

ENTRADAS

👤x2
\$500

● TABLA ALLÁ ITÉ

(Sopa paraguaya, croquetas de pescado, cazuela de legumbres, pincho de cerdo, brochet de pollo, escabeches).

👤x4
\$950

● TERRINA DE VEGETALES CON CREMA DE HIERBAS

\$350

● MANDIOCA RELLENA DE SURUBÍ

(Masa de mandioca tipo bomba, con relleno de surubí)

\$380

● ENSALADA CAIPIRA

(Hojas verdes, vegetales grillados, hebras de pollo casero, queso criollo y vinagreta de calpiriña)

\$420

CAZUELAS

● CAZUELA DE LEGUMBRES

\$450

● CAZUELA DE BOGA Y VEGETALES

\$480

PRINCIPALES

● BIFE SANTANERO

(Bife gratinado, chipa guazú, chips de mandioca frita y salsa criolla)

\$880

● CERDO LAQUEADO

(Cerdo con salsa de arándanos, vegetales y mandiocas frita)

\$750

● SURUBÍ GRILLADO

(Filete de surubí, calabaza grillada y crema de limón)

\$850

● PACÚ EN PAPILOTE

(Porción de pacú y vegetales cocidos en su propio jugo)

\$780

● POLLO CROCANTE

(Pechuga de pollo rellena frita con risotto)

\$680

PASTAS

● SORRENTINOS

(Sorrentinos rellenos de ricota y espinaca, con salsa de queso)

\$660

● Malfatis

(Malfatis de espinaca y mandioca con salsa boloñesa)

\$650

● FETUCCINI

(Fetuccini tricolor con ragú de carne vacuna)

\$680

MENÚ INFANTIL

- **ÑOQUIS** **\$480**
(Ñoquis de papa con salsa a elección: boloñesa, fileto o crema)
- **MILANESA** **\$500**
(De carne vacuna o de pollo, con puré o papas fritas)

POSTRES

- **FLAN CASERO** **\$250**
(Flan con dulce de leche o crema)
- **CREPE** **\$320**
(Masa tipo panqueque con dulce de leche de búfala)
- **HELADO FRITO** **\$380**
(Helado rebozado frito con frutos de estación)
- **DEGUSTACIÓN DE DULCES MISIONEROS** **\$500**
(Variedad de dulces en almíbar y quesos de producción local)

CAFETERÍA



Café

- **CAFÉ** **\$110**
- **JARRITO** **\$140**
- **CORTADO** **\$160**
- **CAFÉ DOBLE** **\$160**
- **LÁGRIMA** **\$150**



Té

- **TÉ 2x2** **\$250**
(Tetera con blend de té misionero en hebras a elección)
- **TÉ ARTESANAL EN SAQUITO** **\$140**
- **TÉ/MATE COCIDO EN SAQUITO** **\$110**
- **LECHE ADICIONAL** **\$20**