45.000gs

Aperol Spritz, prosecco y soda

**Gin Tonic Clásico** 40.000gs

Ginebra y agua tónica

**Gin Tonic con Frutos Rojos** 45.000gs

Ginebra, agua tónica, almibar de frutos rojos y frutos rojos

**Pomelo rosado & Gin Tonic** 45.000gs

Ginebra, agua tónica, cordial de pomelo rosado y rodajas de pomelo rosado

**Margarita** 45.000gs

Tequila, triple sec, zumo de limón y almibar simple

**Pisco Sour** 40.000gs

Pisco, zumo de limón, almibar simple, angostura y espuma

**Carajillo** 40.000gs

Licor 43 con Iced coffee

