



paraqvaria

R E S T A U R A N T

# Entradas



## Salmón en brioche

Lonjas de salmón ahumado marinados con verduras, colchón de rúcula y mango en pan brioche. Aderezados con pesto de tomates secos.

Gs. 65.000

## Crocante de langostinos

Langostinos envueltos en panceta ahumada crocante y compota de tomates cherry. Acompañado con un aderezo de mostaza, miel y sésamo.

Gs. 65.000

## Tortilla Española con toque Guaraní

Papas crocantes con suaves combinaciones de cebolla y butifarra, acompañado de hojas verdes.

Gs. 30.000

# Ensaladas



## Ensalada de frutos de mar

Deliciosa combinación de lechuga repollada, frutos de mar con palta, ciboulette y morrones. Aderezada con vinagreta cítrica.

Gs. 60.000

## Ensalada La Misión

Crocante canasta de queso acompañado de hojas verdes, tomates cherry confitados, bocado de mozzarella fresca, huevos de codorniz escalfados, almendras tostadas y crotones. Aderezada con vinagreta.

Gs. 60.000

## Caesar's salad

Tradicional ensalada de lechuga repollada, crotones, panceta, queso parmesano, acompañado con el clásico aderezo con anchoas y alcaparras.

Gs. 35.000

## Acompañados de:

\*Cola de camaroncitos salteados al pesto Gs. 75.000

\*Salmón grille Gs. 75.000

\*Surubí apanado en panko Gs. 75.000

\*Suprema de Pollo Gs. 50.000

# Sopas



- Sopa de calabazas asadas Gs. 30.000  
Sopa de cebollas Gs. 35.000  
Sopa crema de tomate Gs. 30.000  
Sopa crema de arvejas y panceta crocante Gs. 35.000

# Pastas



## Lasaña de vegetales

Rellena con tomates, zanahorias, berenjenas, zuchinni y espinacas.  
En espejo de suave crema a base de zanahoria y brócoli.  
Gs. 65.000

## Ravioles de surubí

En salsa blanca, cebollas, zanahorias, cherry confitados y aceitunas negras.  
Gs. 70.000

## Malfatti de espinacas y ricota

Pasta similar a los ñoquis hecha a base espinacas y ricota en salsa de queso.  
Gs. 60.000

## Fettuccine frutti di mare

\* Desde 2008

Pasta fresca hecha en casa con salsa de mariscos, tomates y olivas negras.  
Gs. 85.000

## Sorrentinos de calabaza perfumados con tomillo

\* Desde 2011

Pasta fresca rellena de calabazas confitadas con salsa rosa y tomates frescos.  
Gs. 65.000

## Risotto de hongos frescos

Tradicional arroz cremoso con sabor a hongos frescos y queso parmesano.  
Gs. 70.000

## Risotto milanés con camarones

\* Desde 2011

Al estilo italiano, arroz azafranado, vino blanco, brunoise de vegetales  
y crema de camarones.  
Gs. 110.000

# Aves y Carnes



## Pollo relleno

Suprema de pollo rellena con cous cous en salsa de ciruela, incluye guarnición a elección.

Gs. 80.000

## Chop Suey de pollo

Tradicional salteado al wok con aceite de sésamo, vegetales, brotes de soja y jengibre.

Gs. 45.000

## Tapa de cuadril

Corte de carne al grill, acompañado de salsa criolla, incluye guarnición a elección.

(350 gramos) Gs. 115.000

(180 gramos) Gs. 85.000

## Bife de chorizo

Corte de carne al grill, en salsa a la pimienta, incluye guarnición a elección.

(350 gramos) Gs. 95.000

(180 gramos) Gs. 70.000

## Medallones de lomito

Corte de carne con salsa de hongos, incluye guarnición a elección.

(300 gramos) Gs. 120.000

(100 gramos) Gs. 90.000

## Milanesa de carne

Clásica milanesa de lomito apanada con galleta molida, incluye guarnición a elección.

Gs. 65.000

## Milanesa de pollo

Clásica milanesa de pollo apanada con galleta molida, incluye guarnición a elección.

Gs. 60.000

## Cordero Patagónico

Cordero braseado con vino tinto e hierbas de la casa, acompañado de peras caramelizadas y lecho de cebollas moradas. Incluye guarnición a elección.

Gs. 100.000

# Pescados y Mariscos



## Pacú grillé

Filete de pacú con salsa criolla, acompañado de puré rustico de calabaza y bombitas de batatas.

Gs. 75.000

## Surubí Paraqvaria

\* Desde 2008

Grillado con morrones asados, jamón ahumado y queso crema en salsa de espárragos con vegetales salteados.

Gs. 120.000

## Salmón & Compañía

Grillado con torre de vegetales y salpicón de mariscos, bañando en salsa de coñac y vino blanco.

Gs. 120.000

## Lomo de salmón fresco en croute de hierbas frescas

Corte de salmón grillé con papas a la manteca y perejil.

Gs. 120.000

## Langostinos al ajillo

Salteados con aceite de oliva, ajo y perejil, acompañados de papines dorados.

Gs. 120.000

# Guarniciones



Torre de vegetales Gs. 25.000

Espinacas gratinadas Gs. 25.000

Puré de calabazas Gs. 15.000

Puré de papas Gs. 15.000

Papas bravas Gs. 15.000

Arroz con queso Gs. 15.000

Chipa guazú Gs. 15.000

Sopa paraguaya (sólida) Gs. 15.000

# Lo Nuestro



## Bife koygua

Medallones de lomito, cebollas, tomates, morrones y huevo, cocidos en su propio jugo con especias típicas de la huerta.

Gs. 90.000

## Lomito nuestra tierra

\* Desde 2008

Lomito envuelto en panceta, salsa suave de pimienta con vegetales horneados y mandioca frita.

Gs. 90.000

## Milanesa de tilapia

Acompañada con puré de papas gratinadas.

Gs. 70.000

## Cerdo al horno

Costillitas de cerdo agridulce, con papas rústicas al horno y crispy de cebolla.

Gs. 80.000

## Vori vori de pollo

Sopa de pollo con verduras, bolitas de harina de maíz y queso Paraguay.

Gs. 45.000

## Pira Caldo

Sopa de surubí con vegetales procesados, toque de picante, cilantro y crema.

Gs. 70.000

## Soyo

Sopa espesa de carne con hortalizas y especias. Acompañado de bolitas de mandioca rellenas de queso Paraguay.

Gs. 55.000

# Tendencia Light



## Wrap de pollo

Variación de hojas frescas, zanahorias, tomates y pollo al natural.

Gs. 40.000

## Hamburguesa de garbanzo al plato

Hamburguesa de garbanzo con queso light, semillas de sésamo negro, berro, tomates confitados y morrones confitados.

Gs. 60.000

## Roll de tilapia con vegetales

Filete grille con vegetales al horno (palmito, zanahoria y espárragos)

Gs. 70.000

## Tarta de espinacas con masa integral

Acompañada de pequeña ensalada de la casa.

Gs. 40.000

## Fideo integral

Pasta integral, con vegetales, semilla de sésamo, leche de coco y maní.

Gs. 45.000

# Postres



## Crepes de dulce de leche

Con helado de crema americana y praliné de maní.

Gs. 30.000

## Volcán de chocolate

Corazón de chocolate, acompañado de helado de crema americana y crema inglesa.

Gs. 30.000

## Volcán de dulce de leche

Corazón de dulce de leche, acompañado con helado de crema americana.

Gs. 30.000

## Dulce de mamón tradicional

Acompañado con queso Paraguay.

Gs. 30.000

## Arroz con leche al estilo tradicional

En espejo de dulce de leche.

Gs. 20.000

## Crème brulée tradicional

Crema tradicional con superficie crujiente de caramelo.

Gs. 20.000

## Crumble de manzana

Manzanas al horno cubierta con una corteza crujiente, acompañado con helado de crema americana.

Gs. 30.000

## Brownie con helado

Bizcocho húmedo de chocolate con nueces, acompañado con helado a elección y salsa de chocolate.

Gs. 30.000

# Cafetería



Café Espresso Gs. 12.000

Café Espresso doble Gs. 15.000

Café Cortado Gs. 15.000

Variedad de Infusiones/té Gs. 9.000

## Paraqvaria significa Provincia Jesuítica del Paraguay

Un lugar para sentir  
el alma Guaraní a través de  
la mezcla de aromas, sabores,  
colores y música.

Amanecer con el aroma de café recién hecho,  
una chipa casera, música de arpa en vivo  
y el canto de los pájaros de fondo.  
Paraqvaria te recibe en los desayunos,  
almuerzos y cenas con exquisiteces, todas  
hechas en casa, con ingredientes frescos y sabrosos.

