

# BAR SAN MIGUEL

## ENTRADAS

Romanitas de Surubí con Salsa Tártara .....	Gs. 76.000
Rabas a la Romana .....	Gs. 68.000
Apanadas con harina y fritas, acompañadas con mayonesa de ajo.	
Mozzarella Milanés .....	Gs. 40.000
Milanesitas de queso con salsa Pomodoro.	
Berenjena Caprese .....	Gs. 40.000
Berenjenas y queso Paraguay grillado, hojas de rúcula, tomates secos y Pesto.	
Papas Noisette a la Provenzal .....	Gs. 25.000
Papas Fritas .....	Gs. 22.000
Mandiocas Fritas a la Provenzal .....	Gs. 19.000
Chipa Guazú .....	Gs. 19.000
Sopa Paraguaya .....	Gs. 19.000

## SOPAS

Sopa de Surubí .....	Gs. 45.000
Con agregado de queso Paraguay y crema (Opcional).	
Sopa Crema de Tomates .....	Gs. 35.000
Sopa de Verduras .....	Gs. 30.000
Licuada con agregado de queso.	

## ENSALADAS

César con Salmón Grillado .....	Gs. 65.000
Variedad de lechugas, Parmesano, croutones y tomates Cherry.	
César con Pollo .....	Gs. 42.000
Variedad de lechugas, Parmesano, croutones, panceta y tomates Cherry.	
Rúcula con Roquefort y Nueces .....	Gs. 42.000
Rúcula con Tomates Secos y Parmesano .....	Gs. 42.000
Palmito con Roquefort, Tomates y Aceitunas .....	Gs. 42.000
Con agregado de orégano.	
Mixta "San Miguel" .....	Gs. 32.000
Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria, remolacha y palmito.	
Ensalada Verde .....	Gs. 30.000
Variedad de lechugas, rúcula, perejil, albahaca y berro.	
Mixta .....	Gs. 25.000
Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria y remolacha.	
Alemana .....	Gs. 22.000
Rusa .....	Gs. 22.000



• Bife de Hígado con Cebolla y Huevo Frito •

## PECES Y MARISCOS

Salmón Bandera Italiana .....	Gs. 138.000
Salsa de espinacas, tomate seco y crema. Guarnición: Salteado de brócoli, champiñones, zanahoria, cebolla morada y tomates Cherry.	
Salmón "1886" .....	Gs. 138.000
Bañado con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. Guarnición: Puré de papas saborizado.	
Salmón al Pesto de Rúcula .....	Gs. 138.000
Con calabaza, cebolla morada, morrones y tomates grillados	
Surubí "1886" .....	Gs. 137.000
Bañado con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. Guarnición: Puré de papas saborizado.	
Surubí "San Miguel" .....	Gs. 120.000
Tomate y queso gratinado. Acompaña puré de espinacas con crema y Parmesano.	
Surubí al Roquefort .....	Gs. 120.000
Acompañan batatas asadas.	
Strogonoff de Surubí con Ají .....	Gs. 120.000
Tiras de surubí en salsa rosa con hongos. Guarnición: Arroz blanco.	
Cazuela de Surubí .....	Gs. 120.000
Cubos de surubí en salsa de tomate, morrones, locote, cebolla, ajo, arvejas, papa, crema y queso Paraguay.	
Salmón a la Plancha 300 g. ....	Gs. 97.000
Surubí a la Plancha 300 g. ....	Gs. 88.000

## AVES

Pechuga de Pollo a la Fiorentina .....	Gs. 68.000
Con salsa de espinacas y champiñones a la crema. Acompaña Spaghetti a la manteca.	
Pechuga de Pollo "San Miguel" .....	Gs. 68.000
Rellena con queso y aceitunas, bañada con salsa Estragón. Guarnición: Puré de papas.	
Pechuga de Pollo al Pesto de Rúcula .....	Gs. 68.000
Acompaña grillado de calabaza, morrones, cebolla morada y tomate.	
Pechuga de Pollo a la Mostaza .....	Gs. 68.000
Guarnición: Papas Noisette.	
Strogonoff de Pollo .....	Gs. 68.000
Tiras de pollo en salsa rosa con hongos. Guarnición: Arroz blanco.	
Pechuga de Pollo a la Plancha .....	Gs. 37.000



• Salmón "1886" •

Costo de servicio compartido Gs. 12.000.  
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas.

## CARNES

<b>Tapa Cuadril con Morrones Rellenos</b> .....	Gs. 92.000
Guarnición de morrones rellenos con quesos variados.	
<b>Tapa Cuadril al Ajo</b> .....	Gs. 92.000
Guarnición: mandioca frita y salsa criolla.	
<b>Lomito en Salsa Prosciutto</b> .....	Gs. 88.000
Con Prosciutto, nueces, tomates secos y crema. Servido con Spaghetti a la manteca.	
<b>Lomito al Malbec</b> .....	Gs. 88.000
Acompañado de arroz cremoso al funghi.	
<b>Lomito al Roquefort</b> .....	Gs. 88.000
Servido con batatas asadas.	
<b>Lomito al Champiñón</b> .....	Gs. 88.000
Servido con papas a la crema.	
<b>Lomito a Caballo Completo</b> .....	Gs. 88.000
Con cebolla frita y dos huevos fritos. Guarnición: arroz con queso.	
<b>Strogonoff de Lomito</b> .....	Gs. 88.000
Tiras de lomito en salsa rosa con hongos. Guarnición: arroz blanco.	
<b>Bife de Hígado con Cebolla y Huevo Frito</b> .....	Gs. 58.000
Servido con arroz con queso	
<b>Lomito a la Plancha</b> .....	Gs. 54.000

## PASTAS ARTESANALES

<b>Spaghetti con Frutos de Mar</b> .....	Gs. 74.000
Salteado con camaroncitos, cola de camarón, anillas de calamar y mejillones.	
<b>Fetuccini con Salsa de Salmón</b> .....	Gs. 72.000
Con salsa Rosa y cubos de salmón.	
<b>Ñoquis de Papa Mediterráneo</b> .....	Gs. 72.000
Con salsa de pollo, jamón, champiñones, aceitunas negras, alcaparras, tomates Cherry, albahaca y crema.	
<b>Ñoquis de Papa "1886"</b> .....	Gs. 72.000
Con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones.	
<b>Spaghetti con Vegetales</b> .....	Gs. 70.000
Salteado con brócoli, cubos de calabaza asada, tomates Cherry, champiñones y cebolla morada.	
<b>Ravioles de Verduras con Rúcula</b> .....	Gs. 70.000
Rúcula fresca, nueces, queso azul y salsa cuatro quesos.	
<b>Ravioles de Pollo</b> .....	Gs. 70.000
Con salsa Rosa y champiñones.	
<b>Lasaña Boloñesa</b> .....	Gs. 68.000
Con jamón y queso, bañada con salsa Bechamel y Tuco.	

## MILANESAS TRADICIONALES

De Surubí .....	Gs. 68.000
De Tilapia .....	Gs. 48.000
De Lomito .....	Gs. 44.000
De Pollo .....	Gs. 40.000
De Mondongo .....	Gs. 38.000
De Queso .....	Gs. 36.000
De Lengua .....	Gs. 36.000
De Berenjena .....	Gs. 35.000

## GUARNICIONES

Spaghetti Cremoso con Queso Paraguay .....	Gs. 32.000
Cremoso de Arroz con Queso Azul .....	Gs. 32.000
Puré de Espinacas con Crema y Parmesano .....	Gs. 32.000
Arroz al Funghi .....	Gs. 32.000
Verduras Grilladas .....	Gs. 32.000
Zucchini, berenjena, cebolla y morrones.	
Batatas Asadas con Cebolla Morada .....	Gs. 30.000
Papas a la Crema .....	Gs. 30.000
Puré de Papas .....	Gs. 26.000
Papas Noisette a la Provenzal .....	Gs. 25.000
Papas Noisette .....	Gs. 24.000
Arroz Blanco con Queso .....	Gs. 24.000
Mandiocas Fritas a la Provenzal .....	Gs. 19.000
Mandiocas Fritas .....	Gs. 18.000

ZUCCARDI  
VALLE DE UCO



Tapa Cuadril al Ajo



Spaghetti con Frutos de Mar

Costo de servicio compartido Gs. 12.000.  
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas.

**Milanesa de Surubí Doña Ruby**

*Bañada con salsa de tomates secos, champiñones, espinaca y crema.*

Gs. 80.000

**Milanesa de Surubí "1886"**

*Con camaroncitos, espárragos, champiñones y crema.*

Gs. 80.000

**Milanesa de Surubí al Roquefort**

*Bañada con salsa Roquefort.*

Gs. 80.000



Milanesa de Surubí Doña Ruby



Milanesa de Lomito Don Ramón

**Milanesa de Lomito Don Ramón**

*A la crema con nueces, prosciutto, tomate seco y pimentón dulce.*

Gs. 60.000

**Milanesa de Lomito con Rúcula**

*Con salsa cuatro quesos, rúcula, tomates Cherry y Parmesano.*

Gs. 65.000

**Milanesa de Lomito al Pesto Rojo**

*Con tomate seco, aceitunas negras y crema.*

Gs. 60.000

**Milanesa de Lomito con salsa Mediterranea**

*Cubierta con crema, champiñones, alcaparra, tomates Cherry, aceituna negra y jamón.*

Gs. 60.000

**Milanesa de Lomito Caprese**

*Con salsa Pomodoro, Mozzarella y Pesto de albahaca.*

Gs. 60.000

**Milanesa de Lomito a los Cuatro Quesos**

*Bañada con salsa cuatro quesos, tiras de morrones y aceitunas.*

Gs. 60.000

**Milanesa de Lomito a la Napolitana**

*Con salsa Tuco, jamón, queso y orégano.*

Gs. 60.000

**Milanesa de Lomito a Caballo Completo**

*Con cebolla frita y dos huevos fritos.*

Gs. 60.000



Milanesa de Lomito a Caballo Completo

Costo de servicio compartido Gs. 12.000.  
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas.

**Milanesa de Pollo a los Cuatro Quesos**

*Con crujientes de panceta. Bañada con salsa cuatro quesos.*

**Gs. 54.000**

**Milanesa de Pollo a la Crema Rosa**

*Con champiñones y salsa crema rosa.*

**Gs. 54.000**



• Milanesa de Pollo a los Cuatro Quesos •



• Marinera "San Miguel" •



• Milanesa de Lomito con Rúcula •



**La Tradicional Marinera "San Miguel"**

*Condimentada con ajo.*

**Gs. 54.000**

**Milanesa de Zucchini "San Miguel"**

*Rellena con queso.*

**Gs. 40.000**



• Milanesa de Zucchini "San Miguel" •

Costo de servicio compartido Gs. 12.000.  
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas.

## POSTRES

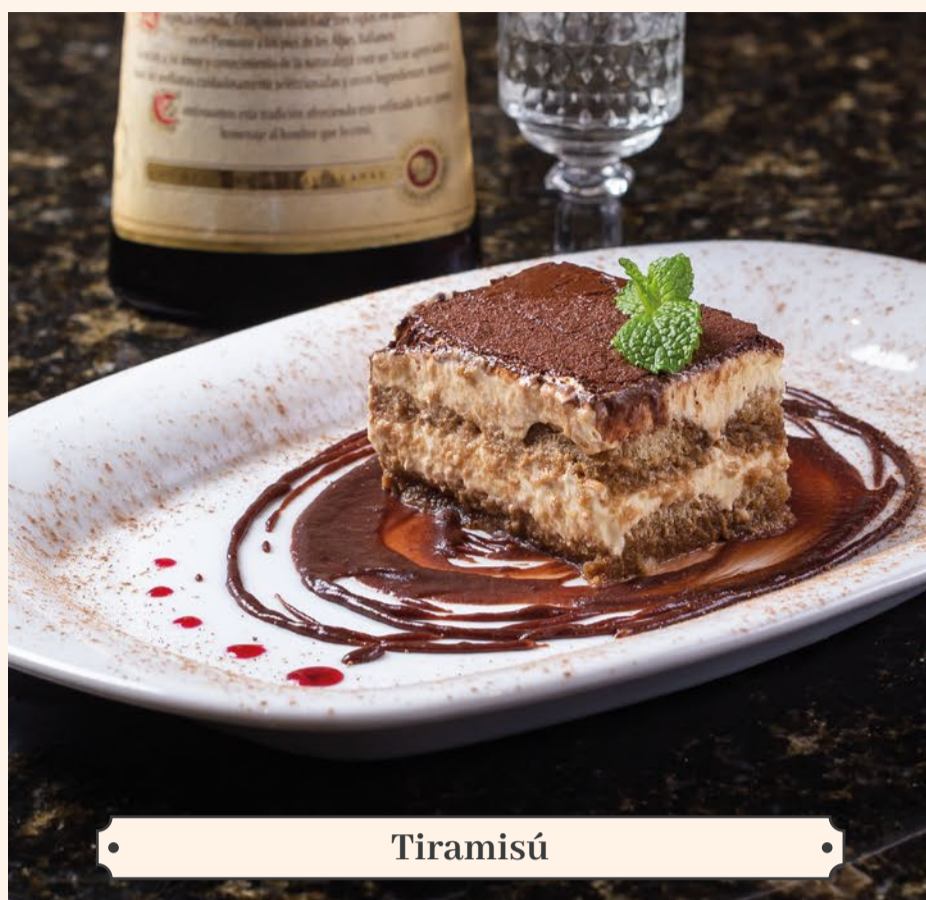
Tiramisú	Gs. 34.000
Servido con copita de Licor de Avellanas.	
Crème Brûlée	Gs. 34.000
Dulce de Mamón con Queso Paraguay	Gs. 34.000
Cheesecake de Mburukuyá	Gs. 34.000
Con baño de Frutos Rojos.	
Tarta de Manzana con Helado	Gs. 34.000
Brownie con Helado y Baño de Chocolate	Gs. 34.000
Tarta de Manzana	Gs. 32.000
Sin adición de azúcar.	
Torta Mousse de Chocolate	Gs. 32.000
Lemon Pie	Gs. 32.000
Flan "San Miguel" con Chantilly	Gs. 30.000
Budín de Pan con Dulce de Leche	Gs. 30.000
Arroz con Leche	Gs. 28.000
Helado en Copa	Gs. 26.000

## CAFETERÍA

Espresso con Crema	Gs. 14.000
Espresso Cortado	Gs. 14.000
Espresso	Gs. 13.000

## INFUSIONES

Té a elección	Gs. 8.000
Agregado de Miel	Gs. 3.000
Agregado de Jengibre	Gs. 3.000



Tiramisú



Cheesecake de Mburukuyá



Crème Brûlée

BAR  
SAN MIGUEL





• Tarta de Manzana con Helado •



• Brownie con Helado y Baño de Chocolate •



• Arroz con Leche •



• Dulce de Mamón con Queso Paraguay •