

RESTAURANTE

Paraqvaria

LA MISION HOTEL BOUTIQUE

Entradas

Salmón en brioche

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

Gs. 75.000

Crocante de langostinos

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

Gs. 75.000

Tortilla Española con toque Guaraní

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

Gs. 35.000

Ensaladas

Ensalada de frutos de mar

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

Gs. 70.000

Ensalada La Misión

Crocante canasta de queso acompañada de hojas verdes, tomates cherry confitados, bocados de mozzarella fresca, huevos de codorniz escalfados, almendras tostadas y crotones, aderezada con vinagreta.

Gs. 70.000

Caesar's salad

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

Gs. 40.000

Acompañados de:

*Cola de camaroncitos salteados al pesto **Gs. 85.000**

*Salmón grillé **Gs. 85.000**

*Surubí en panko **Gs. 85.000**

*Suprema de pollo **Gs. 55.000**

Sopas

Sopa de calabazas asadas **Gs. 35.000**

Sopa de cebollas **Gs. 40.000**

Sopa crema de tomate **Gs. 35.000**

Sopa crema de arvejas y panceta crocante **Gs. 40.000**

Pastas

Lasaña de vegetales

Rellena con tomates, zanahorias, berenjenas, zuchinni y espinacas.

En espejo de suave crema a base de zanahoria y brócoli.

Gs. 75.000

Ravioles de surubí

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

Gs. 80.000

Malfatti de espinacas y ricota

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

Gs. 70.000

Fettuccine frutti di mare

** Desde 2008*

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

Gs. 95.000

Sorrentinos de calabaza perfumados con tomillo

** Desde 2011*

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

Gs. 75.000

Risotto de hongos frescos

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

Gs. 80.000

Risotto milanés con camarones

** Desde 2011*

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

Gs. 125.000

Aves y Carnes

Pollo relleno

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

Gs. 90.000

Chop Suey de pollo

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

Gs. 50.000

Tapa de cuadril

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

(350 gramos) Gs. 130.000

(180 gramos) Gs. 95.000

Bife de chorizo

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

(350 gramos) Gs. 105.000

(180 gramos) Gs. 80.000

Medallones de lomo

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

(300 gramos) Gs. 135.000

(180 gramos) Gs. 100.000

Milanesa de carne

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

Gs. 75.000

Milanesa de pollo

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

Gs. 70.000

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. 115.000

Pescados y Mariscos

Pacú grillé

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

Gs. 85.000

Surubí Paraqvaria

** Desde 2008*

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

Gs. 140.000

Salmón & Compañía

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

Gs. 140.000

Lomo de salmón fresco en croute de hierbas frescas

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

Gs. 140.000

Langostinos al ajillo

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

Gs. 140.000

Tendencia Light

Wrap de pollo

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

Gs. 45.000

Hamburguesa de garbanzo al plato

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

Gs. 70.000

Roll de tilapia con vegetales

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

Gs. 80.000

Tarta de espinacas con masa integral

Acompañada de pequeña ensalada de la casa.

Gs. 45.000

Fideo integral

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

Gs. 50.000

Lo Nuestro

Bife koygua

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

Gs. 100.000

Lomito nuestra tierra

** Desde 2008*

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

Gs. 100.000

Milanesa de tilapia

Acompañada con puré de papas gratinadas.

Gs. 80.000

Cerdo al horno

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

Gs. 90.000

Vori vori de pollo

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

Gs. 50.000

Pira Caldo

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

Gs. 80.000

Soyo

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

Gs. 65 .000

Guarniciones

Torre de vegetales **Gs. 28.000**

Espinacas gratinadas **Gs. 28.000**

Puré de calabazas **Gs. 18.000**

Puré de papas **Gs. 18.000**

Papas bravas **Gs. 18.000**

Arroz con queso **Gs. 18.000**

Chipa guazú **Gs. 18.000**

Sopa paraguaya (sólida) **Gs. 18.000**

Postres

Crepes de dulce de leche

Con helado de crema americana y praliné de maní.

Gs. 35.000

Volcán de chocolate

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

Gs. 35.000

Volcán de dulce de leche

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

Gs. 35.000

Dulce de mamón tradicional

Acompañado con queso Paraguay.

Gs. 35.000

Arroz con leche al estilo tradicional

En espejo de dulce de leche.

Gs. 25.000

Crème brulée tradicional

Crema tradicional con superficie crujiente de caramelo.

Gs. 25.000

Crumble de manzana

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

Gs. 35.000

Brownie con helado

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

Gs. 35.000

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.