

RICURAS PARA CELEBRAR



karu

NUESTRO MENÚ PARA FESTEJAR

Preparamos un menú especial, diseñado para compartir momentos inolvidables en familia. Nuestra selección incluye platos cuidadosamente elaborados, combinando tradición y sabor en cada bocado. Porque en estas fiestas, queremos que la buena mesa sea el centro de tus celebraciones.

¡Déjanos ser parte de tus momentos más especiales!

LA FAMILIA KARU

PANES ARTESANALES



• Pan chip x 1Kg	38 mil
• Tostadas al ajo x 200 g	10 mil
• Grisines al aceite x 500 g	22 mil
• Ciabatta x 300 g	14 mil



CREMAS Y PATÉS

- Salsa vitel toné 28 mil
- Crema Mediterránea 26 mil
Tomate seco y aceitunas
- Salsa hummus 26 mil

PRESENTACIÓN: 200 G

ENTRADAS

- Peceto vitel toné 205 mil
- Milanesita de pollo 115 mil
- Lengua a la vinagreta 150 mil
- Milanesita de lomo 120 mil
- Chipa guasu x 800 g 65 mil

PRESENTACIÓN: 1 KG

PLATOS DE FONDO

• Suprema de pollo
rellena de espinaca,
ricotta y nuez 140 mil

Deliciosa pechuga de pollo marinada rellena y bañada con una crema de ricotta, espinaca y nueces.

• Costillita de cerdo
a la barbacoa 150 mil

Exquisitas costillitas marcadas y bañadas en una barbacoa casera de mermelada de tomate, miel de caña, salsa inglesa y pimentón.

• Medallón de lomito
con salsa de
champiñones 350 mil

Delicioso lomito cocido con ajo, tomillo y grasa wagyu, acompañados de una salsa de champiñones frescos, vino blanco y mostaza.

PRESENTACIÓN: 1 KG



• **Lasaña boloñesa
asada al tatakua** **95 mil**

De sabor intenso y equilibrado, terminada con un gratinado dorado que realza su aroma.

Una opción ideal para llevar a la mesa de Navidad.

• **Cerdo con salsa
agridulce** **175 mil**

Clásico de Navidad! Pernil de cerdo marcado y servido con salsa agridulce.



PRESENTACIÓN: 1 KG

GUARNICIONES

• Ensalada de mandioca y batata

55 mil

Cubos tiernos de mandioca y batata con perejil, verdeo y una gremolata fresca. Se completa con mix de semillas y vinagre de manzana. Una ensalada colorida, deliciosa y veraniega.

• Ensalada rusa

55 mil

Clásica y fresca, con papa, zanahoria, arvejas y lactonesa suave para acompañar cualquier plato navideño. Un infaltable que equilibra sabor y textura en la mesa.

PRESENTACIÓN: 1 KG

POSTRES

• Pavé de praliné y chocolate

155 mil

Capas delicadas de chocolate montado, praline de almendras y crocante de coco con flor de sal. Un postre intenso y elegante que combina dulzura y textura justo en el punto perfecto.

• Chesse cake

175 mil

Base cremosa de quesos seleccionados con un toque de yogurt y mermelada de frutilla. Fresco, equilibrado y perfecto para quienes prefieren un final dulce pero liviano.

CÓMO PEDIR?

- A través de nuestra web:

<https://karu.com.py/catering/8>

📞 0981 - 222 672

hola@karu.com.py

- Recibimos pedidos hasta el 28 de diciembre.

- Solicitamos el pago del 100 % del pedido, antes del día 30 de diciembre para la confirmación del mismo.

- Los pedidos se retiran del local de Ycuá Sati el día 31 de diciembre de 12 a 16 hrs.

- En nuestra web tenemos una calculadora para que puedas calcular la comida que debes pedir con mucha facilidad!
- Solo debes cargar la cantidad de invitados y luego ir agregando los platos que te gustan y el semáforo de la calculadora se pondrá en verde cuando ya esté!
- Es muy fácil. De igual forma te pasamos un ideal de cálculo 500 - 600 gr por persona.

Click aquí ↓

<https://karu.com.py/catering/8>

Seguinos en:  Karuseando
#artesanosdelbuencomer

karu