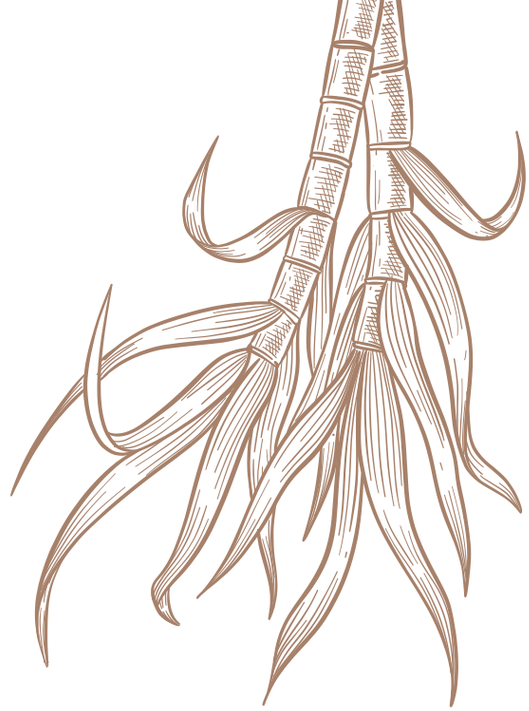
TA KŰA RE'E

RESTÓ





TAKUARE'E

Significa “Caña de Azúcar” en Guaraní, un tributo a la caña blanca Paraguaya. El destilado que proviene de la caña de azúcar de esta tierra y se distingue entre los mejores rones por calidad y pureza. **Takuare'e** fusiona el menú mediterráneo con la cocina paraguaya, representada por sus ingredientes y platos típicos.

Un restaurante del Chef Jose Torrijos

SERVICIO DE CUBIERTOS: Gs. 15.000 / USD 1.94

Entradas

CARPACCIO DEL CHACO
Gs. 95.000 / USD 12.33

Receta clásica de lomito, cortado muy fino y acompañado de rúcula, alcaparras, aceto balsámico y queso parmesano.

TORTILLA ESPAÑOLA DE 3 HUEVOS
Gs. 40.000 / USD 5.19

PAPAS RÚSTICAS CON SALSA DE QUESO CHEDAR Y PANCETA
Gs. 50.000 / USD 7.28

CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO
Gs. 65.000 / USD 8.44

Típica de la cocina española con suave Salsa Bechamel

BROCHETAS DE POLLO CON SALSA DE COCO Y CURRY PARAGUAYO
Gs. 45.000 / USD 5.84

Una fusión entre lo asiático y el sabor de la Cocina Paraguaya (2 Unidades)

QUESO PROVOLONE A LA PLANCHA
Gs. 85.000 / USD 11.03

Queso marcado a la plancha terminado al horno y acompañado de berenjena escabechada

MBEJU RELLENO DE HONGOS SALTEADOS Y CREMA DE ALBAHACA
Gs. 45.000 / USD 5.84

Cocina Paraguaya con un toque personal de Takuare'e

EMPANADAS DE MANDIOCA RELLENAS DE RAGÚ DE RES
Gs. 20.000 / USD 2.59

Plato de la Cocina Paraguaya, Pastel Mandi'o (2 Unidades) con Salsa Criolla

CHASTACA CON ARROZ QUESÚ
Gs. 85.000 / USD 11.03

Plato típico de la Cocina Paraguaya, surgio como forma de conservar la carne en épocas que no existían refrigadores y originario de Misiones

Libre de Gluten / Gluten Free *Apto para Vegetarianos / Vegetarian-Friendly*

Entradas

CEVICHE DE SALMÓN
Gs. 110.000 / USD 14.28
Plato típico de la Cocina Peruana, con suave picor y acompañado de batata y choclo

LANGOSTINOS A LA PLANCHA
Gs. 150.000 / USD 19.48
Langostinos enteros a la plancha y servida con palta al horno

PULPO A LA GALLEGA
Gs. 170.000 / USD 22.07
Plato de la Cocina Española con Papa, aceite de oliva,
Sal marina, Pimenton dulce y picante

RABAS DE CALAMAR FRITAS
Gs. 95.000 / USD 12.33
Acompañadas de Ali Oli

Ensaladas

HOJAS VERDES Y RÚCULA, TOMATE NATURAL, ENCURTIDA DE MANDIOCA Y QUESO PARAGUAY
Gs. 70.000 / USD 9.09

HOJAS VERDES, SALMÓN CURADO, PALTA, TOMATE, QUESO BUFALA Y FRUTOS SECOS
Gs. 85.000 / USD 11.03

CAPRESE MODERNA
Gs. 70.000 / USD 9.09
Servida con Queso de Bufala, pesto genovese, aceto balsámico y pistachos tostados

DE MARISCOS AL ESTILO MEDITERRANEO
Gs. 115.000 / USD 14.93
Ensalada Templada, servida con Camarones, Pulpo, Calamar, Mejillón y aderezo de la casa.

Libre de Gluten / Gluten Free *Apto para Vegetarianos / Vegetarian-Friendly*

Pastas & Arroces

SPAGUETTI DE TINTA DE SEPIA CON GAMBAS AL AJILLO
Gs 110.000 / USD 14.28

Plato Español con Gambas al ajillos picantitas. Opcional Sin Picante

GNOCCI INTEGRALES DE PAPA
Gs. 75.000 / USD 9.74

Servidos con Salsa Pomodoro y Queso Rallado

PARPADELLE CON SALSA RAGÚ ALLA BOLOGNESE
Gs 90.000 / USD 16.68

Autentica Bolognese con carne vacuna y cerdo, acompañado de queso rallado

TAGLIATELLE DE ESPINACA CON SALSA ALFREDO
Gs 80.000 / USD 10.38

Salsa Alfredo compuesta de manteca, crema de leche, queso y ajo

FETTUCCINE INTEGRAL CON PESTO GENOVESE
Gs 80.000 / USD 10.38

ARROZ MELOSO DE CALAMARES Y CAMARONES
Gs 120.000 / USD 15.58

Cocina española, Similiar a la paella pero terminado en sarten.

RISOTTO DE HONGOS
Gs. 110.000 / USD 14.28

Clásico de la Cocina Italiana

Libre de Gluten / Gluten Free *Apto para Vegetarianos / Vegetarian-Friendly*

Pescados

LENGUADO A LA MEUNIÈRE — *Gs. 135.000 / USD 17.53*
Conocido también como Molinera, Clásico de la Cocina Francesa y acompañado con papas y coles de bruselas

TRUCHA CON ALMENDRAS TOSTADAS — *Gs. 120.000 / USD 15.58*
Viene de los ríos de aguas frías y esta acompañada de pure de Zanahoria y espinacas salteadas

FLETAN CON CROCANTE DE PARMESANO — *Gs. 115.000 / USD 15.58*
Conocido como Halibut, Pescado Blanco acompañado de un crocante de parmesano con un mix de verdes

SALMÓN TERIYAKI — *Gs. 140.000 / USD 18.18*
Proviene del Atlantico Chileno acompañado con arroz al coco y espárragos

SURUBI ENVUELTO EN HOJA DE BANANA — *Gs. 140.000 / USD 18.18*
Nativo de los Ríos de America del Sur acompañado con salsa ponzu espesa y Mbeju

Libre de Gluten / Gluten Free *Apto para Vegetarianos / Vegetarian-Friendly*

Carnes

QUIJADA VACUNA
Gs.100.000 / USD 12.98

Conocida también como “Carrillada” músculo de la mandibula del animal y gelatinosa. Cocinada a baja temperatura acompañada de Puré de Papas

OSSOBUCO
Gs. 115.000 / USD 14.93

Originario de la Cocina Italiana(Milán) acompañado con Puré de Batata y Jengibre

SOLOMILLO DE TERNERA
Gs. 130.000 / USD 16.88

Acompañado de Puré de Mandioca, reducción de vino tinto y Chips de Mandioca

BIFE ANCHO CON HUESO
Gs. 135.000 / USD 17.53

Acompañado con Risotto de Maíz y Azafrán

MILANESA DE OJO DE BIFE RELLENA
Gs. 130.000 / USD 16.88

Rellena de Tomate seco, Queso Provolone y acompañado de Puré de Papas

ENTRAÑA DE WAGYU
Gs. 235.000 / USD 30.51

Muy apreciada por su sabor, textura y marmoleado. Acompañada de Vegetales

PECHUGA DE POLLO
Gs. 95.000 / USD 12.33

Con salsa de Champignon y Puré de Papas

COSTILLA DE LECHON
Gs. 90.000 / USD 11.68

Acompañada de Papa rústica y Pera al rescoldo

BONDIOLA DE CERDO
Gs. 90.000 / USD 11.68

Acompañada de Ensalada de repollo morado, manzana verde y mani garrapilado

Libre de Gluten / Gluten Free *Apto para Vegetarianos / Vegetarian-Friendly*

Postres

FLAN CASERO
Acompañado de Dulce de Leche

Gs. 40.000 / USD 5.19

CHEESECAKE
Acompañado con Helado

Gs. 40.000 / USD 5.19

BROWNIE DE CHOCOLATE
Acompañado con Helado

Gs. 40.000 / USD 5.19

SOPA PARAGUAYA DULCE
Acompañado con Helado y Miel Negra

Gs. 40.000 / USD 5.19

SUSPIRO GUARANÍ
Similar al Suspiro Limeño pero con sabores de Tierras Guaraniés

Gs. 40.000 / USD 5.19

Libre de Gluten / Gluten Free *Apto para Vegetarianos / Vegetarian-Friendly*

TAKUARE'E

RESTÓ

