



LAS FIESTAS CON karu

MENÚ PARA FESTEJAR

* MENÚ PARA FESTEJAR *

En estas fiestas seleccionamos lo mejor de lo que fuimos haciendo en el año, para que puedan disfrutarlo con sus seres queridos.

Este menú lo elaboramos cuidadosamente pensando en lo que puedas llevar y servir fácilmente y así disfrutar de una comida buena, sana y artesanal.

Te ayudamos a calcular porciones y cantidades para que todo salga perfecto.

**Esperamos que lo disfruten tanto como nosotros.
¡Felices fiestas!**

La familia KARU



PANES ARTESANALES

De larga fermentación

- CiabattaGs. 15.000 x Kg
- Pan de campo blanco o integral.....Gs. 15.000 x Kg
- Grisines al aceite de olivaGs. 20.000 x 500g
- Pan lactal con semillasGs. 11.000 x 500g
- Pancitos chips a la mantecaGs. 28.000 x Kg
- Focaccia de cherrys y aceituna.....Gs. 14.000 x Kg
- Orgánico con sal marinaGs. 18.000 x Kg

MBEJU

- Mbeju capresse (x 16 unidades).....Gs. 40.000
- Mbeju con queso azul (x 16 unidades).....Gs. 40.000



CREMAS Y PATÉS



- MediterráneaGs. 55.000 x Kg
Suave crema de quesos, tomates secos, aceitunas con hierbas provenzales.
- Paté de ave de corral San Francisco.Gs. 55.000 x Kg
- HummusGs. 55.000 x Kg
Paté de garbanzos con crema de sésamo.
- RomescoGs. 55.000 x Kg
Paté de vegetales asados con frutos secos al aceite de oliva.
- Paté de surubí.....Gs. 75.000 x Kg



ENTRADAS



- Burrata con rúcula orgánica.....Gs. 45.000 x 500g
- Hojaldre de queso brie con vinagreta de miel y frutos secosGs. 70.000 x 500g
- Lengua a la vinagreta.....Gs. 95.000 x Kg
Cocida 48 horas a baja temperatura con vinagreta de huevo e hierbas frescas.
- Vitel toné.....Gs. 95.000 x Kg
Peceto de ternera cocido lentamente con salsa de atún al aceite de oliva y alcaparras.
- Sopa paraguaya con confitura de tomate.....Gs. 45.000 x 700g
- Chipa guasu 4 quesos.....Gs. 45.000 x 500g
- Tortilla de mandioca y hongos frescos (x 8 unidades)Gs. 45.000 x Kg
- Milanesa de tilapia rebozada en panko de masa madre.....Gs. 95.000 x Kg
- Croqueta de asado Bradford (x 12 unidades)Gs. 60.000
- Mini pastel mandi'ó de hongos / pollo / carne (x 12 unidades).....Gs. 60.000
- Milanesa de muslo de pollo con panko de masa madreGs. 70.000

SANDWICHITOS DE

- Pan de trigo orgánico, salmón ahumado, pepinillo, eneldo y crema ácida (x 12 unidades).....Gs. 54.000
- Pan lactal, pechuga de pollo, catupiry, verduras y pesto por (x 12 unidades).....Gs. 45.000
- Ciabatta con roast beef (x 12 unidades)..Gs. 45.000
- Panini capresse, mozzarella fresca, tomate seco y pesto (x 12 unidades).....Gs. 45.000

PLATOS DE FONDO

* Cocciones lentas que evocan el recuerdo

ARROCES Y PASTA

- Risotto de hongos.....Gs. 75.000 x Kg
Shitake, de pino y champiñones.
- Fideuá de pescado y mariscos.....Gs. 135.000 x Kg
- Lasaña de carne (porción de 500 gr).....Gs. 50.000

CARNES

- Colita de cuadril con hongos frescos asados.....Gs. 135.000 x Kg
- Lomito a las pimentas.....Gs. 205.000 x Kg
Verde, rosa, jamaica y negra con demiglace.
- Roastbeef con mostaza artesanal....Gs. 95.000 x Kg
- Paletilla de corderoGs. 105.000 x Kg
Asado 20 horas en su jugo de cocción y papines agroecológicos de La Colmena.
- Peceto a la crema, cocido en su asado.....Gs. 105.000 x Kg

POLLO Y PESCADO

Pollo de corral de granja San Francisco con:

- Salsa de hongos frescos.....Gs. 85.000 x Kg
- Aceitunas, tomates secos, crema de queso ibérico y queso azul.....Gs. 85.000 x Kg

Surubí

- Al roquefort.....Gs. 185.000 x Kg
- En ragú de tomates y vegetales....Gs. 185.000 x Kg

GUARNICIONES

Acompañamientos sencillos y ligeros

- Ensalada rusa.....Gs. 45.000 x Kg
Con mayonesa de morrones y aceite de oliva.
- Ensalada de mandioca y batataGs. 45.000 x Kg
Aliñada con manteca de hierbas y semillas.
- Ensalada de pasta fría.....Gs. 55.000 x Kg
Fusilli Rene, con aceitunas negras, mozzarella y pesto.
- Puré de papas con dos cebollas.....Gs. 45.000 x Kg
Confitada y crocante.
- Papines asados.....Gs. 45.000 x Kg
Con queso brie y romesco.
- Arroz quesu.....Gs. 35.000 x Kg
- Causa vegetal con garbanazos y aguacate.....Gs. 25.000 c/u



POSTRES

Dulces con identidad

- Mousse de chocolate 70%Gs. 55.000 x Kg
- Mousse de mburukujaGs. 55.000 x Kg
- Arroz con leche.....Gs. 45.000 x Kg
- Crema catalanaGs. 40.000 x Kg
- Torta Sacher (1 porción)Gs. 20.000
- Brownies de 90g (x 9 unidades).....Gs. 36.000



PANETTONES

- Clásico pasas y frutas
- Chocolate y naranja
- Frutas y frutos secos

100 gr.
(Caja de 9 unid.)

500 gr.

1 kg.

Gs. 50.000

Gs. 35.000

Gs. 65.000

Gs. 75.000

Gs. 45.000

Gs. 85.000

Gs. 80.000

Gs. 50.000

Gs. 90.000



BISCOTTIS 150 gr.

- MacadamiasGs. 25.000
- Brownie con nuez pecán...Gs. 30.000



BUDINES 350 gr.

- ClásicoGs. 25.000
- InglésGs. 25.000
- Frutos secosGs. 40.000
- Chocolate.....Gs. 30.000



— ♦ CÓMO HACER TU PEDIDO ♦ —

Escribinos a: monica@karu.com.py
O llamanos al (0981) 220 321 o (0981) 222 672

Contanos que platos te gustaron, cuantas personas serán y nosotros calculamos las cantidades.

RECIBIMOS PEDIDOS PARA:

Navidad: hasta el 21/12 a las 18 hs.

Año Nuevo: hasta el 28/12 a las 18 hs.

karu

- Entregaremos los pedidos de 12 a 17 hs. en nuestro local: **Enciso Velloso 2870** casi **Coronel Cabrera. Barrio Ycua Sati / Asunción, Paraguay.**
- Entregamos todos los platos envasados al vacío o potes. No recibimos bandejas.
- **Delivery para Asunción:** hasta las 16 hs. con un costo de Gs. 25.000.
- **Forma de pago:** tarjeta, cheque personal o transferencia.
- **Para las transferencias:**
Banco Itaú
Cuenta Nro. 700878828
Karu SRL
Ruc: 80094425-9