

# 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

## QUE DESAYUNAMOS?

- **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

**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, mufin de naranja.

## 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

## 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 MANDÍÓ

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

## PAJAGUA MASCADA

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

## 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.
- **Burrata** ..... 48 mil  
Rúcula, cherry fresco, albahaca y pesto con crackers de centeno.
- **Falafel con tzatziki** ..... 25 mil  
Rúcula y lechuga.

## 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.

## TARTAS DEL DÍA

- **Vegana** ..... 17 mil
- **Pascualina** ..... 20 mil
- **Tomate seco** ..... 25 mil
- **Fugazza** ..... 35 mil
- **Pollo con catupiry** ..... 20 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 papas panaderas.
- **Grille de pollo** .....42 mil  
con ensalada mixta.
- **Pirã caldo** .....40 mil  
sopa de pescado.
- **Lasaña de boloñesa gratinada** .....45 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
<b>Tobatí:</b> Salsa de tomate, mozzarella madurada, mozzarella fior di late, queso ibérico rallado y albahaca fresca.	50 mil	25 mil
<b>Areguá:</b> Salsa de tomates orgánicos de Areguá, mozzarella madurada, mozzarella fior di late, queso azul, nueces y rúcula.	55 mil	28 mil
<b>Altos:</b> 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
<b>Filadelfia:</b> Mozzarella fior di late, mozzarella filante, stracciatella, queso azul y queso ibérico madurado 6 meses.	60 mil	32 mil
<b>Nueva Italia:</b> 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 Pellegrino .....16 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

SERVIMOS HASTA LAS 15 HRS. - 29/04 AL 04/05

## LUNES

1) **ÑOQUIS DE PAPA** 45 mil  
estofado de pollo.

Viene con: Pan Campo Blanco.

2) **ÑOQUIS DE PAPA** 38 mil  
con salsa de queso  
y pesto rústico.

Viene con: Pan Campo Blanco.

## MARTES

1) **SOYO** con tortillita 45 mil  
de arroz.

2) **CALDO DE POROTO QUESU** 38 mil  
con tortillita de arroz.

## MIÉRCOLES

El local permanecerá cerrado  
por motivo del feriado en  
conmemoración al  
**Día del Trabajador.**

### LOS CLÁSICOS

- **BIFE KOYGUA** 45 mil  
con papas panaderas.
- **GRILLE DE POLLO** 42 mil  
con ensalada mixta.
- **PIRÁ CALDO** 40 mil  
sopa de pescado.
- **LASAÑA DE BOLONESA GRATINADA** 45 mil  
con ensalada mixta.

## JUEVES

1) **RAVIOLES DE POLLO** 45 mil  
con ragu de tomate.

Viene con: Pan Ciabatta.

2) **RAVIOLES DE QUESO MADURO** 38 mil

Viene con: Pan Ciabatta.

## VIERNES

1) **PECETO AL HORNO** 45 mil  
con papa a la crema.

Viene con: Pan de Payes.

2) **RATATOUILLE** con huevo de 38 mil  
codorniz y puré cremoso de papa.

Viene con: Pan de Payes.

## SÁBADO

1) **MILANESA DE POLLO** 45 mil  
con fideo a la provenzal.

Viene con: Pan Lomo Lactal de 120 gr.

2) **LASAÑA DE VEGETALES** 38 mil  
**GRATINADA** sobre salsa pomodoro  
con ensaladilla de verdes.

Viene con: Cracker's

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](http://www.karu.com.py)

karu

Podrás encontrar en nuestro patio



# UN MERCADO AGROECOLÓGICO Y ARTESANAL



con:

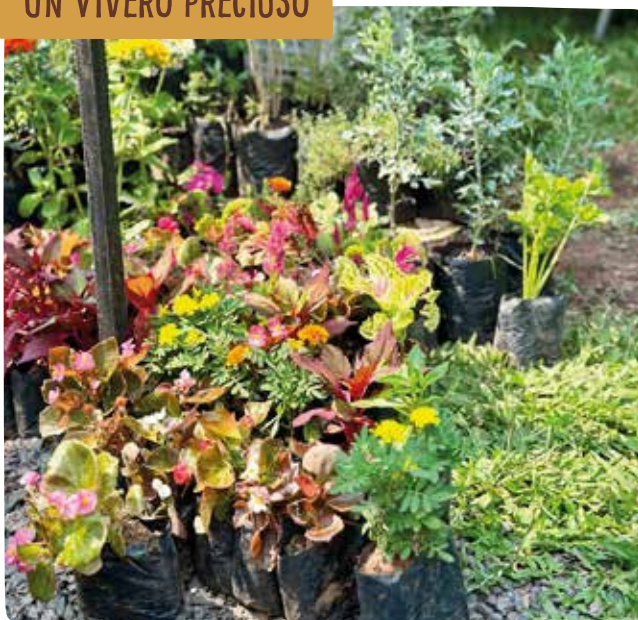
VERDURAS Y FRUTAS  
RECIÉN COSECHADAS



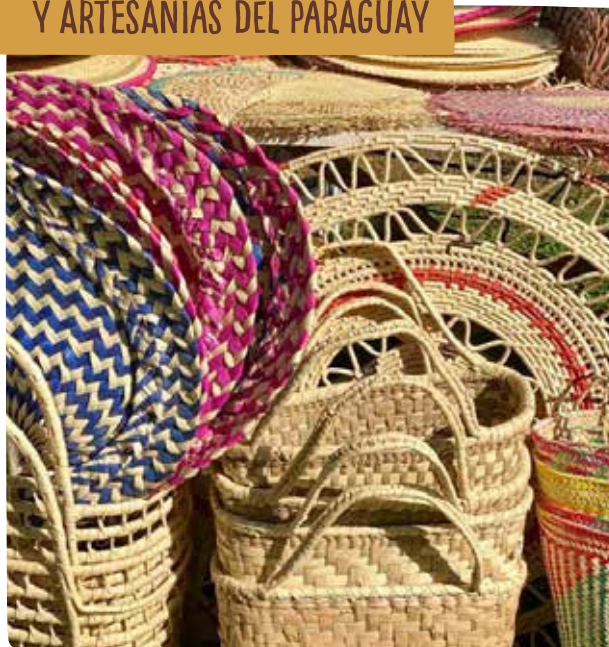
PRODUCTOS ARTESANALES SIN  
CONSERVANTES Y COSMÉTICA NATURAL



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.



mercadovya