



Entradas

Vori-vori de pollo

Pollo, harina de maíz, queso Paraguayo, cebolla blanca, morrón rojo verde y amarillo.

Gs. 35.000

Mollejas glaseadas al oporto y papines a la chapa

Molleja vacuna, papines crocantes, salsa de soja, crema de leche, panceta.

Gs. 50.000

Sopa crema de calabaza

Calabaza, tomillo, romero, pan baguette, crema de leche.

Gs. 32.000

Ceviche Soho

Surubí, salmón, leche de coco, limón, cebollas moradas, batatas, molho de pimienta.

Gs. 100.000

Romanitas de surubí con salsa tártara

Surubí, salsa tártara (Alcaparras, pepinillos, cebolla, limón, perejil, zanahoria, mostaza, leche).

Gs. 80.000

Calamares apanados con salsa tártara

Calamares, salsa tártara (Alcaparras, pepinillos, cebolla, limón, perejil, zanahoria, mostaza, leche).

Gs. 60.000

Langostinos apanados

Langostinos, salsa roja picante.

Gs. 65.000

Pajagua de salmón y surubí con barbacoa de mburucuyá

Salmón, surubí, mandioca, cilantro, morrón rojo/verde, cebolla blanca, ajo, barbacoa de mburucuyá.

Gs. 50.000

Tabla de charcutería (Para 2 personas)

Variedad de quesos, salames, huevos de codorniz, palmitos, pepinillos, aceitunas negra y verde, nuez y almendras, tomates cherrys.

Gs. 100.000



Principales

Bife de lomito encebollado a caballo

Lomito vacuno, salsa de soja, huevo, cebolla.

Gs. 90.000

Ojo de bife a las tres pimientos, mandi'o chyriry

Ojo de bife, salsa demi glace, pimienta roja/negra, mandioca, huevos, crema de leche, queso mozzarella y queso Paraguayo.

Gs. 100.000

Bife de chorizo a la maître hotel, rostid de chipa guazú

Bife de chorizo con huevo, manteca a las finas hierbas, salsa criolla (Cebolla blanca, morrón rojo y verde, ajo, vinagre, limón) chipa guazú.

Gs. 80.000

Lomito al champiñón con papas a la crema

Lomito vacuno, champiñones, papas a la crema, salsa demi glace.

Gs. 100.000

Lomito bordelesa

Lomito vacuno, salsa demi glace, panceta, papas a la crema.

Gs. 100.000

Lomito chips relleno

Lomito vacuno, queso mozzarella, jamón, panceta, salsa demi glace con risotto de hongos.

Gs. 100.000

Costillita de cerdo a la barbacoa con puré de batata y olivas negras

Costilla de cerdo, salsa barbacoa, puré de batata, aceitunas negras secas.

Gs. 75.000

Surubí con sets de naranja, salsa de queso azul y sopa paraguaya

Surubí grille, naranja rallada, queso azul, sopa paraguaya.

Gs. 120.000

Salmón rosado, risotto de albahaca y verduras a la oliva

Salmón, salsa de langostinos, risotto, coliflor, brócoli, zanahoria, morrón rojo, verde y amarillo, zucchini.

Gs. 170.000

Muslo relleno con mandioca a la provenzal y tomates cherrys asados

Muslo relleno (Zanahoria, arvejas, panceta, salame milán), mandioca, aceto balsámico, tomates cherrys al horno.

Gs. 70.000

Suprema de pollo a la Oriental

Pechuga, cebolla morada/blanca, morrón rojo/verde, zanahoria, repollo morado, salsa teriyaki (Salsa de soja, miel y aceite de sésamo).

Gs. 65.000

Suprema de pollo a la florentina con papas noisettes

Pechuga, papas noisettes, espinaca, tomates cherry, crema de leche, queso sardo y mozzarella.

Gs. 65.000

Paella Soho

Mejillones con y sin cascara, tubos de calamar, langostinos, pollo, arroz, verduras.

Gs. 120.000

Pastas y Risottos

Lasaña boloñesa

Creps, jamón, queso, salsa boloñesa.

Gs. 60.000

Ñoquis de mandioca con salsa caruso

Mandioca, salsa blanca, jamón, aceitunas negras, panceta, champiñones.

Gs. 50.000

Risotto de hongos

Arroz de risotto, champiñones, hongos de pino, queso parmesano/mozzarella, crema de leche.

Gs. 70.000

Pierogi con salsa de hierbas

Pierogi (pasta rellena de panceta, papas, cebolla, salsa blanca, tomillo).

Gs. 55.000

Ñoquis de papas

(Sin salsa).

Gs. 30.000

Opciones de salsas

Salsa boloñesa Gs. 25.000

Salsa parisienne Gs. 25.000

Salsa blanca Gs. 20.000

Salsa rosé Gs. 20.000

Nuestro Grill

Surubí grillé Gs. 80.000

Lomito grillé Gs. 65.000

Pechuga grillé Gs. 35.000

Salmón grillé Gs. 85.000

Guarniciones

Arroz con queso Gs. 25.000

Puré de papas Gs. 25.000

Papas fritas Gs. 25.000

Papas a la crema Gs. 25.000

Espinaca a la crema Gs. 25.000

Vegetales salteados al óleo Gs. 25.000

Frituras

Milanesa de carne Gs. 60.000

Milanesa de carne a la napolitana Gs. 75.000

Milanesa de pollo Gs. 50.000

Milanesa de pollo a la napolitana Gs. 65.000

Milanesa de surubí Gs. 75.000



Ensaladas

Ensalada Mixta Gs. 25.000

Ensalada Caesar

Pollo, lechuga repollada, crutones, queso parmesano, panceta, aderezo caesar.

Gs. 60.000

Ensalada Ibérica

Rúcula, cristal de pera, queso ibérico, reducción de aceto balsámico, almendras.

Gs. 65.000

Mixta Paraguaya

Mix de hojas verdes, cebolla morada, zanahoria, tomate, aceitunas negras, huevo.

Gs. 40.000

Caprese

Queso mozzarella, tomates frescos, albahaca, nuez, aceitunas negras.

Gs. 40.000



Menú Libre de Gluten

Espagueti de maíz con salsa tuco	Gs. 45.000
Ñoquis de mandioca con tomates frescos y champiñones	Gs. 45.000
Chop Suey mixto <i>Vegetales salteados con lomito vacuno y pollo.</i>	Gs. 65.000

#También contamos con las opciones de grillados#

Menú Kids

Hamburguesa con papas fritas	Gs. 25.000
Espaguetis a la crema	Gs. 25.000
Nuggets de pollo con puré	Gs. 25.000

Menú Vegetariano

Hamburguesa de espinaca y puré de calabaza	Gs. 45.000
Ravioles de verduras con tomates frescos y albahaca	Gs. 50.000
Risotto de hongos <i>Arroz de risotto, champiñones, hongos de pino, queso parmesano/mozzarella, crema de leche.</i>	Gs. 70.000

Postres

Dulce de mamón con queso Paraguay y maní ku'i <i>Mamón de la casa, queso Paraguay, maní.</i>	Gs. 30.000
Brownie con helado <i>Tibio de chocolate, nueces, helado americana.</i>	Gs. 25.000
Creme brulee <i>Crema, azúcar quemada, vainilla.</i>	Gs. 25.000
Parfait de mburucuyá <i>Soufflé helado.</i>	Gs. 25.000
Profiterol con helado	Gs. 25.000

Postres libres de gluten

Coulant <i>Chocolate con salsa Soho.</i>	Gs. 25.000
Gelatina	Gs. 25.000



