

ENTRADAS.

Mandi'o chyryry

(Mandioca frita, huevo revuelto, queso Paraguay, cebollita de verdeo)

Gs. 40.000

Mandi'o so'o chyryry

(Cubos de carne salteados, mandioca frita, huevo revuelto, queso Paraguay y cebollita de verdeo)

Gs. 55.000

Chipa guazú

(Receta ancestral de la abuela a base de choclo fresco, huevo y queso Paraguay)

Gs. 25.000

Sopa paraguaya

(Receta étnica paraguaya respetando la elaboración de forma tradicional)

Gs. 25.000

Empanadita por 4

(4 empanaditas de carne, jugosas estilo criollas, acompañado de pancito casero y salsa de la casa)

Gs. 40.000

Sandwich de Milanesa

Gs. 25.000

Papas fritas

(250 gr de bastones de papas fritas, acompañado con salsa especial)

Gs. 30.000

Corazoncito acebollado

(Corazoncitos de pollo acebollados, acompañado de mandioca frita y sopa paraguaya)

Gs. 30.000

Bolitas de mandioca rellenas

(Puré de mandioca relleno con queso, rebosado y frito)

Gs. 45.000

Chinchulín ñande porte te

(300 gramos de chinchulín grillados con guarnición de mandioca frita)

Gs. 45.000



PICADAS.

Picaña y chorizo

(Picaña acebollada, Chorizos 4 quesos, sopa Paraguaya, papas fritas, mandioca, farofa)

Gs. 90.000

Lomito flambé

(Jugosas tiras de lomito vacuno flambeada con agua ardiente acompañada de pancitos caseros y dos salsas de la casa)

Gs. 100.000

Picaña estilo Brasil

(Jugosas tiras de picaña acebolladas, acompañada de farofa cacera, pan de ajo, salsa de soja y salsa de ajo)

Gs. 90.000

Entre costilla

(Tiras de entre costillas, acompañada de chipa guazú y mandioca frita)

Gs. 90.000

Romanitas de tilapia

(Tiras de tilapia crocantes y fritas, acompañada de salsa de limón y papas fritas)

Gs. 90.000

Sanjuanaso

(Empanaditas de mandioca, asadito de carne, asadito de cerdo, asadito de pollo, mini pajagua mascada, butifarra besito, chorizo misionero besito, chicharo huiti)

Gs. 100.000

Lomito 3 pimientos

(Jugosos cubos de lomito salteados, rociados con pimienta negra, blanca y roja, acompañado de mandioca frita y dos salsas de la casa)

Gs. 90.000

SANDWICHES

1811 Burguer

(pan de campo, medallón de carne 150 gr, lechuga americana, rodajas de tomate, huevo, queso mozzarella y salsa del chef, acompañada de papas fritas)

Gs. 45.000

Madame Lynch

(pollo grille, panceta crocante, queso catupiry, rodajas de tomate, lechuga, acompañado de papas fritas)

Gs. 45.000

Revolución de mayo

(Pan casero, lomito acebollado, queso mozzarella, rodajas de tomates y lechuga acompañado de papas fritas)

Gs. 45.000



¿QUE TOMAMOS?

¡Conoce nuestra carta de Tragos y bebidas!



PLATOS DE FONDO.

General Kavaju

(250 gr de bife de lomito acebollado, acompañado de dos huevos fritos y mandioca frita)

Gs. 60.000

El Pedro Juan

(Filet de picaña, acompañado de puré de mandioca campestre y salsa criolla)

Gs. 60.000

Grille 1811

(Pechuga de pollo grille en salsa de limón, acompañado de panaché de verdura de estación)

Gs. 50.000

Caesar salad

(Mix de hojas verdes, crotones, salsa cesar, lonjas de parmesano y tiras de pollo grille)

Gs. 40.000

PARRILLITA

Confabulación de mayo

(Combinación de picaña, lomito y pollo, chorizo artesanal, salsa chimichurri, farofa, mandioca y pan casero)

Gs. 180.000

El koyguá

(Chinchulín grille, tripa gorda, butifarra artesanal, entre costilla, salsa de la casa, mandioca frita y mandioca hervida)

Gs. 135.000

Triple alianza

(Chinchulín grille, corazoncito acebollado, lengua al chimichurri, acompañado de sopa paraguaya y mandioca)

Gs. 135.000



MENÚ MICHIMI.

Hamburguesa 16/8

(Pan tradicional, medallón de carne vacuno, queso mozzarella acompañado de papas fritas)

Gs. 35.000

Nuggets de pollo

(Milanesitas de pollo procesadas acompañadas con salsa golf)

Gs. 35.000