

sabores
alaglório





Bienvenidos a nuestra casa.

Ponemos todo nuestro conocimiento y amor en preparar alimentos para variados gustos con ingredientes especialmente seleccionados dando prioridad a los cosechados y producidos por manos paraguayas.

Estamos a su disposición para pedidos especiales y oír sugerencias.

Gloria Torras de Almada

Cafetería

Cafés

lo clásico y algo mas

Espresso	10.000
Espresso Doble	17.000
Espresso Cortado Espresso y leche espumada	12.000
Espresso con crema Espresso y Crema chantilly	13.000
Café con Leche Espresso y leche	14.000
Cappuccino Café, leche, crema, virutas de chocolate y canela	19.000
Café Bom Bom Dulce de Leche, espresso, leche con espuma y virutas de chocolate	19.000
Café Dulce tentación Leche condensada, espresso, leche con espuma, y virutas de chocolate	19.000

Agregados

Jarrita de leche	5.000
Leche deslactosada	7.000
Leche Condensada	5.000
Chantilly	5.000

Té + Cocido

nuestras infusiones

Cocido	6.000
Cocido con leche	8.000
Té negro o verde	8.000
Té helado con limón	10.000
Té con leche	10.000
Infusiones naturales Manzanilla, menta, boldo, anís y digestivo	8.000

Batidos y Chocolate

para consentirnos

Frappe de café Bocha de helado, espresso, leche, crema batida, chocolate	25.000
Milkshake Helado de vainilla o chocolate, leche, fruta de estación y chantilly	25.000
Chocolate tradicional Frío o caliente	14.000
Chocolate alagló Cacao con leche, leche condensada, crema, virutas de chocolate	18.000
Submarino Leche caliente y barra de chocolate	18.000

Facturas	8.000
Masitas dulces	12.500
Alfajor de maicena	8.000
Cuadrado de coco	8.000
Brownie	13.000
Pasta Frola	6.000
Chipitas	10.000

Tostadas

Clásicas tostadas para compartir, integrales o blancas, con elección de 2 complementos: manteca, mermelada light, queso crema, miel, dulce de leche, dulce de guayaba

15.000

Tostados/Mixtos

Clásico de miga	13.000
-----------------	--------

Pan miga blanco/negro jamón y queso

Croissant JQ	15.000
--------------	--------

Medialuna calentita, jamón y queso

Árabe tradicional	15.000
-------------------	--------

Pan pita, jamón y queso

Árabe caprese	15.000
---------------	--------

Pan pita, mozzarella, tomate y albahaca

Árabe al orégano	17.000
------------------	--------

Pan pita, doble mozzarella y tomates en rodajas al orégano

Árabe serrano	18.000
---------------	--------

Pan pita, doble mozzarella y jamón tipo serrano

Mbeju

Mbejú	10.000
-------	--------

Clásico recién hecho

Mbejú 4 quesos	19.000
----------------	--------

Reforzado y con mucho sabor

Mbejú caprese	19.000
---------------	--------

Con pasta de queso, aceite de albahaca y tomate

Jugos

Vaso de 200cc	10.000
---------------	--------

Vaso de 400cc	18.000
---------------	--------

Jarra 1000cc	48.000
--------------	--------

Naranja exprimida

Durazno Liquado

Limón

Frutilla

Tutti frutti
(frutas de estación)

Mburucuya

Verdes combinados



Huevos

Todos incluyen tostadas con panes de la casa

Revuelto clásico de 3 huevos	16.000
Revuelto con jamón y queso	18.000
Revuelto con panceta grill	18.000
Omelette clásico	17.000
Omelette de jamón y queso	19.000
Omelette de espinaca	20.000

Tostones

Bruschettas montadas con mucho sabor y color

Palta	27.000
con queso crema, trozos de palta, huevo revuelto y panceta	
Salmón	30.000
Salmón ahumado con cherrys, rúcula y nueces	
Americano	27.000
Tiras de panceta sobre 2 huevos fritos	



Combos

Clásico	25.000
Café con leche, tostadas, mermelada y manteca	
Alagló	50.000
Café con leche, tostadas, mermelada, manteca, jamón y queso, jugo de naranja y fruta de estación	
SayCO	36.000
Café con leche, mixto clásico y jugo de frutas	
San Vicente	18.000
Cocido con leche y mbeju	
Americano	40.000
Café con huevos revueltos con panceta grill, tostadas y jugo de frutas	
Oratoriano	20.000
Chocolate tradicional y factura	
Goloso	35.000
Café con leche con una porción de torta	

Sandwiches

Fríos de miga

Combinaciones variadas para cada momento

Jamón y queso <input type="checkbox"/>	13.000
Huevo y tomate <input type="checkbox"/>	15.000
Pollo, tomate y lechuga	18.000
Atún, palmito y aceituna	18.000
Jamón, queso, tomate y lechuga	18.000
Palmito, tomate y huevo	18.000

Gonchilongs

Nuestras ciabattass llenas de sabor

Gonchi alagló	38.000
Salmón ahumado con queso crema a las finas hierbas, tomate y lechuga	
Gonchilong tipo serrano	32.000
Lonjas de jamón serrano con lechuga, queso muzarella, tomate seco y pepinillos	
Gonchilong pollo	32.000
Pollo grillé con lechuga y tomate y huevo duro	
Gonchilong peceto	35.000
Tiras de peceto con zanahoria rallada, tomate y lechuga	

Los lactales

Las clásicas tortugas disponibles en salón

Calientes

Al plato, con pan lactal o ciabatta.

Juanito	33.000
Pollo grillado, palmito, queso, tomate y huevo, en pan de miga	
Lomito especial	40.000
Lomito gratinado con un toque de queso azul, hongos salteados, lechuga y tomate. Papas fritas	
Beirut de pollo	32.000
Clásico Beirut con pollo grillado. Papas fritas	
Mila alagló	45.000
Milanesa de lomito a la mostaza con tiras de panceta, huevo frito, cebolla, lechuga y tomate. Papas fritas	
Pollo a la barbacoa	34.000
Pechuga grillé en salsa barbacoa casera, acompaña repollo, lechuga y tomate. Papas fritas	
Pollo light	34.000
Pechuga grill con queso crema, zucchini a la plancha, hojas de rúcula y tomate	



Empanadas

Elaboradas con masa casera

Fritas

Carne	5.500
Jamón y queso	5.500
Croqueta de carne	6.500
Coxiña de pollo	7.000

Al horno

Capresse	7.500
Acelga	7.500
Cebolla	7.500
Carne	8.000
Pollo	7.500
Pollo con catupiry	8.000
Jamón y queso	7.500
Chilena de carne	10.000
Rollito de jamón y queso	7.500

Tartas

Acompañadas de ensalada mixta

Queso	20.000
Pollo	20.000
Fugazza	20.000
Acelga	20.000
Palmito y aceituna	20.000
Cebolla, panceta y queso	20.000
Jamón y Queso	20.000
Choclo	20.000

Niños

Grill de lomito / mila de lomito 35.000
con papas fritas o puré de papas

Grill de pollo / mila de pollo 30.000
con papas fritas o arroz kesú

Ñoquis a la crema de queso 25.000

Spaghetti a la mantequilla 22.000
con queso sardo

Restaurante

Carnes

Lomito clásico	50.000
Lomito grillé con puré clásico de papas, tomates asados y hojuelas de mandioca	
Lomito a caballo	55.000
Lomito grillé con cebolla salteada, huevo frito en su punto y arroz kesu	
Lomito a las 3 pimientos	60.000
Lomito en salsa demiglace de 3 pimientos con cremoso de papas y juliana de vegetales.	
Lomito al champignon	65.000
Lomito en salsa de hongos con puré de espinacas y zanahorias glaseadas	

Carnes especiales al fierro

Tapa Cuadril Premium	85.000
De 350 g grillada en su punto con manteca de hierbas y papas asadas al romero con pimenton y oliva.	
Ojo de bife	80.000
Ojo de bife madurado 500 g con crema de mostaza y vegetales asados en aceite de perejil	
Costillita de cerdo barbacoa	55.000
De 400 g de larga cocción con bastoncitos de mandioca a la provenzal	





Pollo

Pollo clásico	35.000
Pechuga grillé con ensalada de hojas verdes, morrones y pepinos	
Pollo al champignon	40.000
Grillé de pollo con salteado de hongos y salsa de la casa. Acompaña arroz saborizado	

Pescados

Salmón grill	85.000
A la mantequilla y limón con cremosa de espinacas	
Surubí grill	75.000
A la mantequilla y limón con cremosa de espinacas	
Surubí con camarones	83.000
Filet de surubi con crema de camarones y papas al gratén	
Surubí al Roquefort	80.000
Filet de surubi en suave crema Roquefort con vegetales salteados	
Tilapia grill	55.000
A la mantequilla y limón con puré de papas	

Milanasas

De lomito	50.000
Milanesa de lomito con papas asadas y mix de vegetales	
A caballo	55.000
Milanesa de lomito con cebolla salteada, 2 huevos fritos y arroz kesu	
De pollo	35.000
Milanesa de pollo con ensalada mixta	
Surubi	75.000
Milanesa de filet de surubi con puré clásico	



Ensaladas

Frescas y livianas

Caesar 35.000

Pechuga grillé con crutones panceta crujiente, lonjas de queso parmesano y hojas verdes. Salsa Caesar

Mediterránea 40.000

Jamón crudo, queso azul con nueces, aceitunas, albahaca, hojas verdes y vinagreta de rúcula

alagló 45.000

Salmón ahumado, tomates secos, aderezo de palta, huevos de codorniz y semillas de sésamo. Mix de verdes.

Mixta completa 35.000

Tomate, lechuga, huevo duro, zanahoria rallada, cebolla y arvejas.



Guarniciones

Clásicas

Mixta 14.000

Arroz pilaf 14.000

Puré de papas 14.000

Papas fritas 14.000

Mandioca frita 14.000

Sopa Paraguaya 12.000

Chipa guasu 12.000

Especiales

Verduras salteadas 16.000

Arroz kesú 16.000

Cre moso de papas 16.000

Cre moso de choclo 16.000

Puré de espinacas 16.000

Puré de zapallo 16.000

Papas a la provenzal 16.000



Pastas

Hechas en la casa, con salsas frescas

Lasagna napolitana	45.000
Masa casera rellena de bolognesa, jamón y queso	
Ñoquis	35.000
de papa	
Spaghetti	35.000
de masa de huevo	
Ravioles	40.000
de carne, jamón y queso o espinaca	
Sorrentinos	50.000
de ricota y nueces	
Sorrentinos	60.000
de salmón	

Salsas

Clásica Bolognesa casera

Crema de 4 quesos

Fileto

Crema de queso Roquefort

Carbonara

Parisienne

Pesto de albahaca

Especial

Spaguetti en crema alimonada con hierbas y camarones salteados a la oliva 60.000

After office

Para compartir y más

Picadas

Picada Camarones 66.000

Salteado de camarones al ajillo y limón con cebolla morada y tomates cherry.

Pica Mila de lomito 55.000

Milanesitas de lomito con bolitas crocantes y salsas

Pica Mila de pollo 40.000

Milanesitas de pollo con bolitas crocantes y salsas

Romanitas 80.000

Romanitas de surubí al limón con salsa tártara casera

Brusquetas mediterráneas 50.000

Tostadas untadas en sour cream con jamón serrano, aceitunas negras, morrón asado y algo más

Brusquetas de mar y monte 80.000

Tostadas con salmón curado, queso camembert y cherrys

Picaña al ajo 120.000

Bastones de tapa cuadril salteados al ajillo con mandiocas fritas y chipa guasu

Picada parrilla 140.000

Cortes de ternera, costillitas de cerdo al limón, chorizos, sopa paraguaya/chipa guasu, mandioca frita y mix de salsas

Degustación mini pizzas 60.000

Degustación de 6 tipos de pizzas de la casa: peperonni, 4 quesos, margarita, pollo y catupiri, muzarella y palmito

Tablas 75.000

Tabla de quesos y jamones seleccionados con frutos secos y panes de la casa

Mandioca frita a la provenzal 16.000

Bolitas de papas 16.000

Papas fritas con queso, bacon y verdeo 25.000

Antojitos Mexicanos

Quesadilla JyQ	28.000
Jamón, muzarella, tomate y orégano	
Quesadilla pollo	33.000
Pollo con cebolla salteada y morrones	
Quesadilla de lomito	38.000
Lomito salteado con morrones y cebolla	
Quesadilla vegetariana	28.000
Mix de verduras	

Fajitas


de lomito	35.000
de pollo	30.000
de camarones	48.000



de masa casera y hechas en el momento

Muzarella	47.000
Margarita	53.000
Peperonni	53.000
Palmito	53.000
Mexicana	53.000
Pollo con catupiri	58.000
Frutos de mar	68.000
4 quesos	58.000
Mbejupizza libre de gluten	30.000

Postres



Brownie con helado	25.000
Dulce de mamón casero con queso Paraguay	20.000
Copa helada con frutas, crocantes y coulis de frutos rojos	25.000
Flan de leche condensada con salsa caramelo y chantilly	20.000
Volcán de chocolate con helado	25.000
Pastel de manzana y canela con helado	25.000
Compota de ciruela con crema batida. (Libre de azúcar)	20.000

Consulte también las tortas y dulces de la casa

SAN VICENTE

Tte. Garay 2216
+595 986 810323

JUAN DE SALAZAR

Juan de Salazar 455 esq. Dr. Pérez Acosta
+595 986 810325

info@saboresalaglo.com.py

