PARAQVARIA

LA MISION HOTEL BOUTIQUE

PARAQVARIA

Entradas

Langostinos crocantes.....Gs. 60.000
(Envueltos en lonjas de panceta ahumada con compota de tomate cherry y cerezas frescas aderezada con mostaza, miel y sésamo)

Ceviche de pescados y mariscos.....Gs. 60.000
(Deliciosa combinación de pescados y mariscos, marinados en jugo de limón con cebolla morada y perfumada con cilantro y picos de ají poblano)

Lomo de salmón y croûte de semillas de hinojo.....Gs. 55.000
(Salmón marinado al estilo noruego, acompañado de verduras en escabeche)

Mollejitas "El arriero".....Gs. 50.000
(Grilladas, al limón con alcaparras, sobre un puré atomatado)

Ensaladas

Caesar's salad & surubí crujiente..... Gs. 75.000
ariedad de lechugas crujientes con su clásico aderezo, acompañadas de trocitos de surubí apanado y croûtons)

Ensalada de langostinos y mango.....Gs. 60.000
(Combinación de hojas verdes, mango tropical y langostinos al ajillo aderezada con vino blanco y estragón)

Ensalada Paraqvaria.....Gs. 55.000
(Berro, cubos de queso marinados con finas hierbas, variedad de locotes, aceitunas negras y aderezo clásico)

Mesclun & Camembert.....Gs. 65.000
ariedad de hojas, tomate cherry, Camembert, frutos secos tostados y huevo de codorniz, aderezados con vinagre, miel y mostaza a la antigua)

PARAQVARIA

Sopas

Crema Argenteuil.....Gs. 35 .000
(Crema de espárragos verdes, queso sardo y croûtons)

Jardinera.....Gs. 35.000
(Consomé claro con legumbres y vegetales brunoise)

Sopa de tomate clásica.....Gs. 35.000

Crema de choclo con jamón dulce.....Gs. 35.000

Sopa de cebolla.....Gs. 35.000

Sopa de brócoli con almendras tostadas.....Gs. 35.000

Pastas

Sorrentinos de calabaza perfumados con tomillo.....Gs. 65.000
(Pasta fresca rellena de calabazas confitadas con salsa de tomates frescos)

Fetuccini frutti di mare.....Gs. 95.000
(Pasta fresca, en salsa de variedad de mariscos, tomates y olivas negras)

Spaghetti scarparo.....Gs. 65.000
(Fideos al oliva con salsa rosa, alcaparras, aceitunas negras, panceta y cebollita de verdeo)

Crêpes dúo de vegetales dos salsas.....Gs. 65.000
(Delicada masa fina rellena con variedad de vegetales, queso y finas hierbas, crema a base de puré de zanahorias y brócoli)

Fetuccini con pesto de rúcula y salmón al champagne.....Gs. 70.000
(Fideos salteados con oliva, ajo, rúcula y trozos de salmón al champagne)

Arroces y Sémolas

Risotto milanés con camarones.....Gs. 85.000
(Arroz azafranado al vino blanco, con brunoise de vegetales y crema de camarones)

Risotto mediterráneo.....Gs. 75.000
(Arroz cremoso con vegetales grillados, perfumes de la provincia y queso parmesano)

Cous-cous con cordero.....Gs. 80.000
(Sémola graneada a la manteca con cordero braseado, frutos secos y vegetales salteados)

Lo nuestro

Bife koygua.....Gs. 80.000
(Medallón de lomito con cebolla, tomates, morrones y huevos, cocido en su propio jugo con especias típicas de la huerta)

Lomito al estilo de nuestra tierra.....Gs. 85.000
(Lomito envuelto en panceta con salsa suave de pimienta acompañado de vegetales horneados y mandioca frita)

Cerdo al horno.....Gs. 65.000
(Costillita de cerdo marinada en naranja agria, con mandi'o chyryry, y maíz tostado)

Vori vori de pollo.....Gs. 60.000
(Caldo a base de harina de maíz, queso fresco Paraguay, brunoise de verduras y dados de pollo)

Pira caldo cate.....Gs. 65.000
(Sopa de surubí con vegetales procesados, crema de leche y un toque de picante y cilantro)

Carnes y aves

Bife de chorizo .....Gs. 100.000
(Carne de res (350 gr), con salsa cazadora a base de fondo oscuro, champiñones, tomate y vino blanco, acompañado con puré de tres vegetales)

Tournedos au poivre vert de Madagascar.....Gs. 80.000
(Corazón de lomito con salsa de Oporto, demi glacé, pimienta verde, papas doradas y zanahorias al Grand Marnier)

Tapita de cuadril con vegetales asados.....Gs. 85.000
(Carne al grill, leche de ajo, vegetales al horno y noisettes de mandioca)

Coq au Vin..... Gs. 80.000
(Muslo de pollo al Borgoña con cebollitas perla, panceta, tomate fresco, hierbas y papas horneadas a baja temperatura con caldo y manteca fresca)

Suprema franciscana.....Gs. 70.000
(Pechuga al grill a las finas hierbas con mandi'o chyryry, crema de locote rojo acompañada de una ensalada de berro)

*Pato a la antigua.....Gs. 75.000
(Muslo de pato asado al horno, fondo oscuro servido con fideos salteados con verduras y jugo de cocción)

*Pato a las tres pimientas.....Gs. 75.000
(Pechuga al horno con salsa de vino y tres tipos de pimientas acompañado con mil hojas de papas)

* Sujeto a disponibilidad

⁎ Gigot de cordero.....Gs. 75.000
(Pierna de cordero deshuesada y asada al horno, sobre espinacas salteadas, acompañada de papas trufadas y ragoût de frutos secos en su jugo)

⁎ Faisán al Oporto.....Gs. 115.000
(Media presa de ave asada al horno con salsa de hongos frescos, reducción de vino dulce, y gratin de fideos)

Pescados

Surubí Paraqvaria.....Gs. 120.000
(Grillado, con jamón ahumado, morrones y queso cremoso, en salsa de espárragos con brochette de vegetales al vapor)

Rotolo de surubí.....Gs. 120.000
(Rollo de lomo de surubí con tomates secos, aceitunas crocantes y albahaca, spaghetti de verduras y crema Chardonnay)

Tilapia fresca .....Gs. 110.000
(Filetes de tilapia rellenos con camaroncitos y mejillones, concassé de tomates a las finas hierbas y pequeñas legumbres en salsa de anís)

Salmón rosado en crocante de semillas.....Gs. 140.000
(Filete de salmón al grill con costra de semillas de sésamo, crema de hinojos y vegetales grillados)

Salmón con manteca avellanada.....Gs. 140.000
(Salmón asado al horno con arroz negro, tomates grillados y manteca tostada con alcaparras)

Langostinos & Cia.....Gs. 90.000
(Zarzuela de langostinos, mejillones, almejas, salmón, salsa nantúat y papines al natural con manteca de perejil)

⁎ Sujeto a disponibilidad

PARAQVARIA

Postres

Carpaccio de frutas.....Gs. 25.000
(Frutas fileteadas en finas láminas y alineadas con crema inglesa)

Delicia de arándanos.....Gs. 35.000
(Combinación de compota de arándanos, crème brûlée, y crema de mascarpone a la vainilla en vaina, servida con un delicado macarrón)

Macarrones con frutos rojos.....Gs. 25.000
(Mascarpone al limón y frutos rojos con coulis de arándanos y helado de frambuesa)

Blanco y negro.....Gs. 25.000
(Combinado de buiscuit y mousse de dos chocolates con helado y tuile de naranja)

Granita.....Gs. 20.000
(Postre frío, a base de ron, azúcar, menta, limón)

Crème brûlée.....Gs. 20.000
(De naranja y mburucuya)