

• BIENVENIDOS • A NUESTRA MESA

Somos una panadería y cocina artesanal que nació del deseo de crear un espacio cálido, donde siempre haya aroma a pan recién horneado, la comida tenga historia y cada visitante se sienta a gusto.

Nuestro día empieza temprano, entre masas que fermentan lento y dulces que se hornean con paciencia. Creemos en la cocina sencilla, honesta y hecha a mano, esa que abraza sin decir mucho.

Lo que encontrarás en esta carta refleja ese ritmo: platos simples, ricos y hechos con cariño.

Esperamos que disfrutes esta experiencia tanto como nosotros disfrutamos preparándola para vos!

LA FAMILIA KARU

¿NOS AYUDAS A MEJORAR?

Contanos como fué tu experiencia en **KARU**



Ycua Sati

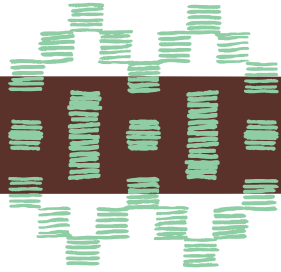
¡GRACIAS!



Las Mercedes

karu

LA CAFETERÍA



CAFÉS

	Mediano	Grande
Espresso	17 mil	
Macciato	18 mil	
Cortado	17 mil	22 mil
Americano	19 mil	22 mil
Café con leche - Latte	20 mil	24 mil
Capuchino	24 mil	29 mil
Mocca	26 mil	29 mil
Chocolate	25 mil	29 mil
Frappe Chocolate		28 mil
Frappe Mocca		28 mil
Frappe Coffee		25 mil
Cocido negro	14 mil	17 mil
Cocido con leche	15 mil	18 mil

Café Colado Libre

De 8 a 11 hs. y 15 a 18 hs.

Jarrita leche	7 mil
Jarrita leche vegetal	10 mil
Chantilly sin azúcar	3 mil

Usamos **Café Quinto**, cafés de especialidad que vienen directamente del productor.

Tenemos opción decafé.

Los platos veganos tienen este símbolo 🌱

LA TETERA

Té en hebras:

Negro, verde o rojo 14 mil

Té con leche 15 mil

Jengibre con limón 14 mil

Elegí tus hierbas 14 mil

Boldo, menta, manzanilla. ¡y muchas más!

Solicitá la caja de tés!

YOGUR Y FRUTAS

Bowl de yogur con frutas 38 mil

Yogur natural, frutas de estación, mix de semillas (girasol, chía y lino) y granola.

Fruta fresca 🌱 25 mil

Granola 🌱 10 mil

Miel 18 mil

PANERA DULCE 25 mil

Nuestros panes artesanales con:

Manteca
Dulce de guayaba
Dulce de leche

PANERA SALADA 27 mil

Nuestros panes artesanales con 3 ingredientes a elección:

Hummus - Mozzarella fresca -
Tomate fresco - Tomate seco -
Cebolla confitada.

Extra: 7 mil c/u.



Seguinos @ karuseando

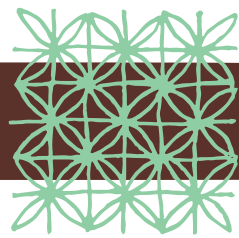


FRAPPE CHOCOLATE



CAPUCCINO

EL BRUNCH



LAS YUNTAS

- Huevo y café** 69 mil
1 jugo, 1 café (latte, cortado o americano),
huevos revueltos, tostadas, manteca y
dulce.
- Paraguay** 65 mil
1 cocido o café, mandi'o chyriry, jugo, panera,
dulce de guayaba y manteca.
- Dúo** 165 mil
2 cafés y 2 jugos, 1 tostada con aguacate,
tomate y huevo poché, mixto, mbeju,
fruta fresca, brownie, muffin de naranja.
- Americano** 68 mil
Huevos revueltos con panceta, croissant,
rúcula con cherry, feta de jamón, feta de
queso, jugo, café (latte, cortado o
americano).
- Del aguacate** 52 mil
Tostadas con huevo poche, café americano
intenso, jugo verde.
- Tereré rupa** 35 mil
2 empanadas fritas, 2 panes de pancho,
picante, jarra de tereré = felicidad.
- Tostadas francesas** 30 mil
Pan brioche con manteca, azúcar y miel.

MIXTOS

- Mixto** 20 mil
Pan lactal con jamón y queso.
- Beirut de jamón y queso** 28 mil
Pan pita con jamón y queso.
- Croissant de jamón y queso** 25 mil

MIXTO KARU 35 mil

Elegí tu pan: Campo,
francés, baguettin o pita.

Agregá 2 toppings,
ya viene con muzzarella fresca.

HUEVOS

- Huevos revueltos** 30 mil
4 huevos con tostadas de campo.
- Huevos Benedictinos**
2 huevos, pastrami y salsa holandesa. 50 mil
2 huevos y salsa holandesa. 38 mil
- Tostas con aguacate** 28 mil
2 huevos poché y tomate cherry.
- Omelette** con ensalada 22 mil
- Croissant con huevos revueltos** 30 mil
- Mandi'o Chyriry** 28 mil
Mandioca frita con huevo y cebollita de hoja.
Podes pedir con o sin cebolla.

CHIPAS

- Chipa Almidón**
Tradicional 11 mil
- 3 Quesos 13 mil
- Pan de Queso** 6 mil

MBEJU

- Tradicional** 20 mil
- Queso azul** 29 mil
- Capresse** 29 mil
- Jamón y queso** 27 mil
- A caballo** 29 mil
Mbeju con huevo frito, cebolla caramelizada,
queso gratinado, rúcula y cherry.
- Mbeju con aguacate y cherry** 28 mil
1 huevo poché y tomate cherry.

SIN GLUTEN

- Beirut de pollo** 55 mil
- Mixto capresse** 35 mil
- Pastafrolita** 29 mil
- Brownie** 29 mil

TOPPINGS

Para agregarle
a todo!

- | 6 mil | |
|----------|---------------|
| Pesto | Morrones |
| Hummus | Aguacate |
| Aceituna | Tomate fresco |

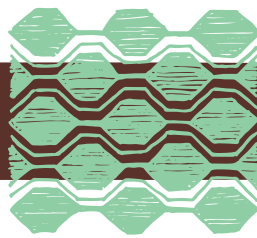
- | 10 mil | |
|--------------|----------------|
| Jamón crudo | Queso Emmental |
| Jamón cocido | Queso Gruyere |
| Bacon | |

MBEJU A CABALLO



BRUNCH AMERICANO

LAS MINUTAS



EMPANADAS AL HORNO

Carne	27 mil
Osobuco cortado a cuchillo.	
Pollo	27 mil
Muslo de pollo, tomate, cebolla.	
Huevo	22 mil
Huevo de pastoreo, semillas de kuratu.	
Capresse	27 mil
Mozzarella fresca, tomate asado, pesto rústico y albahaca fresca.	
Jamón y queso	27 mil
Jamón cocido, queso y bechamel.	
Frita de Carne	10 mil
Rellenas de boloñesa de carne.	

Cesta de 3 empanadas fritas..... 28 mil
con pancitos, alioli y picante.

RICURAS DE ACÁ

Pajagua de carne	18 mil
Pajagua de garbanzo	15 mil
Pastel mandi'o de carne	17 mil
Chipa so'o	20 mil

Chipa guazu	18 mil
Sopa paraguaya	18 mil

PIZZA A LA PALA

Fugazzeta	18 mil
Cebolla blanca, queso mozzarella y orégano.	
Margarita	18 mil
Queso mozzarella, cherry y pesto rústico.	
Focaccia	18 mil
con cebolla y tomate cherry.	
Pepperoni	18 mil
Queso mozzarella y pepperoni.	
Pollo catupiry	18 mil
Pollo desmenuzado, queso catupiry y aceitunas.	

TARTAS

Vegana 	23 mil
Pascualina	23 mil
Tomate seco	29 mil
Fugazza	39 mil
Pollo con catupiry	24 mil

ENTRE PANES

VIENEN CON CHIPS DE MANDIOCA

Milanesa de carne o pollo	38 mil
Pan lactal, milanesa frita, salsa golf Karu, lechuga repollada y tomate.	
Carne desmechada	31 mil
Pan Brioche, carne vacuna, cebolla asada, salsa especial Karu.	
Focaccia de jamón de pavo	32 mil
Pan de focaccia, jamón de pavo, morrones asados, alioli de rúcula. Sin Chips.	
Beirut de pollo	31 mil
Pan pita, repollo, pollo asado, queso catupiry, tomate y mayonesa.	
Baguettin de pollo	35 mil
Pan baguettin, pechuga de pollo, mostaza, alioli, rúcula, bacon y tomate.	
Capresse	35 mil
Pan francés, mozzarella fresca, tomate seco, tomate fresco, albahaca y pesto.	
Wrap César	39 mil
Pan árabe, queso mozzarella, mix de lechugas, lechuga repollada, crutones, aderezo César.	

Bife koygua	45 mil
Pan baguettin, carne vacuna, lechuga, tomate, alioli, cebolla confitada, queso mozzarella y huevo.	
Roastbeef	38 mil
Pan francés, ojo de bife, salsa demi-glace, salsa de soja, mostaza en grano, zanahoria, rúcula y alioli.	
Hamburguesa vegana 	31 mil
Pan francés, pajagua de garbanzo, cebolla confitada, pepinillo, lechuga tomate y alioli.	
Baguettin ibérico	38 mil
Baguettin, tomate, aguacate, queso ibérico, cebolla confitada, rúcula y salsa alioli.	
Beirut de carne	33 mil
Pan pita, repollo, carne asada, verduras pochadas, cebolla confitada.	
Klub Karu	35 mil
Pan lactal, lechuga repollada, tomate, bacon, queso mozzarella, pechuga de pollo, pepinillo, salsa alioli y mostaza.	

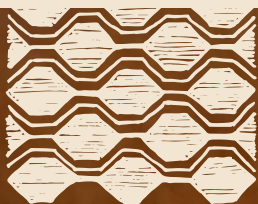


BIFE KOYGUA

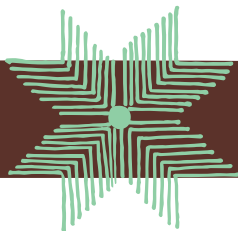


BAGUETTIN DE POLLO

KLUB KARU CON CHIPS



LA COCINA



LOS CLÁSICOS

Bife koygua	55 mil
Grillé de Pollo	50 mil
Asado a la olla	55 mil
Vacío al horno	59 mil

Incluye 1 guarnición:
Papas panaderas, arroz queso, puré de papas, chipa guazu o ensalada mixta.

Lasaña boloñesa	48 mil
Lasaña de pollo	48 mil
Pirã Caldo - Sopa de pescado	44 mil
Sopa de verduras	35 mil

MENÚ INFANTIL

Milanesitas de pollo	38 mil
----------------------------	--------

con puré de papas o arroz queso.

ENSALADAS MEDIANA O GRANDE

Ensalada azul 30 - 56 mil
Mézcum de verdes, rúcula, nuez mariposa, tomate cherry, queso azul, chips de chipa y vinagreta al balsámico.

Ensalada César 26 - 50 mil
Pollo, queso ibérico, lechuga repollada, mix de lechugas, crutones, aderezo César.

Ensalada orgánica 18 - 30 mil
Lechuga, remolacha, zanahoria, rabanito, pepino, tomate cherry y semillas de sésamo negro.

LA PIZZERÍA

SABORES	PIZZA	SALTIMBOCCA Sándwich de pizza
Tobati - margarita: Salsa de tomate, mozzarella filante y fior di late, queso ibérico rallado y albahaca fresca.	59 mil	30 mil
Areguá: Salsa de tomate, mozzarella filante y fior di late, queso azul, nueces y rúcula.	65 mil	34 mil
Altos: Salsa de tomate, mozzarella filante y fior di late, morrones asados, tomates cherry confitados, chips de ajo tostado, rúcula y albahaca fresca.	60 mil	32 mil
Filadelfia - 4 Quesos: Mozzarella filante y fior di late, stracciatella, queso azul y queso ibérico madurado 6 meses.	70 mil	38 mil
Nueva Italia: Crema de pesto rústico, mozzarella filante y fior di late, tomate seco, tomates cherry y albahaca.	65 mil	35 mil
Luque - Pepperoni: Salsa de tomate, mozzarella fior di late, mozzarella filante y pepperoni.	75 mil	40 mil

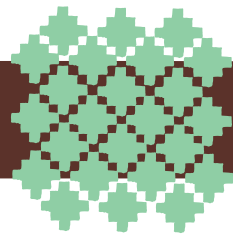
✱ EXTRAS ✱	10 mil	12 mil
• Tomate fresco o seco • Chips de ajo	• Rúcula • Pollo	• Aceitunas • Morrones asados • Jamón crudo • Bacon

PIZZA A LA PALA POLLO CATUPIRY



PIZZA LUQUE

LA PASTERÍA



CROISSANTERÍA

Medialuna de manteca	9 mil
Medialuna rellena con dulce de leche o guayaba	12 mil
Croissant	12 mil
Croissant de pistacho	22 mil
Croissant relleno con crema, dulce de leche o chocolate	15 mil
Roll de algarrobo y canela	15 mil
Pan de chocolate	18 mil
Pan de chocolate y cacao	20 mil
Palmerita	15 mil

✱ KARUKUKIS ✱

Avena multicereales 🌿	12 mil
Kuki de brownie	12 mil
Chocolate y macadamia 🌿	15 mil
Kuki de pistacho	18 mil

HELADO ARTESANAL

Sabores:

Crema - Chocolate paraguayano -
Dulce de leche - Frutilla (Sin azúcar)

La bocha	14 mil
Copa helada	29 mil
Helado, Karukuki de brownie y chantilly.	
Milkshake	32 mil
Extra chantilly	5 mil

TORTAS Y PIES

Torta Sacher	27 mil
Torta Selva negra	26 mil
Torta de zanahoria	32 mil
Pie de Xocolatl	33 mil
Pie de limón	22 mil
Tarta de manzana	25 mil
Brownies con mousseline de mburukuja	29 mil
Pastafrola Karusa	20 mil

BIZCOCHUELOS

Brownie	12 mil
Brownie con nueces	29 mil
Torta Hũ	10 mil
Marmolada	12 mil
Muffins	15 mil
Naranja - Banana con chocolate y algarrobo.	
Alfajor Karu DDL	15 mil
Dacquoise Alfajor sin gluten	17 mil
Dulce de leche - Mburukuja y limón.	
Volcán de chocolate	25 mil

POSTRES

Crema catalana caramelizada	12 mil
Arroz con leche	15 mil
Budín de pan	12 mil
Volcán de chocolate con Helado - Chantilly	35 mil
Brownie con Helado - Chantilly	22 mil

SOMOS ARTESANOS
DEL BUEN COMER

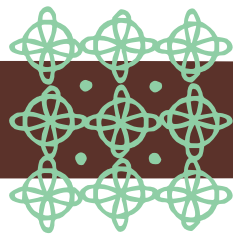


PAN DE CHOCOLATE Y CACAO



KUKI DE PISTACHO

LAS BEBIDAS



JUGOS NATURALES

Limonada	
Limonada espumante	
Naranja	
Jugo verde	
Piña y limón	
Naranja y mburukuja	
Durazno	
Frutilla	
Agua flor de Jamaica	
Agua con Jengibre y limón	

Vaso	Jarrita	Jarra grande
15 mil	28 mil	42 mil
15 mil	28 mil	42 mil
20 mil	38 mil	-
18 mil	28 mil	52 mil
15 mil	27 mil	50 mil
15 mil	30 mil	-
18 mil	28 mil	52 mil
15 mil	27 mil	50 mil
8 mil	12 mil	22 mil
8 mil	10 mil	22 mil

PARA REFRESCARSE

Agua Local con o sin gas	10 mil
Agua filtrada en botella de vidrio.	
Agua Dasani con o sin gas	7 mil
Agua tónica De La Costa	9 mil
Original - Ginger - Grapefruit - Flower	
Agua tónica Schweppes	12 mil
Sin azúcar - Ginger Ale sin azúcar	
Kombucha Shakti	32 mil

LA YERBA

Tereré o mate + 2 yuyos	22 mil
Recarga	10 mil
Podes elegir tu yerba: Jerovia o La Rubia.	
Los yuyos: Consulta la variedad.	
Extra: 2 mil c/u.	

TRAGOS

Gin tonic	40 mil
Aperol Spritz	40 mil
Vermouth	25 mil
Mojito Karu	25 mil
Jarra de Sangría	82 mil
Negroni	40 mil
Whisky JW	30 - 40 mil

CERVEZAS

Chopp	
Munich	12 - 18 mil
Herken 473 ml	
Paraguyan Ale	36 mil
Pale Ale	45 mil
Guardians IPA	40 mil
Corona	
Cerveza Corona 330 ml	18 mil
Sacramento 354 ml	
Churro campaña sin gluten	29 mil
Churro campaña sin alcohol	29 mil
El Meno	29 mil
El Arriero	29 mil
Kolsch café	29 mil

VINOS

Copa Vino Tinto - Blanco	27 mil
Alma Mora	
Malbec	89 mil
Cabernet Sauvignon	89 mil
Pinot Grigio	89 mil
Santa Julia	
Santa Julia Chardonnay 750 ml	110 mil
Santa Julia Malbec 750 ml	110 mil
Santa Julia Cabernet Sauvignon	110 mil



AGUA FLOR DE JAMAICA



TERERÉ

• CADA MIÉRCOLES •

DE 8 A 14 HS, EN YCUA SATÍ

Podrás encontrar en nuestro patio



UN MERCADO AGROECOLÓGICO Y ARTESANAL

con:



VERDURAS Y FRUTAS
RECÍEN COSECHADAS



PRODUCTOS ARTESANALES SIN
CONSERVANTES Y COSMÉTICA NATURAL



UN VIVERO PRECIOSO



Y ARTESANÍAS DEL PARAGUAY



VOLVÉ AL MERCADO, VOLVÉ A LO NATURAL

Directo de sus productores, sin intermediarios,
a un precio justo.

Mercado Vy'a que en guaraní
significa Mercado FELIZ.

