

ENTRADAS - STARTERS

ANTIPASTO MISIONERO

(mandioca, croqueta de surubí, reviro, chipa guazú, sopa paraguaya)

Antepasto regional

(croquete de surubim, reviro, mandioca, chipa quazú, sopa paraguaya)

Local antipasto

(manioc, surubi croquette, reviro, chipa guazú and sopa paraguaya)

19500

PROVOLETA AQA (GF)

(mix de quesos fundidos ahumados, cebolla & salsa de tomates asados)

Mix de queijos defumados, cebola & molho de tomates assados

Smoked melted cheese blend with onion & roasted tomato sauce

16500

ROLL DE SURUBÍ AHUMADO (GF)

sobre espárragos, tomate cherry y coliflor salteada en manteca tostada
crema de azafrán con reducción aceto y soja

Roll de peixe defumado com aspargos, tomate cherry e couve-flor
ao molho de açafrão, soja e redução balsâmica

*Smoked river fish roll with asparagus, cherry tomatoes
cauliflower, saffron cream, soy sauce and balsamic reduction*

16500

TEMPURA DE LANGOSTINOS con guacamole

Tempura de camarão, guacamole

Shrimp tempura with guacamole

19500

NUESTRO SALMÓN AHUMADO casero con rúcula y tomates confitados

Salmão defumado caseiro com rúcula e tomates confitados

Homemade smoked salmon with arugula and tomato confit

22500

EMPANADAS DE CARNE (2)

Pastel de carne (2)

Meat pasties (2)

12500

EMPANADAS VEGANAS (2) (hongos frescos, morrón, cebolla)

Pastel vegano (funghi, pimentão-doce, cebola) (2)

Vegan pasties (mushroom, onion, red pepper) (2)

12500

SOPA DEL DÍA (GF)

Sopa do dia

Soup of the day

12500

ENSALADAS – SALADAS - SALADS

DE ESTACIÓN (GF)

(lechuga, rúcula, tomate, zanahoria, cebolla, huevo, achicoria)

Salada da Estação

(alface, rúcula, tomate, cenoura, cebola, ovo, chicoria)

Seasonal Salad

(lettuce, arugula, chicory, tomato, carrot, onion and egg)

16500

CAPRESE (GF)

(tomate fresco, mozzarella, tomates secos y albahaca)

(tomate, queijo mussarela, tomate seco, manjeriçã)

(tomato, mozzarella, sun-dried tomato & basil)

17500

NUESTRA CAESAR – OUR CAESAR SALAD

(pechuga de pollo, mix de hojas verdes, crotones, panceta, lonjas de queso parmesano, aderezo caesar)

(frango, folhas verdes, croutons, bacon, parmesão e molho cesar)

(chicken, green leaves, croutons, bacon, parmesan cheese & caesar dressing)

18500

TROPICAL (GF)

(pollo, lechuga, tomate, naranja, ananá, pepinos y aderezo de yogurt de mango y maracuyá)

(frango, alface, tomate, laranja, abacaxi, pepino & molho de iogurte de manga e maracujá)

(chicken, lettuce, tomato, orange, pineapple, cucumber & yogurt dressing with mango and passion fruit)

21500

ATÚN (GF)

(atún, lechuga, tomate, papa, aceituna negra, alcaparras, huevo)

salada de atum

(atum, alface, tomate, batata, azeitona preta, alcaparra, ovo)

tuna salad

(tuna, lettuce, tomato, potato, black olives, capers, egg)

19500

DE LEGUMBRES (GF) (VG)

(garbanzos, remolacha, tomate cherry, arvejas, choclo, morrón asado, aderezo de maní, aceite de oliva, soja)

salada de grão-de-bico e legumes

(grão-de-bico, beterraba, tomate cereja, ervilhas, milho e pimentão assado, molho de amendoim, azeite de oliva e soja)

chickpea & vegetable salad

(chickpeas, beetroot, cherry tomatoes, peas, corn, and roasted red pepper, peanut dressing, olive oil, and soy sauce)

18500

BIFE DE CHORIZO AQVA

Marinado de Hierbas acompañado con Risotto de Cebollas

Contrafilé marinado acompanhado de risoto com cebola

Herb-marinated striploin steak with onion risotto

43500

LOMO A LA MOSTAZA DE DIJON (GF)

papas rústicas, chauchas y zanahorias salteadas

Filet mignon ao molho de mostarda de Dijon, batatas rústicas, cenoura e vagem

Beef tenderloin, dijon mustard sauce, roast potatoes, green beans and sautéed carrots

47500

OJO DE BIFE GRATINADO (GF)

cilindros de papa rústica rellenos

Olho de bife (ponta de contrafilé) gratinado

acompañado de batata rústica recheada com queijo e amêndoas

Gratinated ribeye with rustic potato cylinders stuffed with cheese and almonds

45500

OJO DE BIFE CON SALSA DE PIMIENTA

ñoquis alla romana gratinados

Olho de bife (ponta de contrafilé) ao molho de pimenta do reino

acompanha nhoque de semolina (à romana)

Ribeye, gnocchi alla romana (semolina gnocchi), peppercorn sauce

45500

T-BONE A LA MANTECA DE ESTRAGÓN

muffin salado de mandioca y morcilla, salteado de cebolla, brotes de soja

Filé duplo ao molho de manteiga de estragão,

muffin de mandioca e morcela, cebola salteada e brotos de soja

T-Bone steak with tarragon butter, manioc and black pudding muffin,

sautéed onion and bean sprouts

64500

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA

puré de batatas con castañas de cajú

Copa lombo braseada, acompanha purê de batata doce e castanha de caju

Braised pork shoulder & mashed sweet potatoes with cashew nuts

35500

ESPECIALIDADES EN PESCADOS & MARISCOS
Especialidades em Peixes e Frutos do Mar
Fish & Seafood Specialties



SURUBÍ TROPICAL (GF)

arroz con azafrán, salsa de frutas frescas & apio

Surubim acompanhado de arroz ao açafrão e molho de frutas com salsaão

Surubi (local river fish) with saffron rice & fresh fruit sauce
34500

SURUBÍ CON SALSA DE VINO BLANCO (GF)

langostinos, flan de espinaca, zanahoria salteada

Surubim ao molho de vinho branco, camarões, flan de espinafre e cenoura sauté

Surubi (local river fish) with white wine sauce, shrimp, spinach flan and sautéed carrots
36500

PACÚ RELLENO CON GRATINADO DE ESPÁRRAGOS (GF)

cebollas caramelizadas, champiñones frescos

Pacu recheado com aspargos gratinados, cebola caramelizada e cogumelos

*Stuffed pacú (local river fish) with asparagus gratin,
caramelized onions & mushrooms*
36500

DORADO CON FONDANT DE BERBERECHOS Y MEJILLONES (GF)

papa aplastada, crema de queso

Dourado com fondant de berbigões e mexilhões, batata amassada e creme de queijo

*Dorado (local river fish) with cockle and mussel fondant, smashed potato
and cheese cream*
43500

SALMÓN ROSADO LAQUEADO CON SALSA TERIYAKI

con arroz y vegetales salteados

Salmão rosado ao molho teriyaki acompanhado de arroz e vegetais salteados

Teriyaki-Glazed salmon with stir-fried rice and vegetables
46500

MERLUZA NEGRA CON CREMOSO DE MAÍZ (GF)

mostaza en escabeche, espárragos, salsa de mango y menta

Merluza Negra (bacalhau do chile) acompanhada de purê de milho, mostarda em conserva,
aspargos e molho de manga com hortelã

*Patagonian toothfish with creamy corn purée, asparagus, pickled mustard, mango and mint
sauce*
79500

FETTUCCINE FRESCO CON LANGOSTINOS

salsa crema de tomates secos y zucchini grillados

Fettuccine com camarões, molho creme de tomate seco e abobrinha grelhada

Fresh fettuccine with shrimp, sun-dried tomato cream sauce and grilled zucchini
31500

GRILLADOS & FRITOS
Grelhados & Fritos
Grilled & Fried



BIFE DE CHORIZO (GF)

Contrafilé
Striploin steak
29500

OJO DE BIFE CON HUESO (GF)

Ponta de contrafilé com osso
Bone-in ribeye
33500

OJO DE BIFE (GF)

Ponta de contrafilé
Rib-eye
31500

BIFE DE LOMO (GF)

Filé mignon
Beef tenderloin
34500

FILÉ DE PECHUGA DE POLLO GRILLADA (GF)

Filé de peito de frango grelhado
Grilled chicken breast fillet
19500

SALMÓN ROSADO (GF)

Salmão rosado grelhado
Grilled pink salmon
32500

SURUBÍ (GF)

Surubim grelhado
Grilled Surubí (local river fish)
23500

PACÚ (GF)

Pacu grelhado
Grilled Pacu (local river fish)
21500

MILANESA DE POLLO

Filé de frango à milanesa
Breaded chicken cutlet
19500

GUARNICIONES - no incluídas

papas fritas, purê de papas, mandioca frita, arroz, vegetales
12500 cada una

ACOMPANHAMENTOS - não incluídos

batata frita ou purê de batata ou mandioca frita ou arroz ou legumes
12500 cada

SIDE DISHES - not included

french fries, mashed potatoes, fried manioc, rice or vegetables
12500 each

PASTA & RISOTTO Massas & Risotos



RISOTTO CON VEGETALES Y
AZAFRÁN (GF)
Risoto de legumes e açafrão
Saffron Risotto with
Vegetables
24500

RISOTTO CON HONGOS (GF)
Risoto de Funghi
Mushroom Risotto
26500

RISOTTO CON LANGOSTINOS
(GF)
Risoto de Camarão
Shrimp Risotto
31500

ÑOQUIS VERDES, DE PAPA, DE MANDIOCA
Nhoque verde, de batata, de mandioca
Spinach gnocchi, potato gnocchi, manioc gnocchi
21500

FIDEOS FRESCOS (FETTUCCINE)
Fettuccine caseiro
Fresh fettuccine
21500

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO
Ravioli de presunto e queijo
Ham and cheese ravioli
23500

RAVIOLES DE SURUBÍ O DE PESCADO AHUMADO
Ravioli de surubim (peixe) ou peixe defumado
Fish ravioli or smoked fish ravioli
23500

SALSAS INCLUIDAS (GF) - Molhos - *Sauces*

Boloñesa | Bolonhesa | *Bolognese*
Fileto | Molho ao sugo | *Tomato sauce*
Pesto
Tomates Frescos | Tomate Fresco | *Fresh Tomatoes*

SALSAS ESPECIALES (GF) - costo extra - Molhos Especiais - valor extra- | *Special Sauces - extra charge -*

Hongos | Funghi | *Mushroom* - 5000
Cuatro Quesos | Quatro queijos | *Four cheeses* - 4500
Crema | Crema de leite | *Cream sauce* - 4500
Mixta | Sugo com creme | *Tomato and cream sauce* - 4500

Langostinos, crema de tomates secos y zucchini grillados - 10000
Camarões, molho creme de tomate seco e abobrinha grelhada
Shrimp, sun-dried tomato cream sauce & grilled zucchinis

RAVIOLES DE ZAPALLO Y ZANAHORIAS ASADAS
salsa de tomate fresco y brócoli
Ravioli de abóbora e cenoura ao molho de tomate fresco e brócolis
Pumpkin and roasted carrot ravioli with fresh tomato and broccoli sauce
25500

FIDEOS DE ARROZ (GF)
vegetales y hongos
Espagete de arroz com vegetais e funghi
Rice noodles with vegetables and mushrooms
26500

Postres - Sobremesas - Desserts

AQVA DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate blanco sobre brownie

Ganache de chocolate branco sobre brownie

House chocolate dessert

White chocolate ganache over brownie

13500

NARANJA & CHOCOLATE

Crema de naranja, mousse de chocolate, mermelada de cítricos

Creme de laranja, mousse de chocolate, geleia de cítricos

Orange & chocolate

Orange cream, dark chocolate mousse and citrus marmalade

13500

MOUSSE DE MARACUYÁ (GF)

Mousse de Maracujá

Passion Fruit Mousse

13500

TARTA TATIN DE PERA Y MANZANA CON HELADO DE CREMA

Tarte tatin de maçã e pera com sorvete de creme

Apple & pear tarte Tatin with ice cream

16500

SORBETE DE ANANÁ, MENTA Y JENGIBRE, ANANÁ CARMELIZADO (GF)

Sopa de coco y gelée de amaretto

Sorbet de abacaxi, hortelã e gengibre, abacaxi caramelizado,
sopa de coco e gelée de amaretto

*Pineapple, mint and ginger sorbet, caramelized pineapple,
coconut soup and amaretto gelée*

16500

CAAYUCAYARI - NUESTRO POSTRE DE YERBA MATE - (GF)

**Crème brûlée de yerba mate, mandioca caramelizada,
almendras tostadas y espuma de yerba mate al licor**

Crème brûlée de erva-mate, mandioca caramelizada, amêndoas torradas &
espuma de erva-mate com licor

*Yerba mate crème brûlée, caramelized manioc,
toasted almonds and yerba mate liqueur foam*

13500

Postres - Sobremesas - *Desserts*

FARANDOLE DE MINI POSTRES

Degustación de mini postres

Degustação de mini sobremesas

Mini dessert tasting

17500

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE

Panqueca de doce de leite

Dulce de leche crêpe

13500

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE (GF)

Pudim caseiro com doce de leite

Homemade flan with dulce de leche

11500

DULZURA DE CHACRA

Mamón en almíbar casero, queso criollo caramelizado
y helado de quinotos de la chacra

Mamão em calda caseira, queijo crioulo caramelizado
e sorvete de kumquat da chácara

*Homemade papaya in syrup, caramelized creole cheese
and farm-grown kumquat ice cream*

14500

VINOS DE COSECHA TARDÍA- VINHOS DE COLHEITA TARDIA- *LATE HARVEST WINES*

Trumpeter Reserva Doux (750ml) **27500**

San Felipe Tardío (750 ml) **19500**

Trumpeter Reserva Fortificado (medida de 50ml) **7500**

Rutini Encabezado de Malbec (medida de 50ml) **10500**