



PALMAROGA  
HOTEL

# MENÚ



BIENVENIDOS  
*Welcome*

PALMAROGA HOTEL

PALMA CASI MONTEVIDEO

ASUNCIÓN-PARAGUAY

INSTAGRAM @PALMAROGAHOTEL

# CAFÉ *But first coffee*

CAFÉ ESPRESSO Gs. 13.000  
*Espresso*

ESPRESSO DOBLE Gs. 20.000  
*Double Espresso*

CORTADO Gs. 16.000  
*Cortado (Espresso with a dash of milk)*

CORTADO DOBLE Gs. 22.000  
*Double Cortado*

CAPPUCCINO Gs. 26.000  
Espresso doble y leche caliente con topping de canela y chocolate en polvo

*Capuccino*  
*Espresso coffee topped with frothed hot milk and flavored with cinnamon*

## ⇒ AGREGADOS *Additional*

LECHE DE ALMENDRAS  
Gs. 9.000  
*Almond milk*

LECHE DESLACTOSADA  
Gs. 3.000  
*Lactose-free milk*

CARAMEL CAPUCCINO Gs. 26.000  
Espresso doble y leche caliente con cobertura de caramelo y topping de canela y chocolate en polvo

*Caramel Capuccino*  
*Double Espresso coffee topped with frothed hot milk and flavored with cinnamon, cacao and caramel*

CAFÉ IRLANDÉS Gs. 32.000  
Espresso doble con whisky Irlandés coronado con crema y topping de chocolate en polvo

*Irish Coffee*  
*Double espresso coffee mixed with a dash of Irish whiskey and served with cream on top*

CHOCOLATE DE LA CASA CALIENTE O FRÍO Gs. 20.000  
Cacao en polvo con leche condensada y vainilla

*Hot or Iced Cocoa*  
*Cocoa powder, hot milk, sweetened with condensed milk and vanilla*

FRAPPÉ DE CAFÉ Gs. 28.000  
Espresso doble, leche fría con mucho hielo y azúcar con helado de vainilla

*Frappuccino Coffee*  
*Espresso coffee base, blended with ice, sugar and vanilla ice cream*

# TÉ *Tea time!*

TÉ - DAMMANN Gs. 16.000

**DAMMANN**  
FRÈRES

Marca francesa que desde 1692 comparte por el mundo su pasión por las cualidades más encantadoras y cautivadoras del té.

*French brand that since 1692 has shared its passion for tea around the world.*

MISS DAMMANN (TÉ VERDE)  
Jengibre, mburucuyá & limón  
*Ginger, passion fruit and lemon (Green tea)*

GUNPOWER (TÉ VERDE)  
100% Té verde - 100% green tea

BALI (TÉ VERDE)  
Litchi, pomelo, durazno, rosa & jazmín  
*Litchi, grapefruit, rose and jasmine (Green tea)*

CARAMEL (TÉ NEGRO)  
Caramelo con chocolate  
*Caramel and chocolate (Black tea)*

CHAMOMILE (INFUSIÓN HERBAL)  
100% Manzanilla - 100% chamomile (Herbal infusion)

## MIXTOS

### Grilled Sandwiches

#### SELECCIÓN DE MIXTOS CON PAN A ELECCIÓN

PAN NEGRO, BLANCO O PAN PITA  
*Choice of bread: white, wholemeal bread or pita bread*

CLÁSICO Gs. 20.000  
Tradicional de jamón y queso mozzarella

*Classic*  
*Traditional ham and mozzarella cheese*

QUESO & TOMATE Gs. 20.000  
Doble mozzarella y tomates en rodajas al orégano

*Cheese and Tomato*  
*Double mozzarella cheese and tomatoes*

PREMIUM Gs. 25.000  
Lonjas de jamón serrano con mozzarella y queso brie

*Premium*  
*Serrano ham and mozzarella and brie cheese*

FRANCÉS PARAGUAYO Gs. 25.000  
Croque Monsieur de jamón y queso gratinado en crema de queso Paraguay

*French-Paraguayan*  
*Ham and cheese Croque Monsieur gratin with Paraguayan cheese*

CROISSANT CLÁSICO Gs. 20.000  
Relleno de jamón y queso

*Classic Croissant*  
*Croissant filled with ham and cheese*

#### ⇒ OPCIONES GLUTEN FREE

MIXTO CLÁSICO JAMÓN & QUESO Gs. 25.000  
*Ham and cheese grilled sandwich*

*Gluten free option*

MIXTO CAPRESSE Gs. 25.000  
*Caprese grilled sandwich*

MIXTO JAMÓN DE PAVO & MOZZARELLA (SIN LACTOSA) Gs. 30.000  
*Turkey ham and mozzarella grilled sandwich (Lactose-free)*

## COMBOS TRADICIONALES

### Classic combos

CAFÉ & TOSTADAS Gs. 32.000  
Tostadas de pan blanco o integral con mermelada y manteca + café negro o con leche

*Coffee & Toasts*  
*White or wholemeal bread toasts with jelly and butter + Black coffee (or with milk)*

MIXTO CLÁSICO & CAFÉ Gs. 40.000  
Mixto pan blanco o integral de jamón y queso + café negro o con leche

*Classic Grilled Sandwich & Coffee*  
*Ham and cheese grilled sandwich + Black coffee (or with milk)*

MBEJU & CAFÉ Gs. 32.000  
Mbeju tradicional + café negro o con leche

*"Mbeju" & Coffee*  
*Traditional "mbeju" + Black coffee (or with milk)*

## TOSTADAS

### Toasts please!

Gs. 25.000  
Clásicas tostadas para compartir con opción de 2 complementos:

MANTECA  
DULCE DE LECHE  
QUESO CREMA  
MERMELADA GOURMET

*Classic toast with choice of two spreads:*  
*Butter*  
*Caramel*  
*Cream cheese*  
*Jelly*

# PASTELERÍA & DULCES

Sweets  
and more sweets



## CROISSANT *Croissant*

CROISSANT CLÁSICO Gs. 15.000  
*Classic croissant*

## CROISSANT RELLENOS *Filled croissant*

DULCE DE LECHE Gs. 18.000  
*Filled with dulce de leche*

DULCE DE GUAYABA Gs. 18.000  
*Filled with guava sweet*

NUTELLA Gs. 20.000  
*Filled with Nutella*

## BIZCOCHUELOS CLÁSICOS *Sponge cake*

NARANJA Gs. 15.000  
*Orange sponge cake*

CLÁSICO MARMOLADO Gs. 15.000  
*Marble sponge cake*

## TORTAS Y POSTRES

*Cakes and desserts*

TORTA CHOCOLATOSA Gs. 30.000  
*Chocolate cake*

TARTITA DE FRUTAS Gs. 15.000  
*Fruit tart*

TARTITA DE MANZANA Gs. 20.000  
*Apple tart*

LEMON PIE Gs. 18.000  
*Lemon pie*

PASTEL 3 LECHEs Gs. 25.000  
*"Tres leches" cake*

BROWNIE CON HELADO Gs. 25.000  
*Brownie with ice cream*

VOLCÁN DE CHOCOLATE Gs. 28.000  
*Petite Gateau*

H  
O  
T  
E  
L  
-  
P  
A  
L  
M  
A  
R  
G  
A

A  
S  
U  
N  
C  
I  
Ó  
N  
-  
P  
A  
R  
A  
G  
U  
A  
Y

## GLUTEN FREE

CARROT CAKE  
Gs. 25.000  
*Carrot cake*

TORTA BROWNIE CON MERENGUE  
Gs. 35.000  
*Brownie with meringue cake*

BROWNIE CON HELADO  
Gs. 35.000  
*Brownie with ice cream*

## OPCIÓN VEGANA

*Vegan  
option*

COOKIES DE CHOCOLATE  
Gs. 15.000  
*Chocolate cookies*

MUFFINS DE ZANAHORIA &  
NUECES Gs. 15.000  
*Carrot and walnuts muffin*

## INFALTABLES TÍPICOS *Traditional*

MBEJU CLÁSICO Gs. 16.000  
*Traditional, starchy Paraguayan cake made  
with manioc flour*

MBEJU 4 QUESOS Gs. 20.000  
*Traditional, starchy Paraguayan cake made  
with manioc flour, mozzarella cheese, paraguayan  
cheese, roquefort cheese and cream cheese*

COCIDO NEGRO Gs. 10.000  
*Black "cocido"*

COCIDO CON LECHE Gs. 12.000  
*Black "cocido" with milk*

## DESAYUNOS *Breakfast*

### DESAYUNO SALUDABLE Gs. 65.000

Tostadas clásicas de pan integral con mermeladas light, frutas fileteadas, panqueques de avena, miel, frutos secos (almendra, nueces), yogurt con granola, café o té con leche, jugo verde

#### *Healthy Breakfast*

*Classic wholemeal toasts with jelly, fresh fruits, oatmeal pancakes, honey, walnuts and almonds, yoghurt and granola, coffee or tea, green juice*

### DESAYUNO CONTINENTAL Gs. 65.000

Tostadas clásicas de pan blanco o integral con manteca y mermelada, frutas fileteadas, croissant clásico, bizcochuelo, jamón y queso, café negro o con leche, jugo de naranja natural

#### *Continental Breakfast*

*Classic wholemeal toasts with butter and jelly, fresh fruits, classic croissant, marble cake, ham and cheese, black coffee or with milk, fresh orange juice*

### DESAYUNO AMERICANO Gs. 65.000

Huevos revueltos con tiras de pancetas grilladas y salchichitas ahumadas, tostadas clásicas de pan blanco o integral con manteca y mermelada, frutas fileteadas, donuts, waffles, café negro o con leche, jugo a elección

#### *American Breakfast*

*Scrambled eggs with grilled bacon and smokies, classic wholemeal toasts with butter and jelly, fresh fruits, donuts, waffles, black coffee or with milk, choice of fresh juice*

### DESAYUNO GLUTEN FREE Gs. 70.000

Mixto pan árabe a elección (jamón y queso, capresse o pavo), huevo revuelto, frutas fileteadas, carrot cake, frutos secos, café o té con leche, jugo verde

#### *Gluten-free Breakfast*

*Grilled pita bread sandwich (Ham and cheese, caprese or with turkey ham), scrambled eggs, fresh fruits, carrot cake, nuts, black coffee or with milk, green juice*

## TOSTONES *Tostadas untadas con sabores frescos y diferentes*

### PALTA & HUEVO Gs. 30.000

Base de queso crema y palta acompañado de huevo poche con un toque de semilla de sésamo

#### *Avocado & Eggs Toast*

*Oroweat toasted bread, cream cheese, avocado, poached egg and sesame seed*

### SERRANO Gs. 30.000

Jamón serrano, nueces, rúcula fresca con tomates cherry salteados

#### *"Serrano" Toast*

*Oroweat toasted bread, "Serrano" ham, walnuts, fresh arugula and sauteed cherry tomatoes*

### MAR Gs. 45.000

Salmón ahumado en emulsión de mburucuyá acompañado de sour cream de la casa

#### *Sea Toast*

*Oroweat toasted bread, smoked salmon, passionfruit sauce with sour cream*

## HUEVOS

*Eggs*

Los sabores pueden ser en opción:

⇒ **OMELETTE O REVUELTOS**

*Scrambled or omelette*

HUEVOS LIGHT Gs. 16.000

Revueltos de solo clara

*Light Eggs*

*Scrambled egg whites*

CLÁSICO JAMÓN Y QUESO Gs. 20.000

*Eggs with ham and cheese*

EL AMERICANO Gs. 25.000

Tiras de panceta grilladas y salchichitas ahumadas

*American Eggs*

*Eggs with grilled bacon and smokies*

SALMÓN Gs. 30.000

Salmón curado con aderezo de queso crema y verdeo

*Salmon Eggs*

*Eggs with salmon with cream cheese and spring onions*

MEDITERRÁNEO Gs. 30.000

Tomates cherry frescos a la oliva con albahaca y ricotta asada

*Mediterranean Eggs*

*Eggs with fresh cherry tomato, basil and roasted ricotta cheese*

## SANDWICHERÍA

*Sandwich fans!*

BEIRUT CAPRESSE Gs. 30.000

Pan árabe, mozzarella fresca, tomate, pesto

*Caprese*

*Grilled pita bread with mozzarella cheese, tomato and pesto sauce*

BEIRUT NAPOLITANO Gs. 30.000

Pan árabe relleno de queso mozzarella, tomate, aceituna y orégano

*Neapolitan*

*Grilled pita bread with mozzarella cheese, tomato, olives and oregano*

NUEVO BEIRUT Gs. 35.000

Pan pita con grillé de pollo al limón, queso crema, hojas de rúcula y tomates cherry

*New "Beirut"*

*Grilled pita bread with grilled chicken, cream cheese, fresh arugula and cherry tomatoes*

EL VEGANO Gs. 40.000

Pan ciabatta, rúcula a la oliva, palta fresca al limón y tomates cherry grillados con nueces mariposa

*Vegan*

*Ciabatta bread, arugula, avocado, grilled cherry tomatoes and walnuts*

CLUB SÁNDWICH Gs. 45.000

Jamón cocido, lechuga, suprema de pollo asada, panceta crocante, huevo a la francesa, tomate, queso mozzarella

*Club Sandwich*

*Ham, fresh lettuce, chicken supreme, crispy bacon, eggs, tomato and mozzarella cheese*

BAGUETTE DE RES Gs. 50.000

Tiras salteadas de lomo, toque de queso azul y mostaza dijon, cebolla salteada y mix de verdes

*Beef Baguette*

*Sauteed tenderloin strips, blue cheese, dijon mustard, sauteed onion and fresh greens*

BOCATA Gs. 55.000

Tiras de jamón serrano y salmón ahumado, mayonesa de chimichurri y cebolla morada

*Bocatta*

*"Serrano" ham strips, smoked salmon, "chimichurri" mayonnaise and red onion*

# ENSALADAS

## Salads

CLÁSICA CAESAR Gs. 35.000  
Mix de verdes, crutones, panceta crujiente,  
parmesano

*Caesar Salad*  
Fresh greens, croutons, crispy bacon and  
parmesan cheese

→ **AGREGADOS** Additional

PECHUGA Gs. 10.000  
Grilled chicken

CAMARONES GRILLADOS Gs. 20.000  
Grilled shrimps

NICOISE DE SALMÓN Gs. 55.000  
Salmón grillado, aceitunas negras, huevo poche,  
tomates cherry, aguacate, aderezo vinagreta de  
limón

*Nicoise Salad*  
Grilled salmon, black olives, poached egg, cherry  
tomatoes and avocado, lemon vinaigrette dressing

MEDITERRÁNEA Gs. 45.000  
Lonjas de jamón serrano, rúcula, queso azul,  
nueces mariposa, aderezo sour cream

*Mediterranean*  
"Serrano" ham strips, arugula, blue cheese and  
walnuts, sour cream dressing

ENSALADAS  
FRESCAS, CADA UNA  
CON SU ADEREZO  
PERSONALIZADO.

MAGRA DE RES Gs. 45.000  
Salteado de lomito con papines asados, colchón  
de verdes y tomates cherry, aderezo mostaza  
y miel

*Beef Salad*  
Sauteed tenderloin beef, roasted baby potatoes,  
fresh greens and cherry tomatoes, dijon mustard  
and honey dressing

VEGGIE Gs. 45.000  
Vegetales asados al verdeo, palta y mix de frutos  
secos con aceite de albahaca

*Veggie Style*  
Roasted greens, avocado and nuts with basil oil

SALMÓN Gs. 60.000  
Salmón ahumado, naranja en gajos, ricotta asada,  
cebolla morada al agua y almendras a la oliva

*Salmon*  
Smoked salmon, orange, roasted ricotta cheese,  
red onion and almonds

# HAMBURGUESAS

## Burgers for life!

Hamburguesas de la casa con papas  
Homemade burgers with fries

CLÁSICA CHEESEBURGER  
Gs. 35.000  
Medallón de 150 gramos,  
gratinado en queso cheddar. Tiras  
de panceta opcional

*Classic Cheeseburger*  
150 grams burger patty with  
cheddar cheese

DELUXE Gs. 45.000  
Medallón de 150 gramos con  
queso brie, rúcula fresca y cebolla  
morada salteada

*Deluxe Burger*  
150 grams burger patty, brie  
cheese, fresh arugula and sauteed  
red onions

BRUTAL Gs. 55.000  
Doble medallón con tiras de  
panceta, pepinillos, lechuga,  
tomate y barbacoa casera

*"Brutal" Burger*  
Double meat burger, bacon strips,  
pickles, fresh lettuce, tomato and  
barbecue sauce

# PIZZAS

## *Pizza lovers!*

### PALMAROGA Gs. 55.000

Tomate, queso mozzarella, pavita ahumada, albahaca, aceitunas mixtas, queso parmesano y orégano

#### *Palmaroga Pizza*

*Tomato, mozzarella cheese, smoked turkey, fresh basil, olives, parmesan cheese and oregano*

### PEPPERONI & ORÉGANO Gs. 45.000

Tomates, queso mozzarella, pepperoni y orégano

#### *Pepperoni & Oregano*

*Tomatoes, mozzarella cheese, pepperoni and oregano*

### MARGARITA Gs. 40.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, rodajas de tomates seleccionados, albahaca fresca

#### *Margherita*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, sliced fresh tomatoes and fresh basil*

### POLLO CATUPIRY Gs. 50.000

Salsa de tomate, mozzarella, pollo desmenuzado, queso catupiry

#### *Chicken Catupiry*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, shredded chicken, catupiry cheese*

### NAPOLITANA Gs. 45.000

Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, orégano, rodajas de tomates

#### *Neapolitan*

*Mozzarella cheese, tomato sauce, ham, oregano and sliced tomatoes*

### MOZZARELLA Y ACEITUNA Gs. 40.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, mix de aceitunas y orégano

#### *Mozzarella & Olives*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, olives and oregano*

# PICADAS

## *Appetizers*

### PICADA PALMA Gs. 120.000

Salteado de lomito y papines al ajillo, salchichitas ahumadas, chipa guazú, sopa paraguaya, bolitas de mandioca rellenas de jalapeño y queso azul

#### *Palma*

*Sauteed tenderloin and sauteed baby potatoes with garlic, smokies, chipa guazú (traditional cake made with corn grains, onions and Paraguayan cheese), Paraguayan corn bread, cassava balls filled with jalapeño and blue cheese*

### ANTIPASTO Gs. 100.000

Gruyere, queso azul, jamón serrano, mozzarella saborizada, trufas de ricotta, olivas negras. Panes tostados y crema agria de la casa

#### *"Antipasto"*

*Selection of Gruyere cheese, blue cheese, "Serrano" ham, mozzarella cheese, ricotta truffles, black olives. Toasted bread and sour cream*

### GRILL DE CAMARONES Gs. 75.000

Camarones al limón y oliva con tomates cherry salteados y papines

#### *Grilled Shrimps*

*Sauteed shrimps in lemon and olive oil with sauteed baby potatoes*

### PICADA SOBERANA Gs. 50.000

Gruyere, queso azul, pepperoni, jamón crudo y cocido, frutos secos, aceitunas

#### *"Soberana"*

*Gruyere cheese, blue cheese, pepperoni, raw and cured ham, nuts and olives*

### PAPAS RÚSTICAS Gs. 30.000

Clásicas, al ajillo, o en crema de cheddar, panceta y verdeo

#### *Rustic Potatoes*

*Roasted potatoes with garlic or cheddar cream with bacon and spring onions*

### PAPAS FRITAS Gs. 25.000

Adicional para acompañar las demás opciones

#### *French Fries*

*Classic French fries*



# ALMUERZO & CENA

Lunch & dinner

## **CARNES** Beef

Cortes de Lomito (Filet Mignon) madurado. Carne 100% paraguaya de exportación.

A CABALLO PREMIUM Gs. 70.000

Medallón de 250 gramos de lomito con cebolla salteada acompañado de huevo frito

*Premium "A Caballo" Beef*

*250grams of Tenderloin medallion topped with sauteed onions and fried egg*

INTERNACIONAL Gs. 70.000

Duo de medallones en manteca maitre d'hotel de romero fresco y pimienta

*International Beef*

*Maitre d'hotel butter tenderloin medallions with fresh rosemary and pepper*

PATAGÓNICO Gs. 75.000

Grill de lomito en chimichurri de hongos frescos y panceta

*"Patagónico" Beef*

*Grilled tenderloin with "chimichurri" dressing with fresh mushrooms and bacon*

MILANESA DE CARNE Gs. 35.000

Nuestra clásica milanesa apanada en panko con agregado de semilla de lino y sésamo

*Breaded Tenderloin Beef*

*Classic panko-breaded beef with sesame and flax seed*

---

## **POLLO** Chicken

PECHUGA GRILL Gs. 40.000

Filet de pechuga grill al limón y oliva

*Grilled Chicken*

*Grilled chicken with olive oil and lemon juice*

FIorentina Gs. 60.000

Filets grillados en crema gratinada de espinaca y hongos

*Chicken "Fiorentina"*

*Grilled chicken au gratin with spinach and mushrooms*

MILANESA DE POLLO Gs. 30.000

Nuestra clásica milanesa apanada en panko con agregado de semilla de lino y sésamo

*Breaded Chicken*

*Classic panko-breaded chicken with sesame and flax seed*

---

\*A La Napolitana o A Caballo Gs. 10.000

*Breaded with ham, cheese & tomato sauce or topped with sauteed onions and fried egg*

# ALMUERZO & CENA

Lunch & dinner

## PESCADO *Fish*

SURUBÍ GRILLÉ Gs. 90.000

Grill meuniere de gajos de naranja, alcaparras, manteca y limón

*Grilled Surubi*

*Surubi grill meuniere of orange wedges, capers, butter and lemon*

SURUBÍ AZUL Gs. 95.000

Crema de queso azul, hongos frescos y nueces mariposa

*Blue Surubi*

*Blue cheese cream, fresh mushrooms, and walnuts*

SALMÓN PALMAROGA Gs. 120.000

Suave crema de camarones al azafrán, tomates cherry y almendras

*Palmaroga Salmon*

*Soft saffron shrimp cream with cherry tomatoes and almonds*

SALMÓN CROUTE Gs. 110.000

Grill en costra ligera de panko y ralladura de naranjas a la manteca

*Salmon Croute*

*Panko grilled salmon with orange zest in butter*

SALMÓN ASIA Gs. 110.000

Salmón en teriyaki casero con sésamo y amapola

*Asia Salmon*

*Teriyaki salmon with sesame seeds and poppy seeds*

H  
O  
T  
E  
L  
-  
P  
A  
L  
M  
A  
R  
O  
G  
A

A  
S  
U  
N  
C  
I  
Ó  
N  
-  
P  
A  
R  
A  
G  
U  
A  
Y

# ACOMPañAMIENTOS

Side dishes

PURÉ DE PAPAS Gs. 12.000

*Mashed potatoes*

PURÉ DE BATATA Gs. 12.000

*Mashed sweet potatoes*

PAPINES AL ROMERO Gs. 12.000

*Sauteed baby potatoes with rosemary*

CHIPA GUAZÚ Gs. 12.000

*Traditional Paraguayan dish made with corn grains, onions and Paraguayan cheese*

VEGETALES SALTEADOS Gs. 12.000

*Sauteed vegetables*

ENSALADA MIXTA Gs. 12.000

*Green mixed salad*

SR. ARROZ KESU Gs. 12.000

*Rice cooked in cheese sauce*

SOPA PARAGUAYA Gs. 12.000

*Paraguayan corn bread*

# BEBIDAS *Drinks*

## JUGOS NATURALES CLÁSICOS

*Fresh Juice*

Gs. 16.000

JUGO DE NARANJA

*Orange juice*

JUGO DE DURAZNO

*Peach juice*

JUGO DE PIÑA

*Pineapple juice*

JUGO VERDE

*Green juice*

JUGO DE LIMÓN

*Lemon juice*

## JUGOS NATURALES COMBINADOS

*Mixed Juice*

Gs. 20.000

LIMÓN Y JENGIBRE

*Lemon and ginger juice*

PIÑA Y MENTA

*Pineapple and mint juice*

NARANJA Y DURAZNO

*Orange and peach juice*

TUTTI FRUTTI

*Tutti Frutti*

H  
O  
T  
E  
L

P  
A  
L  
M  
A  
R  
O  
G  
A

A  
S  
U  
N  
C  
I  
Ó  
N

P  
A  
R  
A  
G  
U  
A  
Y

## AGUA Y GASEOSA

*Water & Soda*

AGUA CON O SIN GAS Gs. 8.000

*Bottled water or sparkling water*

SAN PELLEGRINO CON Y SIN GAS

Gs. 20.000

*San Pellegrino water or San Pellegrino  
sparkling water*

AGUA TÓNICA SAN PELLEGRINO

Gs. 15.000

*San Pellegrino tonic water*

GASEOSA 350 ML Gs. 10.000

*Soft drink 350ml*

GASEOSA 500 ML Gs. 12.000

*Soft drink 500ml*

## TRAGOS CLÁSICOS

*Classic Drinks*

DAIQUIRI Gs. 45.000

(Piña, durazno o frutilla)

(Pineapple, peach or strawberry)

GIN TONIC Gs. 45.000

APEROL SPRITZ Gs. 40.000

CAIPIRINHA Gs. 35.000

SANGRÍA Gs. 35.000

# CERVEZAS

*Beer*

## CHOPP 330 ML

STELLA ARTOIS *Gs.* 18.000

HEINEKEN *Gs.* 22.000

PILSEN *Gs.* 15.000

PATAGONIA *Gs.* 20.000

STELLA ARTOIS 710 ML  
*Gs.* 25.000

HEINEKEN 650 ML  
*Gs.* 25.000

CORONA 710 ML  
*Gs.* 25.000

PERONI  
*Gs.* 22.000

PATAGONIA AMBER LAGER 710 ML  
*Gs.* 20.000

PATAGONIA WEISSE 730 ML  
*Gs.* 20.000



# VINOS

*Wine*

## CABERNET - SAUVIGNON

ZUCCARDI Q *Gs.* 210.000  
LUIGI BOSCA *Gs.* 150.000  
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA *Gs.* 150.000

## MALBEC

ZUCCARDI Q *Gs.* 210.000  
LUIGI BOSCA *Gs.* 150.000  
NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA *Gs.* 130.000  
SANTA JULIA COPA *Gs.* 25.000

## BLEND

DV CATENA MALBEC/CABERNET *Gs.* 210.000  
RUTINI MALBEC/CABERNET *Gs.* 210.000

## CHARDONNAY

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA *Gs.* 130.000  
SANTA JULIA COPA *Gs.* 25.000

## VEGANOS

CECCHIN VEGAN ORGÁNICO CERVIGNANO *Gs.* 140.000  
CECCHIN VEGAN ORGÁNICO MALBEC *Gs.* 140.000  
CECCHIN VEGAN ORGÁNICO ROSADO *Gs.* 120.000

# WHISKY

JOHNNIE BLACK LABEL *Gs.* 40.000  
CHIVAS REGAL *Gs.* 35.000  
JACK DANIELS *Gs.* 40.000  
OLD PARR *Gs.* 30.000

# ESPUMANTES

*Sparkling*

CHANDON EXTRA BRUT 187 ML *Gs.* 60.000  
CHANDON EXTRA BRUT 750 ML *Gs.* 170.000  
CHANDON DEMI SEC 750 ML *Gs.* 170.000  
CHANDON DELICE 750 ML *Gs.* 170.000

# CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE RESERVE *Gs.* 480.000  
NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT *Gs.* 200.000



**PALMAROGA**  
HOTEL