

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!

LOS POSTRES

- Arroz con Leche 15 mil
- Crema Catalana 12 mil
- Budín de Pan..... 12 mil



LOS CLÁSICOS

- Bife koygua 45 mil
- Grille de Pollo 42 mil
- Pirã Caldo 40 mil
- Lasaña de Boloñesa 45 mil



NUESTRO MENÚ

LA CAFETERÍA

- **Huevos revueltos**
4 huevos 25 mil
- **Chipa Almidón**
Tradicional 8 mil
4 Quesos 10 mil
- **Tostas con Aguacate** 18 mil
Huevo poché y tomate cherry.
- **Mixto** 15 mil
Pan hojaldrado jamón y queso
- **Croissant** 20 mil
De jamón y queso o de verduras.
- **Mbeju**
Tradicional 14 mil
Queso azul - Capresse
morrones y mozzarella 22 mil

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

YOGUR Y FRUTAS

- **Casero Natural de tambo Aguai**... 10 mil
- **Griego natural** 12 mil
- **Griego con mermelada**
Frutilla 22 mil
Dulce de mamón y mburukuja 22 mil
- **Frutas fileteadas** 13 mil
Extra granola 8 mil
Miel 9.5 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.

NUESTRO BRUNCH

Clásico52 mil
1 jugo, 1 café, Espresso, latte o cortado huevos revueltos, tostadas, manteca y dulce.

Ligero52 mil
1 jugo, 1 café, Espresso, latte o cortado, yogurt, granola, fruta fileteada del día.

Shakshuka85 mil
1 jugo, 1 café, Espresso, latte o cortado, Shakshuka, tostadas, muffin, de banana o naranja, dulce y manteca.

Dúo150 mil
2 cafés y 2 jugos, 1 tostada con aguacate, tomate y huevo poché, mixto de pan hojaldrado, mbeju, fruta, brownie, mufin de naranja.

LAS YUNTAS

Entre panes40 mil
1 jugo, Espresso, cortado o latte,
1 Mixto karu.

Clásicos30 mil
1 jugo, Espresso, cortado o latte,
1 Croissant.

La paraguaya22 mil
1 Cocido ka'aite,
1 jugo,
1 Chipa almidón

Del café18 mil
1 Espresso, 1 Dulce del día,
Croissant, brownie, muffins, tortas
o kukis

ENTRE PANES

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.

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.

MINUTAS

PIZZA A LA PALA

- **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.

PASTEL MANDÍO

- **Carne/ Pollo** 16 mil
- **Hongos frescos** 21 mil

TARTAS DEL DÍA

- **Vegana** 17 mil
- **Pascualina** 20 mil
- **Tomate seco**..... 25 mil
- **Fugazza** 35 mil
- **Pollo con catupiry**..... 20 mil

PICADAS

Canasta de 3 empanadas..... 28 mil
fritas.

Tabla de jamones y quesos..... 90 mil
artesanales con panes.
Para 2 personas.

Picada mediterránea:..... 60 mil
humus, aceitunas aliñadas, tostadas.
Para 2 personas.

EMPANADAS

- **Carne** 25 mil
Osobucco cortado a cuchillo, huevo y ragú de tomate.
- **Pollo** 25 mil
Muslo de pollo, tomate, cebolla y condimentos naturales.
- **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.

PAJAGUA MASCADA

- **Kumanda** 13 mil
- **Carne** 15 mil
- **Garbanzos** 13 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.

LA PASTERÍA

CROISSANTERÍA

Croissant.....	9 mil
Roll de algarrobo y canela	12 mil
Roll caramelizado	13 mil
Pan de chocolate	11 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.....	26 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

LOS BOLLOS

Miércoles, viernes y sábados.

FRITOS

Guayaba, Crema, Dulce de Leche, Compota de manzana	11 mil
De temporada	13 mil

Lunes, martes y jueves.

AL HORNO

Guayaba - Dulce de Leche Crema	9 mil
---	-------

POSTRES

- **Crema catalana caramelizada** 12 mil
Leche, azúcar blanca orgánica, yema de huevo, almidón de maíz, canela molida, ralladura de limón.
- **Arroz con leche** 15 mil
Arroz blanco japonés, leche, crema de leche, canela en rama, piel de naranja, azúcar blanca orgánica.
- **Budin de pan** 12 mil
Pan, leche, ralladura de limón, esencia de vainilla, azúcar blanca orgánica, huevo, yema de huevo, caramelo.

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**

ENSALADAS

- **Ensalada azul** 40 mil
Mezclum 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

LOS CLÁSICOS

PARA DISFRUTAR A CUALQUIER HORA!

- **Bife koygua**45 mil
con ensalada mixta o papas panaderas.
- **Grille de pollo**45 mil
con ensalada mixta o papas panaderas.
- **Pirã caldo**40 mil
sopa de pescado.
- **Lasaña de boloñesa gratinada**45 mil
con ensalada mixta.
- **Lasaña de vegetales**38 mil
con ensalada mixta.

LA PIZZERÍA

El Pan es tiempo y fuego

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.

Somos una pizzería todo el día!

PIZZA A LA PIEDRA

SABORES	PIZZA	SÁNDWICH SALTIMBOCCA
Tobatí: 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

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	

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!	

JUGOS NATURALES

	Vaso	Botella
• Limonada espumante	12 mil	24 mil
• Jengibre y limón	5 mil	8 mil
• Jugo de naranja	15 mil	27 mil
• Limonada y menta		25 mil
• Piña y limón		25 mil
• Naranja y mburukuja		28 mil
<hr/>		
• Pressumo cold press		
Naranjada, pomelada y mandarinada	15 mil	
Green power, flor de piel, pachamama, pura vida, ananah, súper cítrico	24 mil	

PARA REFRESCARSE

- Agua local sin / con gas..... 8 mil / 11 mil
- Gond wana sin/con gas 7 mil / 7.5 mil
- Agua tónica San Pellegrino16 mil
- Agua tónica Paso de los Toros.....8 mil
- Kombucha Shakti 20 mil

CERVEZAS

- 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
- Corona
• Cerveza Corona (330 ml)..... 10.5 mil
• Cerveza Corona (710 ml)..... 19 mil

TRAGOS

- Gin tonic 40 mil
- Aperol Spritz 40 mil
- Vermouth 25 mil
- Mojito Karu 25 mil
- Jarra de Sangría 65 mil

VINOS

- Emiliana
• Adobe Sauvignon Blanc (750 ml)..... 65 mil
• Adobe Malbec (750ml) 65 mil
• Copa vino tinto/blanco 15 mil
- Santa Julia
• Santa Julia Chardonnay (750 ml) 68 mil
• Santa Julia Malbec (750 ml)..... 68 mil
• Santa Julia Sauvignon Blanc (750ml) 60 mil
• Santa Julia Syrah (750ml)..... 68 mil
• Santa Julia Cabernet Sauvignon 68 mil

MENÚ DE LA SEMANA



13 al 18 de Mayo

Servimos
hasta las 15hs.

• LUNES A VIERNES •

• MENÚ 1 • 45 MIL •

Vacio al horno,
sopa paraguaya y ensalada mixta
con mandioca.

Viene con: Pan del día.

• MENÚ 2 • 45 MIL •

Strogonoff de pollo,
hongo seco con arroz a la provenzal.

Viene con: Pan del día.

• MENÚ 3 • 38 MIL •

Sorrentino capresse,
salsa de tres quesos
y pesto.

Viene con: Pan del día.

• MENÚ 4 • 38 MIL •

Estofado de lenteja
con arroz quesu.

Viene con: Pan del día.

• SÁBADO •

• MENÚ 1 • 45 MIL •

Milanesa de carne
con ensalada
Alemana.

Viene con: Pan del día.

• MENÚ 2 • 38 MIL •

Milanesa de Berenjena
a la parmigiana, Mezclum de verdes
y tomate cherry.

Viene con: Pan del día.

• LOS CLÁSICOS •

Bife koygua • 45 MIL •
con ensalada mixta o papas panaderas.

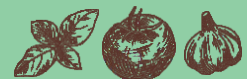
Grille de pollo • 45 MIL •
con ensalada mixta o papas panaderas.

Pirã caldo • 40 MIL •
sopa de pescado.

Lasaña de boloñesa • 45 MIL •
con ensalada mixta.

Lasaña de vegetales • 38 MIL •
con ensalada mixta.

PARA DISFRUTAR A
CUALQUIER HORA!



• KARU BOWL • 28 MIL •

Cada día hacemos una selección de verduras
con lo más fresco del mercado y de nuestra
huerta. También lleva cereales, proteína y
semillas.

• EXTRA CAFÉ + POSTRE • 10 MIL •

Nuestra cocina en tu casa

Pedidos a través de la web

www.karu.com.py

o al (0981) 222 672

karu

Podrás encontrar en nuestro patio



UN MERCADO AGROECOLÓGICO Y ARTESANAL



con:

VERDURAS Y FRUTAS
RECIÉN COSECHADAS



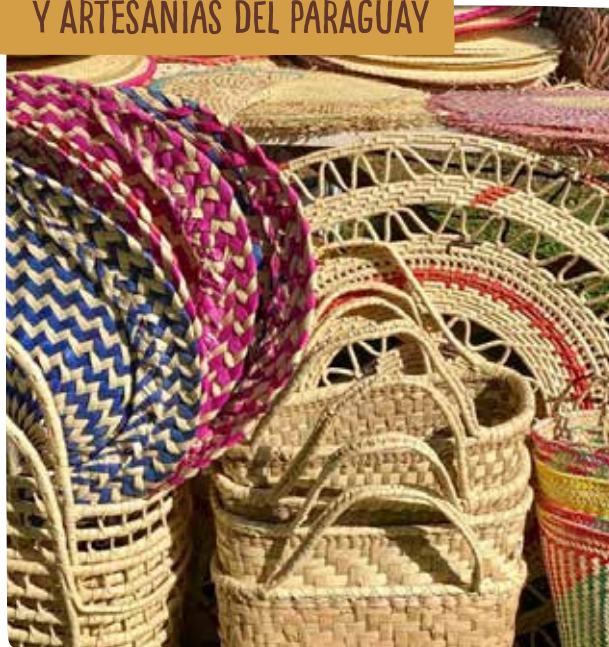
PRODUCTOS ARTESANALES SIN
CONSERVANTES Y COSMÉTICA NATURAL



UN VIVERO PRECIOSO



Y ARTESANÍAS DEL PARAGUAY



DÍAS Karu Ykua Sati: Miércoles de 8 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 justo.
Es el Mercado Vy'a que en guaraní significa Mercado FELIZ.



mercadovya