



MENÚ BUFFET

La selección de platos y postres puede variar según la programación gastronómica correspondiente al día del servicio.

SELECCIÓN FRÍA

Vegetales frescos, ensaladas clásicas y de estación, especialidades frías, sabores regionales, quesos y fiambres. Entre las opciones: César, Caprese, Waldorf, griega, coleslaw, rusa, quinoa y legumbres; matambre arrollado, lengua a la vinagreta, salpicones, terrinas y escabeches; chipa guazú, sopa paraguaya y selección de quesos y fiambres.

SELECCIÓN CALIENTE

Una propuesta del día, cuidadosamente seleccionada por nuestra cocina.

Variedad de carnes, pescados y aves, acompañados de salsas y guarniciones de estación. Pastas artesanales con diversas salsas y especialidades regionales.

Entre las propuestas: Ternera en reducción de Malbec · Pollo con crema de mostaza · Cerdo con salsa de Naranja. Berenjenas a la parmesana · Yuca crujiente · Arroz salteado con vegetales Tagliatelle · Ñoquis de mandioca · Sorrentinos · Selección de salsas

SELECCIÓN DE POSTRES INDIVIDUALES

Variedad de postres individuales, con mousses, cremas, postres tradicionales y fruta fileteada. La selección puede incluir budín de pan, cremoso de lima, flan casero, selva negra, torta brownie, manjar de dulce de leche, panna cotta y otras propuestas del día.

VALOR POR PERSONA · \$50.000

Bebidas no incluidas



MENÚ A LA CARTA

ENTRADAS

Langostinos al pimentón \$ 28.000

Con vegetales en juliana y arroz cremoso / Prawns with paprika, vegetables in strips and creamy rice / Camarões ao pimentão com legumes em juliana e arroz cremoso

Ensalada Caesar \$ 22.000

Caesar salad / Salada Caesar

Ensalada de nuestra tierra \$ 18.000

Hojas verdes, pepino, cherries, choclo con vinagreta de naranja y maracujá / Fresh garden salad: Green leaves, cucumber, cherries, corn with orange and passion vinaigrette / Salada da nossa terra: Folhas verdes, pepino, cerejas, milho, vinagrete de laranja e maracujá.

Ensalada Falls \$ 18.000

Remolacha, huevo, tomate, escamas de queso sardo y almendras fileteadas / Falls Salad: Beet, egg, tomato, cheese flakes and sliced almonds / Salada Falls: Beterraba, ovo, tomate, flocos de queijo da Sardenha e amêndoas fatiadas

PASTAS

Ñoquis de mandioca \$ 25.000

Cassava gnochis / Nhoque de mandioca

Fetuchini al huevo \$ 25.000

Egg fettuccine / Fettuccine com ovo

Tortelloni de surubí \$ 28.000

Con crema, manteca y salvia / Surubí fish tortelloni, with cream, butter and sage / Tortelloni de surubi com creme, manteiga e sálvia

Salsas: Bolognesa, filetto, cuatro quesos, hongos, pesto, pomodoro

Sauces: Bolognese, filetto, four cheeses, mushrooms, pesto, pomodoro.

Molhos: bolonhesa, filé, quatro queijos, cogumelos, pesto, pomodoro



RISOTTOS

Risotto de camarones y calabacín \$ 35.000

con pesto de girasol / Shrimp and zucchini risotto with sunflower pesto / Risoto de camarão e abobrinha com pesto de girassol

Risotto de funghi \$ 32.000

con hongos parisinos, hongos secos de pino con albahaca y parmesano / Fungi risotto with Parisian mushrooms, basil, dried pine mushrooms and parmesan cheese / Risoto de funghi com cogumelos parisienses, cogumelos secos de manjeriço e parmesão

PESCADOS

Pesca del Dia \$ 40.000

Con mango caramelizado, mandioca al natural con alioli de perejil / Tropical with caramelized mango, natural cassava with parsley aioli / tropical com manga caramelizada, mandioca natural e aioli de salsa

Pacú a la plancha \$ 38.000

Con salsa gremolata Misionera acompañada de flor de zucchini hojaldrada y emulsión de zanahorias y mandarinas / Grilled Pacu with "misionera" gremolata sauce accompanied by sliced zucchini flower with carrot and mandarin coulis. / Pacu grelhado com molho gremolata Misionera acompañado de flor de zucchini em flocos e emulsão de cenoura e tangerina.

POSTRES

Creme Brulee \$ 15.000

De coco y biscuit de mandioca / Coconut creme brulee and cassava biscuit / Creme brulee de coco e biscoito de mandioca

Biscocho húmedo de chocolate \$ 10.000

Con quenelle de yerba mate / Sponge choco biscuit with yerba mate quenelle / Biscoito de chocolate úmido e quenelle de erva-mate

Parfait de arándanos \$ 16.000

Acompañado de praliné de almendras y salsa curd de mandarinas / Blueberry parfait served with almond praliné and mandarin curd sauce / Parfait de mirtilo com praliné de amêndoas e molho de coalhada de tangerina

Trifle de frutas de estación \$ 10.000

Con chantilly con base de brownie / Seasonal fruits trifle with whipped cream on a brownie cake / Trifle de frutas sazonais e creme batido com base de brownie

Flan casero \$ 10.000

Homemade flan / Pudim caseiro



GRILL

Medallon de Lomo Beef Tenderloin Medallion - Medalhão de Filé Mignon	\$ 42.000
Bife de chorizo Striploin Steak - Bife de chouriço	\$ 35.000
Ojo de bife Ribeye Steak - Bife Ancho	\$ 38.000
Asado banderita Flank Steak - Fraldinha	\$ 30.000
Pollo Chicken- Frango	\$ 23.000

GUARNICIONES

Papas Fritas French Fries - Batatas Fritas	\$ 10.000
Arroz Cremoso Creamy Rice	\$ 10.000
Púre de Papa Mashed Potatoes - Purê de Batata	\$ 10.000
Ensalada Mixta Mixed Salad - Salada Mista	\$ 10.000
Pure de Batata Sweet Potato Purée - Purê de Batata-Doce	\$ 10.000

*Todos los cortes se sirven sin acompañamiento
Las guarniciones se solicitan por separado
y tienen costo adicional.*

*All cuts are served without side dishes. Side
dishes are available separately at an additional
cost.*

*Todos os cortes são servidos sem
acompanhamento. Os acompanhamentos
podem ser solicitados separadamente e
possuem custo adicional.*



BEBIDAS

Gaseosas 600ml	\$ 7.000
Gaseosas 500ml	\$ 5.000
Gaseosas 375ml	\$ 4.000
Aguas (con o sin gas)	\$ 5.000
Aguas Saborizadas 500ml	\$ 6.000
Aguas Saborizadas 375ml	\$ 4.000
Jugos (naranja o limonada)	\$ 7.000

CERVEZAS

Quilmes Lata	\$ 7.000
Corona 330 cc	\$ 8.500
Heineken 330 cc	\$ 8.500

VINOS ESPUMANTES

María Codorniu Extra Brut <i>Bodega Codorniu</i>	\$ 31.000
Luigi Bosca Extra Brut <i>Bodega Luigi Bosca</i>	\$ 47.000
La Linda Extra Brut <i>Bodega Luigi Bosca</i>	\$ 26.000
María Codorniu Handcraft Brut <i>Bodega Codorniu</i>	\$ 32.000

VINOS BLANCOS

Nicasia Blanc de Blancs <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 24.000
Los Pasos Chardonnay Semillon <i>Bodega Codorniu</i>	\$ 16.000
Angélica Zapata Chardonnay Alta <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 69.000
Saint Felicien Chardonnay <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 28.000
DV Catena Chardonnay <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 47.000
Álamos Chardonnay <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 20.000
La Linda Chardonnay <i>Bodega Luigi Bosca</i>	\$ 23.000
Luigi Bosca Sauvignon Blanc <i>Bodega Luigi Bosca</i>	\$ 33.000
La Linda Rosé <i>Bodega Luigi Bosca</i>	\$ 23.000
Los Pasos Rosé <i>Bodega Codorniu Raventos</i>	\$ 16.000
Saint Felicien Sauvignon Blanc <i>Bodega Catena Zapata</i>	\$ 28.000



VINOS TINTOS

MALBEC

Séptima Emblema Malbec \$ 24.000
Bodega Séptima

Séptima Obra Reserva Malbec \$ 35.000
Bodega Séptima

Angélica Zapata Alta \$ 78.000
Bodega Catena Zapata

DV Catena Malbec Malbec \$ 56.000
Bodega Angélica Zapata

Álamos Malbec \$ 20.000
Bodega Catena Zapata

Saint Felicien Malbec \$ 28.000
Bodega Catena Zapata

Luigi Bosca de Sangre Malbec \$ 46.000
Bodega Luigi Bosca

Luigi Bosca Insignia Malbec \$ 33.000
Bodega Luigi Bosca

La Linda Malbec \$ 23.000

Bodega Luigi Bosca
Los Pasos Malbec \$ 16.000
Bodega Codorniu Raventos

CABERNET SAUVIGNON

DV Catena Cabernet Cabernet \$ 56.000
Bodega Catena Zapata

Séptima Obra Cabernet Sauv. \$ 35.000
Bodega Séptima

Saint Felicien Cabernet Sauv. \$ 28.000
Bodega Catena Zapata

CABERNET FRANC

Angélica Zapata Cabernet F. \$ 70.000
Bodega Catena Zapata

Saint Felicien Cabernet Franc \$ 28.000
Bodega Catena Zapata

Gran Enemigo Guantallary C.F. \$ 145.000
Bodega Aleanna

Gran Enemigo Cepillo C.F. \$ 120.000
Bodega Aleanna

Gran Enemigo Corte \$ 120.000
Bodega Aleanna



VINOS TINTOS

PINOT NOIR

DV Catena Pinot Noit-Pinot Noir \$ 45.000
Bodega Catena Zapata

Saint Felicien Pinot Noir \$ 28.000
Bodega Catena Zapata

Luigi Bosca Pinot Noir \$ 40.000
Bodega Luigi Bosca

BLEND

Nicolás Catena Zapata 2017 \$ 272.000
Bodega Catena Zapata

DV Catena Cabernet Malbec \$ 40.000
Bodega Catena Zapata

Nicasia Red Blend Malbec \$ 24.000
Bodega Catena Zapata

GARNACHA

DV Catena Garnacha \$ 55.000
Bodega Catena Zapata

Vino por copa \$ 5.000

Espumante por copa \$5.500