

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'o

• 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
alioli.

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, alioli, mermelada de
tomate y lechuga en pan brioche.

Cordero 35 mil

Cebolla confitada, zanahoria, rúcula y alioli.

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 alioli.

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 ibérico 35 mil

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

Focaccia de vegetales asados
Crema de queso 28 mil

Focaccia de jamón de pavo
Morrones
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 alioli.

Chipa guasu grillada..... 25 mil
Lechuga, chucrut, mermelada de tomate y alioli.

Falafel con tzatziki 25 mil
Rúcula y lechuga.

Burrata 48 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 PASTELERÍA

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 mousseline 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

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

DÚO 150 mil

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



LAS YUNTAS

ENTRE PANES 40 mil

1 jugo
Espresso, cortado o latte
1 Mixto kuru

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 de 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

EMPAÑADAS

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

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

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

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

JUGOS NATURALES

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

Descaf.

15 mil	
-	
17 mil	
-	
25 mil	
20 mil	

Botella

25 mil	
25 mil	
28 mil	
28 mil	
25 mil	

Vaso

24 mil	
8 mil	
23 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

- Gond wana sin/con gas 7 mil / 7.5 mil
- Agua tónica San Pellegrino (250ml / 330ml) 15 mil / 16 mil
- Agua local sin / con gas 8 mil / 11 mil
- Kombucha Shakti 20 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

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**
con salteado de verduras.

Viene con: Pan Campo Blanco

45 mil

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

Viene con: Pan Pitta de 80 gr.

38 mil

MARTES

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

Viene con: Pan Batard.

45 mil

- 2) **PAPA RELLENA CAPRESSE**
gratinada con ensaladita
mezclum.

38 mil

MIÉRCOLES

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

Viene con: Pan Ciabatta.

45 mil

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

38 mil

LOS CLÁSICOS

- **BIFE KOYGUA**
con papas panaderas.
- **GRILLE DE POLLO**
con ensalada mixta
- **PIRA CALDO:**
Sopa de pescado

45 mil

42 mil

40 mil

JUEVES

- 1) **PAELLA DE PESCADOS DE RÍO,**
vegetales asados y garbanzos
con all i oli.

Viene con: Pan de Payes.

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

Viene con: Pan Pitta de 80 gr.

45 mil

38 mil

VIERNES

- 1) **ASADO PARAGUAYO.**
Vacio en su punto, chipa guasu,
ensalada mixta y mandioca.

Viene con: Mandioca.

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

Viene con: Pan Campo Blanco.

45 mil

38 mil

SÁBADO

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

Viene con: Pan Lactal Hamburguesa.

- 2) **LASAÑA DE VEGETALES A LA
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 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.

