## POKES INSPIRACIÓN DE LA COCINA JAPONESA
Arroz japonés, proteína, vegetales y una salsa

SALMÓN CURADO — *Gs. 50.000*
Ligeramente asado, con aguacate o pepino, cream cheese, algas nori, aceite de sésamo, mix de sésamos y cebollita fresca

DESMECHADO DE CARNE — *Gs. 60.000*
De carne desmechada, verduras encurtidas, mayonesa casera de perejil, cebolla caramelizada y cebollita fresca

DESMECHADO CERDO AGRIDULCE — *Gs. 60.000*
Con cerdo desmechado agridulce, verduras encurtidas, cebolla caramelizada, cebollita fresca y salsa tonkatsu

DESMECHADO POLLO — *Gs. 40.000*
Servido con pollo desmechado estilo strogonoff, verduras encurtidas, mayonesa casera de perejil y cebollita fresca

VEGANO — *Gs. 47.000*
Acompañado con berenjenas escabechadas, verduras encurtidas, morrones asados, garbanzos salteados y hummus de alubias

HUEVOS REVUELTOS — *Gs. 35.000*
De huevos revueltos cremosos, algas nori, mix de sésamos, leche y cebollita fresca

## FOCACCIAS
Masa madre, amasada a mano, fermentada 48hs y cocida en el día

SALMÓN CURADO — *Gs. 65.000*
Salmón curado (perfil salino característico de su elaboración), crema de alcaparras y rúcula fresca

DESMECHADO DE CARNE — *Gs. 60.000*
Carne desmechada, mayonesa casera de perejil, verduras encurtidas y totopos crocantes

DESMECHADO MATAMBRITO DE CERDO — *Gs. 68.000*
Cerdo desmechado, salsa agridulce, verduras encurtidas, cebolla caramelizada y totopos crocantes

DESMECHADO POLLO — *Gs. 40.000*
Pollo desmechado con salsa cream cheese, mayonesa casera de perejil, verduras encurtidas y totopos crocantes

POLLO GOURMET — *Gs. 50.000*
Con pollo grillado, mozzarella fundida, tomates confitados, lechuga repollada y mayonesa casera de perejil

HUEVOS REVUELTOS — *Gs. 35.000*
3 huevos revueltos, leche, rúcula y totopos crocantes

FOCACCIA AL AJO — *Gs. 24.000*
Cream cheese, chips de ajo y un toque de aceite de oliva

JAMÓN DE PAVO Y QUESO — *Gs. 42.000*
Jamón de pavo y queso mozzarella con manteca de la casa

JAMÓN CRUDO Y PESTO — *Gs. 67.000*
Jamón crudo, pesto de la casa, tomates confitados y rúcula fresca

FOCACCIA AL CORTE — *Gs. 16.000*
De nuestro horno a tu hogar, llevala para disfrutar como más te guste

## PIZZAS AL TAGGLIO
Masa madre, amasada a mano y fermentada 48hs.

MARGARITA — *Gs. 25.000*
Salsa de tomates italianos, mozzarella, tomates confitados y albahaca fresca

4 QUESOS — *Gs. 25.000*
Salsa de tomates italianos, mozzarella, parmesano, cuartirolo y queso azul fundidos

PEPPERONI — *Gs. 25.000*
Salsa de tomates italianos, mozzarella, pepperoni y un toque de orégano

FUGAZZETTA — *Gs. 25.000*
Salsa de tomates italianos, mozzarella, cebolla y orégano

NAPOLITANA — *Gs. 25.000*
Salsa de tomates italianos, mozzarella, jamón cocido, tomates confitados y orégano



# Nuestro Menú

Chef's Kitchen

## ENSALADAS FRESCAS

**MEDITERRÁNEA** *Gs. 60.000*
Mix de verdes seleccionados, salmón curado, queso azul, tomatitos cherry y uvas negras

**CAESAR** *Gs. 45.000*
Mix de hojas verdes, pollo grillado, crutones caseros y queso reggianito

**PASTA CECCO** *Gs. 45.000*
Penne rigate de sémola de trigo con atún, tomates cherry, aceitunas negras, queso gruyerito, verduras encurtidas y gremolata fresca

**TOPPINGS** *Gs. 8.000 c/u*

- ACEITUNAS VERDES
- AGUACATE
- BERENJENAS ESCABECHADAS
- CEBOLLA CARAMELIZADA
- JAMÓN COCIDO EN FETA
- LACTONESA
- MIX DE FRUTOS SECOS
- MIX DE HOJAS VERDES
- MORRONES ASADOS
- PANCETA FRITA
- PEPINILLOS
- SALSA PESTO
- TOMATES CHERRY
- VERDURAS ENCURTIDAS
- TOMATES CONFITADOS *Gs. 10.000*

## SUSHI

Arroz japonés finamente seleccionado, suave y delicado, sazonado al estilo de las barras niponas

**LANGOSTINO ROLL** *Gs. 45.000*
Langostinos cocidos, aguacate, cream cheese, alga nori y mix de sésamos

**NEW YORK CREAM CHEESE ROLL** *Gs. 45.000*
Salmón fresco, aguacate, cream cheese, alga nori y mix de sésamos

**SALMÓN ROLL** *Gs. 45.000*
Salmón fresco, cream cheese, alga nori, mix de sésamos

**TUNA ROLL** *Gs. 38.000*
Atún en aceite y mayonesa casera, aguacate, cream cheese, alga nori y mix de sésamos

## ALL DAY LONG

**TAMAGOSANDO** *Gs. 20.000*
Sándwich de huevo al estilo japonés con pan brioche, mayonesa casera y cebollita

**HUEVOS REVUELTOS** *Gs. 20.000*
Servido con tostadas de focaccia o totopos.

**CROISSANT RELLENO DE JAMÓN Y QUESO** *Gs. 25.000*
Croissant de manteca relleno de jamón cocido, queso mozzarella y cream cheese

**MIXTO JAMÓN Y QUESO** *Gs. 20.000*
Pan brioche / salvado

**HUMMUS CON TOTOPOS** *Gs. 25.000*
Hummus de alubias con totopos de maíz

**MBEJÚ**

- CLÁSICO *Gs. 15.000*
- CAPRESE *Gs. 25.000*
  Relleno de tomates confitados, albahaca y pesto de la casa
- JAMÓN Y QUESO *Gs. 20.000*
  Relleno de jamón cocido y queso mozzarella

**BOMBA DE QUESO** *Gs. 8.000*
El encuentro entre un pão de queijo, una chipa y un queso francés

## EMPANADAS

| | |
|---|---|
| CARNE A LA BOLOÑESA | *Gs. 25.000* |
| JAMÓN Y QUESO | *Gs. 17.000* |
| POLLO Y CREAM CHEESE | *Gs. 15.000* |

## DULCES

| | |
|---|---|
| TARTA VASCA PORCIÓN<br>Cremosa, sin gluten y de cocción lenta | *Gs. 30.000* |
| TARTA VASCA ENTERA<br>PEQUEÑA<br>GRANDE | <br>*Gs. 120.000*<br>*Gs. 175.000* |
| FRUTAS FRESCAS<br>Frutas de estación seleccionadas cortadas en el día | *Gs. 15.000* |
| YOGURT GRIEGO CON GRANOLA<br>Yogurt cremoso con granola crocante sin azúcar agregada | *Gs. 30.000* |
| CROISSANT DE MANTECA | *Gs. 15.000* |
| GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE | *Gs. 23.000* |
| BROWNIE | *Gs. 25.000* |
| TORTA INDIVIDUAL DE LIMÓN | *Gs. 20.000* |
| TORTA INDIVIDUAL DE BANANA | *Gs. 20.000* |
| MEDIALUNA DULCE DE MANTECA 40gr | *Gs. 5.000* |
| CAJA DE MEDIALUNAS (6und) | *Gs. 28.000* |

### BATIDOS PROTEICOS

BANANA
CAFÉ (ESPRESSO VERGNANO)
*Gs. 25.000 c/u*

FRUTOS ROJOS
*Gs. 30.000 c/u*

*Leche de almendra + Gs. 8.000*
*Avena + Gs. 5.000*

## LICUADOS - JUGOS

### *NATURALES*

| | |
|---|---|
| TUTTI FRUTTI<br>Frutas de estación seleccionadas del día | *Gs. 15.000* |
| JUGO VERDE<br>Apio, piña y perejil sin endulzar | *Gs. 23.000* |
| JUGO DE PIÑA | *Gs. 15.000* |
| JUGO DE DURAZNO | *Gs. 15.000* |
| FRUTOS ROJOS | *Gs. 28.000* |
| FRUTILLA | *Gs. 25.000* |

### TOPPINGS DULCES

MOUSSE DE DULCE DE LECHE
MOUSSE DE CHOCOLATE
MOUSSE DE LIMÓN

Gs. 5.000 c/u

MERMELADA ST. DALFOUR 4 FRUTAS
*Gs. 9.000 c/u*

## CAFÉ / VERGNANO

| | |
|---|---|
| ESPRESSO - DOBLE | *Gs. 13.000 - Gs. 15.000* |
| AMERICANO CHICO - GRANDE | *Gs. 15.000 - Gs. 23.000* |
| CAPUCHINO | *Gs. 20.000* |
| CAFÉ C/ LECHE CHICO - GRANDE | *Gs. 15.000 - Gs. 25.000* |
| CORTADO DOBLE | *Gs. 20.000* |
| FRAPUCCINO | *Gs. 20.000* |

*Leche de almendra + Gs. 8.000*
*Chantilly + Gs. 5.000*

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|---|---|
| DASANI AGUA MINERALIZADA 500 ML<br>Con gas / sin gas | *Gs. 6.000* |
| AGUA MINERAL SIN GAS ACQUA PANNA 250ml | *Gs. 6.000* |
| SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER 250 ML | *Gs. 12.500* |
| SAN PELLEGRINO NATURALI SLIM 330 ML<br>Aranciata / Clementina / Limonata | *Gs. 30.000* |
| DE LA COSTA AGUA TÓNICA LATA 269 CC<br>Original / Ginger Ale / Grapefruit / Flower | *Gs. 6.000* |
| COCA-COLA DESCARTABLE 500 ML<br>Original / Sin azúcar | *Gs. 10.000* |
| COCA-COLA LATA 354 ML<br>Original / Sin azúcar | *Gs. 8.000* |
| SPRITE DESCARTABLE 500 ML<br>Original / Sin azúcar | *Gs. 10.000* |



## BEBIDAS CON ALCOHOL

### TRAGOS

| | |
|---|---|
| FERNET CON COLA | *Gs. 30.000* |
| GIN & TONIC<br>Clásico / Ginger & Pepino | *Gs. 40.000* |
| GIN & TONIC<br>Frutos rojos | *Gs. 45.000* |
| VERMOUTH YZAGUIRRE | *Gs. 45.000* |
| APEROL & ESPUMANTE | *Gs. 45.000* |
| WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | *Gs. 45.000* |

### CERVEZAS

| | |
|---|---|
| ARTESANAL NITSUGA 354 ML<br>Aire Paraguayo / Mabelita / Preludio / Capricho / Contemplación/ Danza Pya | *Gs. 18.000* |
| MUNICH ULTRA 275 ML | *Gs. 10.000* |
| MUNICH ULTRA S/GLUTEN 275 ML | *Gs. 10.000* |
| PERONI 330 ML | *Gs. 10.000* |

### VINOS

| | |
|---|---|
| KILLKA 750 ML<br>Chardonnay / Malbec | *Gs. 110.000* |
| SALENTEIN RESERVA ROSÉ 750 ML | *Gs. 120.000* |
| SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY 750ML | *Gs. 120.000* |
| SALENTEIN RESERVA MALBEC 750 ML | *Gs. 120.000* |

Chef's Kitchen

# Cocina es *magia*

@chefskitchen

Est. 2025

