

karu

ES PAN FRESCO

un rincón dulce en la ciudad,
una Casa que huele a
comida recién hecha y una
despensa de barrio.

SOMOS ARTESANOS DEL BUEN COMER

Somos un ecosistema
integrado por manos,
corazones y mentes
creativas que
CUIDA Y REVIVE el
saber hacer tradicional
-arandu ka'aty- del
alimento, consciente de
su entorno, dedicados
a regalar tiempo para
disfrutar y compartir.

**Esperamos que disfrutes
nuestras ricuras**

Gracias por visitarnos!

LA FAMILIA KARU

¡RICURAS DE LA SEMANA!

JUGOS NATURALES

- Limonada espumante
- Piña y limón
- Sandía



LOS CLÁSICOS

- BIFE KOYGUA..... 45 mil
con papas panaderas.
- GRILLE DE POLLO..... 42 mil
con ensalada mixta.



NUESTRO MENÚ

MINUTAS

Huevos revueltos: 4 huevos 25 mil

Tostas con aguacate: 18 mil

Huevo poché y tomate cherry.

Mbeju

• Tradicional 14 mil

• Queso azul - Capresse
morrones y mozzarella 22 mil

Pastel Mandi'ó

• Carne/ Pollo 16 mil

• Hongos frescos 21 mil

Pajagua Mascada

• Kumanda 13 mil

• Carne 15 mil

• Garbanzos 13 mil

Tartas del día

Vegana 17 mil

Pascualina 20 mil

Tomate seco 25 mil

Fugazza 35 mil

Pollo con catupiry 20 mil

Peceto al Vitel Toné 39 mil

Huevo pochado, alcaparras
y berro en pan lactal.

Burger pajagua kumanda 26 mil

Pan francés, pajagua kumanda, cebolla
confitada, pepinillo, lechuga tomate y
ali oli.

Falafel 27 mil

Berenjenas asadas, tomate, pepino,
repollo morado, huevo duro,
hummus en pan pita con tzatziki.

Pollo frito 30 mil

Tomate fresco y asado, coleslaw a la
mostaza antigua, ali oli, mermelada de
tomate y lechuga en pan brioche.

Cordero 35 mil

Cebolla confitada, zanahoria, rúcula y ali oli.

ENTRE PANES

Mixto: Pan hojaldrado jamón y queso 15 mil

Croissant 20 mil

De jamón y queso o de verduras.

Capresse 30 mil

Pan francés, mozzarella fresca, tomate seco,
tomate fresco, albahaca y pesto.

Roastbeef 35 mil

Pan francés, ojo de bife, salsa demiglase, salsa
de soja, mostaza en grano, zanahoria, rúcula
y ali oli.

MIXTO KARU 29 mil

Pan a elección + 2 Toppings

Ya viene con mozzarella fresca.

Ingredientes a elección:

Jamón de pollo / Pesto / Morrones / Tomate
fresco / Rúcula / Albahaca / Tapenade /
Queso provolone ahumado.

Extras: 6 mil c/u

Baguettin ibérico35 mil

Aguacate, tomate cherry, queso ibérico, cebolla morada confitada, rúcula y ali oli.

Focaccia de vegetales asados
con crema de queso.....28 mil

Focaccia de jamón de pavo
morrones asados y alioli de rúcula.....32 mil

PANERA SALADA 25 mil

Panes surtidos y 3 Ingredientes

a elección: Hummus - tapenade - mozzarella fresca - tomate rústico - tomate seco - cebolla confitada.

Extras: 6 mil c/u.

PICADAS

Sopa paraguaya grillada.....25 mil
lechuga, chucrut, mermelada de tomate y ali oli

Chipa guasu grillada.....25 mil
lechuga, chucrut, mermelada de tomate y ali oli

Falafel con tzatziki25 mil
rúcula y lechuga

Burrata48 mil
rúcula, cherry fresco, albahaca y pesto con crackers de centeno

ENSALADAS

• **Ensalada azul** 40 mil

Mézclum de verdes, rúcula, nuez mariposa, tomate cherry, queso azul, chips de chipa y vinagreta al balsámico.

• **Ensalada roastbeef** 38 mil

Roastbeef, rabanito, repollo morado y blanco, tomate cherry, mezclum de verdes, zanahorias, berenjena, zucchini.

• **Ensalada Cesar** 35 mil

Pollo, queso ibérico, lechuga repollada, mix de lechugas, crotones, aderezo cesar.

• **Ensalada orgánica**

Chica - Grande.....12/23 mil

LA PASTERERÍA

CROISSANTERÍA

Croissant.....	9 mil
Croissant con almendras	21 mil
Roll de algarrobo y canela.....	12 mil
Roll caramelizado	13 mil
Pan de chocolate	11 mil
Xuxo	13 mil
Cremadete de manzana	20 mil
Palmerita.....	13 mil
Babka.....	12 mil

DE TEMPORADA

Danesa de frutilla	22 mil
Tarta de frutilla o frutos rojos.....	25 mil

CHOCOLATOSIDADES

Brownie	7 mil
Torta brownie con nueces	18 mil
Torta brownie con frutas	22 mil
Brownie con mouseline de mburukuja.....	24 mil
Torta Sacher	24 mil
Alfajor cacao chocolate y maní	17 mil
Pie de xocolatl	26 mil

KARUKUKIS

Avena multicereales vegana	10 mil
Chocolate y macadamia vegana	10 mil
Integral 70% cacao.....	18 mil
Zanahoria.....	18 mil
Caramelo y frutos secos ...	18 mil

TORTAS Y PIES

Muffins.....	9 mil
Naranja - Banana con chocolate y algarrobo.	
Marmolada en porción.....	8 mil
Pastafrola	15 mil
Alfajor Karu	12 mil
Dacquoise	13 mil
Dulce de leche / Mburukuja y limón.	
Pie de Limón	18 mil
Con o sin pulpa de toronja.	
Pie de frutos secos.....	23 mil
Con queso crema y café.	
Torta de zanahoria.....	23 mil
Tarta de manzana	21 mil
Chiboust mburukuja.....	26 mil
Torta Hu en porción	9 mil
Volcán	20 mil
Chocolate - Chocolate con crema de mburukuja.	
Danesa de manzana	20 mil
Torta Selva negra	22 mil

PANERA DULCE 19 mil

Nuestros panes artesanales con:
Manteca - Dulce de guayaba - Dulce de mamón
Dulce de leche

Miel 35 ml: 8 mil Extra: 6 mil c/u.

LOS BOLLOS

Miércoles, viernes y sábados.

FRITOS

Guayaba, Crema, Ddl, Compota de manzana	11 mil
De temporada	13 mil

Lunes, martes y jueves.

AL HORNO

Guayaba - Ddl - Crema	9 mil
-----------------------------	-------

HELADO ARTESANAL

La bocha 10 mil

Milk Cháke!

• Con leche de vaca 32 mil

• Con leche vegetal 35 mil

SABORES

Crema

Chocolate paraguayo al 70%

Cocido con leche

Caramelo con flor de sal

Mango sin azúcar

Frutilla

Piña

NUESTRO BRUNCH

CLÁSICO 52 mil

1 jugo, 1 café,
Espresso, latte o cortado
huevos revueltos, tostadas,
manteca y dulce

LIGERO 52 mil

1 jugo, 1 café,
Espresso, latte o cortado
yogurt, granola,
fruta fileteada del día

SHAKSHUKA 85 mil

Shakshuka, tostadas, muffin
de banana o naranja, dulce
y manteca, 1 jugo
Espresso, latte o cortado

DÚO 150 mil

1 tostada con aguacate, tomate
y huevo poché, mixto de pan
hojaldrado, mbeju, fruta, brownie,
muffin de naranja
2 cafés y 2 jugos.

LAS YUNTAS

ENTRE PANES 40 mil

1 jugo
Espresso, cortado o latte
1 Mixto karu

CLÁSICOS 30 mil

1 jugo
Espresso, cortado o latte
1 Croissant

LA PARAGUAYA 22 mil

1 Cocido ka'aite, 1 jugo
1 Chipa almidón

DEL CAFÉ 18 mil

1 Espresso
1 Dulce del día
Croissant, brownie,
muffins, tortas
o kukis

YOGUR Y FRUTAS

• Casero Natural de tambo Aguai 10 mil

• Griego natural 12 mil

• Griego con mermelada

Frutilla 22 mil

Dulce mamón y mburukuja 22 mil

• Frutas fileteadas 13 mil

Extra granola 8 mil

Miel 9.5 mil

SOMOS UNA PIZZERÍA TODO EL DIA!

Nuestra masa está elaborada con harina orgánica molida a la piedra y fermentada con masa madre. Reposa 72 horas para llenarse de aroma y sabor.

El Pan es tiempo y fuego

EMSPANADAS

Carne..... 25 mil

Osobucco cortado a cuchillo, huevo y ragú de tomate.

Huevo..... 20 mil

Huevo de pastoreo, semillas de kuratu tostada y cebollita de verdeo.

Capresse..... 25 mil

Mozzarella fresca, tomate asado, pesto rústico y albahaca fresca.

PIZZA A LA PIEDRA

SABORES	PIZZA	SÁNDWICH SALTIMBOCCA
Tobati: Salsa de tomate, mozzarella madurada, mozzarella fior di late, queso ibérico rallado y albahaca fresca.	50 mil	25 mil
Areguá: Salsa de tomates orgánicos de Areguá, mozzarella madurada, mozzarella fior di late, queso azul, nueces y rúcula.	55 mil	28 mil
Altos: Salsa de tomate, mozzarella fior di late, mozzarella filante, morrones asados, tomates cherry confitados, chips de ajo tostado, rúcula y albahaca fresca.	50 mil	28 mil
Filadelfia: Mozzarella fior di late, mozzarella filante, stracciatella, queso azul y queso ibérico madurado 6 meses.	60 mil	32 mil
Nueva Italia: Crema de pesto rústico, mozzarella fior di late, mozzarella filante, tomate seco, tomates cherrys y albahaca.	55 mil	30 mil

PIZZA A LA PALA

Para disfrutar desde las
8 hs para el *tereré rupá*

Fugazzeta 12 mil

cebolla blanca, queso mozzarella filante y orégano.

Mozzarella y tomate cherry 12 mil

con pesto rústico.

Focaccia..... 17 mil

con cebolla y tomate cherry.

PAN DE AJO MARAVICHU

17 mil

Masa de pizza, cubierto con manteca de ajo.

EXTRAS 8 mil

Tomate fresco

Tomate seco

Rúcula

Kimchi

Queso provolone ahumado

LAS BEBIDAS

CAFÉS

		Descaf.
• Espresso	12 mil	15 mil
• Espresso Doble	16 mil	
• Americano intenso	16 mil	-
• Cortado	14 mil	17 mil
• Cortado doble	20 mil	-
• Capuchino	20 mil	25 mil
• Café con leche - Latte	16 mil	20 mil
• Macciato	14 mil	
• El origen del café Etiopía		
El Café Colado/V60	25 mil	
• Chocolate	18 mil	
<hr/>		
Extra leche	2 mil	
Extra leche vegetal	10 mil	

JUGOS NATURALES

		Botella
• Limonada y menta		25 mil
• Piña y limón		25 mil
• Naranja y mburukuja		28 mil
• Sandía		25 mil
	Vaso	
• Limonada espumante	12 mil	24 mil
• Jengibre y limón	5 mil	8 mil
• Jugo de naranja	12 mil	23 mil
• Pressumo cold press		
Naranjada, pomelada y mandarinada	15 mil	
Green power, flor de piel, pachamama, pura vida, ananah, súper cítrico	24 mil	
• Fruta madre Cold press	20 mil	

LA TETERA

Cocido Ka'aite	12 mil
Té en hebras Virtu	17 mil
Té con leche	13 mil
Jengibre con limón	13 mil
Elegí tus hierbas	11 mil
Boldo, menta, manzanilla y muchos más!	

PARA REFRESCARSE

- Agua local sin/con gas 8 mil / 11 mil
- Kombucha Shakti 20 mil
- Agua tónica San Pellegrino 14 mil

CERVEZAS ARTESANALES

- Sajonia (640ml) 20 mil
Eclipse ipa, golden ale, lager, naranjito, pale ale, red ale.
- Patagonia
 - Amber lager, Weisse can (410 ml) 10 mil
 - Amber lager (270 ml) 8 mil
- Herken (473ml)
 - Paraguayan Ale 23 mil
 - Pale Ale 25 mil
 - Guardians IPA 25 mil
 - New England 30 mil
- Chopp
 - Paraguayan Ale / Pale Ale 19 mil

TRAGOS

- Gin tonic 40 mil
- Aperol Spritz 40 mil
- Vermouth 25 mil
- Mojito karu 25 mil
Caña, azúcar morena, menta'i, jugo de limón y soda.

VINO

- Emiliana
 - Adobe Sauvignon Blanc 750 ml 65 mil
 - Adobe Malbec 750ml 65 mil
 - Copa vino tinto/blanco 15 mil

MENÚ DE LA SEMANA

SERVIMOS HASTA LAS 15 HRS. - 18/03 AL 23/03

LUNES

1) **POLLO GRILLE** 45 mil
con salteado de verduras.

Viene con: Pan Campo Blanco

2) **CHOP SUEY DE VEGETALES,** 38 mil
seitan y hongos con
arroz integral.

Viene con: Pan Pitta de 80 gr.

MARTES

1) **ESTOFADO DE CARNE** 45 mil
y arvejas con spaetzle a la
manteca y hierbas frescas.

Viene con: Pan Batard.

2) **PAPA RELLENA CAPRESSE** 38 mil
gratinada con ensaladita
mezclum.

MIÉRCOLES

1) **STROGONOF DE POLLO** 45 mil
con zucchini asado y arroz blanco.

Viene con: Pan Ciabatta.

2) **TARTA PASCUALINA** 38 mil
con ensalada de verdes y
babaganoush.

LOS CLÁSICOS

• **BIFE KOYGUA** 45 mil
con papas panaderas.

• **GRILLE DE POLLO** 42 mil
con ensalada mixta

• **PIRA CALDO:** 40 mil
Sopa de pescado

JUEVES

1) **PAELLA DE PESCADOS DE RIO,** 45 mil
vegetales asados y garbanzos
con all i oli.

Viene con: Pan de Payes.

2) **ARROZ BLANCO A CABALLO DE** 38 mil
VEGETALES Y HUEVO, con salsa
teriyaki y aceite de sésamo.

Viene con: Pan Pitta de 80 gr.

VIERNES

1) **ASADO PARAGUAYO.** 45 mil
Vacío en su punto, chipa guasu,
ensalada mixta y mandioca.

Viene con: Mandioca.

2) **TORTILLA ESPAÑOLA** con 38 mil
berenjena, morrones, cebollas
moradas, ajos asados, alioli y
mix de verdes.

Viene con: Pan Campo Blanco.

SÁBADO

1) **MILANESA DE CARNE** con ensalada 45 mil
de poroto, tomate y huevo.

Viene con: Pan Lactal Hamburguesa.

2) **LASAÑA DE VEGETALES A LA** 38 mil
CAPONATTA, con mozzarella.

Viene con: Tostadas con Ajo.

Extra café + postre: 10 mil

KARU BOWL 33 mil

Cada día hacemos una combinación
distinta de verduras.

Pedidos al 0981 222672
www.karu.com.py

karu

Podrás encontrar en nuestro patio



UN MERCADO AGROECOLÓGICO Y ARTESANAL



con:

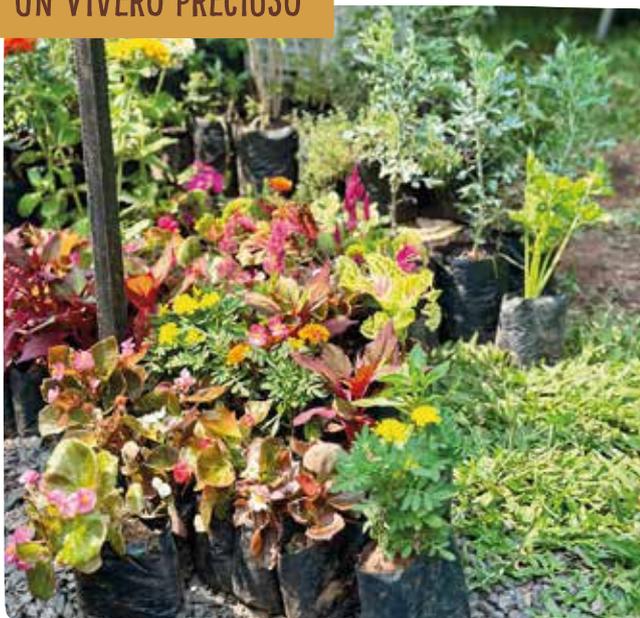
VERDURAS Y FRUTAS
RECIÉN COSECHADAS



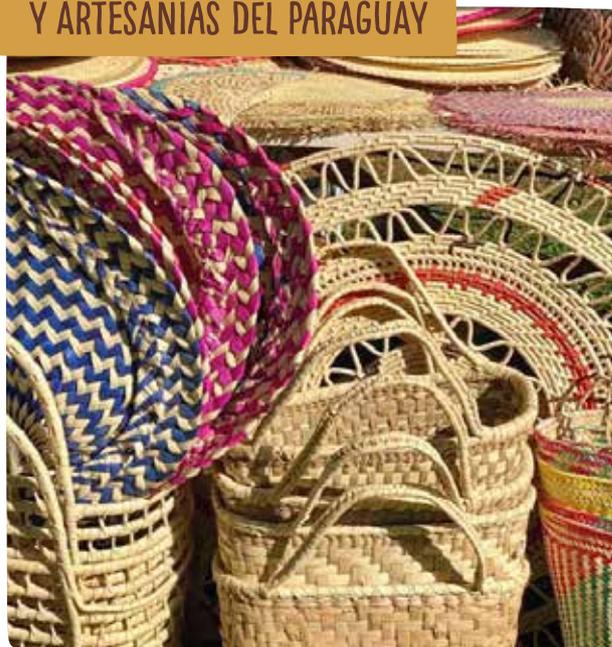
PRODUCTOS ARTESANALES SIN
CONSERVANTES Y COSMÉTICA NATURAL



UN VIVERO PRECIOSO



Y ARTESANÍAS DEL PARAGUAY



DÍAS Karu Ykua Sati: Miércoles de 08 a 14 hs.
Karu Las Mercedes: Sábado de 8 a 14 hs.

VOLVÉ AL MERCADO, VOLVÉ A LO NATURAL

Directo de sus productores, sin intermediarios, a un precio just
Es el Mercado Vy'a que en guaraní significa Mercado FELIZ.

