

## — ENTRADAS —

### **Carpaccio de Res**

Carpaccio de res con vinagreta de mostaza, queso parmesano, alcaparras y rúcula.

### **Carpaccio de Salmón**

Carpaccio de salmón, vinagreta de naranja y alcaparras.

### **Ensalada de Langostinos**

Mix de hojas verdes, langostinos salteados, con tomates cherrys, gajos de naranja y aguacate.

### **Ensalada de Salmon Ahumado**

Mix de hojas verdes con salmón ahumado, zanahoria, tomate, arvejas, manzana, aceitunas y aderezo de yogur.

### **Caesar Salad**

Mix de hojas verdes con pollo grillado, queso parmesano, panceta, tomates secos, crotones y aderezo de mostaza y anchoas.

### **Ensalada Caprese**

Mix de hojas verdes con queso mozzarella, tomates, pesto de albahaca y reducción de aceto balsámico.

### **Ensalada de Queso Azul**

Mix de hojas verdes, queso azul, compota de pera, dátiles, frutos secos y crema de aceto balsámico.

## — PARA COMPARTIR —

### **Tabla Vegetariana**

Pan Pita tostado, aceitunas aliñadas, caponata, hummus con remolachas, tomates cherrys, berenjenas asadas, falafel.

### **Tabla de Quesos y Charcutería**

Selección de quesos y jamones, acompañados de frutos secos, tomates cherrys y aceitunas.

### **Tabla Tradicional**

Degustación de recetas típicas, pajaguacitos de carne, pajaguacitos de pescado, sopa paraguaya, chipa guazú y mbeju.



## — SOPAS —

### **Sopa de Cebolla**

Cebollas cocidas en manteca con fondo de carne acompañada de tostadas de pan de campo gratinado con queso parmesano.

### **Sopa de Pescado y Camarones**

Caldo cremoso de pescado de estación y camarones con brunoise de vegetales, queso y toque de cilantro.

### **Sopa de Espárragos**

Caldo cremoso de espárragos salteados con vino blanco y cebollas, crema de leche y tostada de pan de campo.

### **Sopa Crema de Zapallo y Curry**

Sopa crema de zapallo y curry salteados en vino blanco servido con tostada de pan de campo.

## — PASTAS —

### **Ravioles de Calabaza**

Pasta casera rellena de calabaza asada en salsa de tomates concassé.

### **Ravioles de Salmón en Tinta de Calamar y Alcaparras**

Ravioles caseros de salmón en tinta de calamar, salsa de tomate concasse.

### **Lasagna de Carne y Espinaca**

Láminas de pasta casera y boloñesa de carne de res con capas de espinaca a la crema.

### **Sorrentinos Rellenos de Goulash de Ossobuco**

Pasta casera rellena de goulash de ossobuco con salsa pomodoro.

## RISOTTOS

---

### **Risotto al Funghi**

Arroz con vegetales rehogados en vino blanco y hongos salteados con queso parmesano.

### **Risotto de Mariscos**

Arroz con vegetales rehogados en vino blanco y azafrán, camarones, mejillones y rabas de calamar.



## AVES

### **Suprema al Limón**

Pechuga de pollo en salsa de vino blanco y crema de limón acompañada de arroz con crocantes de almendras.

### **Suprema Glaseada a la Naranja**

Pechuga de pollo glaseada con vino blanco, acompañada de vegetales gratinados.

## PESCADOS

### **Salmón al Meuniere de Alcaparras**

Salmón grillado con salsa de alcaparras y manteca saborizada acompañado de vegetales salteados y espinacas a la crema.

### **Surubí en Salsa Beurre Blanc y Risotto Cítrico**

Lomo de surubí en salsa crema de manteca y vino blanco acompañado de risotto cítrico.

### **Papillote de Pescado**

Pescado de estación envuelto en papel aluminio, escalfado con vegetales y papas salteadas.

## CARNES

### **Tapa Cuadril Criolla**

Tapa cuadril de res con chimichurri de la casa acompañada de puré de choclo, mandiocas salteadas con romero y cebollas grilladas.

### **Tournedo de Lomito al Funghi**

Lomito vacuno en corte tournedó con salsa de hongos, acompañado de puré de papas con queso parmesano.

### **Medallones de Bife Koygua**

Medallones de lomito vacuno grillado con cebollas, locotes y huevo, acompañado de arroz cremoso con queso Paraguay.

### **Cerdo Glaseado a la Mostaza**

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza antigua, acompañado de puré de batatas.

### **Cordero Braseado en Vino Tinto**

Cordero braseado con aligot de papas.



— POSTRES —

**Mousse de Mburucuyá**

Con crocantes de vainillas y jalea.

**Crepes Suzette de Manzanas**

Flambeadas con licor de naranja  
y helado de vainilla.

**Flan de Dulce de Leche**

**Mousse Chocolate**

Mousse de chocolate semiamargo  
con toques de sal marina.

**Tiramisú de Café**

Tiramisú con vainillas en café  
expresso y cacao.

**Dulce de Mamón**

Dulce de mamón en almíbar  
acompañado de queso Paraguay.



*Gracias*

P O R T U V I S I T A

---

L A C A V A