



Menú



Ribera
RESTÓ



Entradas





ENTRADAS

Molleja crocante 50.000 Gs.

A la crema con panceta ahumada y papines al horno

Carpaccio de ternera 75.000 Gs.

Con escamas de queso, mix de brotes y alcaparras
acompañado de una clásica vinagreta de limas

Ceviche de Rio y Mar 105.000 Gs.

Clásico bocado peruano de pesca de nuestro río
Paraná con crocantes virutas de mandioca y frutos de mar

Pulpo a la gallega 105.000 Gs.

Sobre colchón de papas al natural

Bombas de mandioca 40.000 Gs.

Rellenas de queso sobre hummus de lentejas cremoso
y panceta crocante

Mbeyu salado 40.000 Gs.

Mbeyu tradicional acompañado de rúcula, brotes, tomates confitados,
nueces y queso roquefort aderezado con una vinagreta de miel de caña

Brusquetas de jamón crudo regional 64.000 Gs.

Rúcula, tomates cherrys y parmesano y crema de roquefort

Rivera

Ensaladas





ENSALADAS

Awa 72.000 Gs.

Mix de verdes acompañado de dados de salmón grille, rabanito, zanahorias glaseadas, pepinillos y tomates cherrys

César tradicional 45.000 Gs.

Mix de verdes, escamas de parmesano, tiras de pollo grille, croutones, panceta ahumada y aderezo tradicional

Ensalada de salmón 98.000 Gs.

Salmón ahumado, mix verdes, tomates cherrys y brotes acompañado de una crema de eneldo

Ensalada capresse 43.000 Gs.

Queso mozzarella, tomate, albahaca, nueces, aceitunas negras y aceite de oliva

De la Huerta (Producción 100% de la huerta del Awa) 28.000 Gs.

Rellenas de queso sobre hummus de lentejas cremoso y panceta crocante

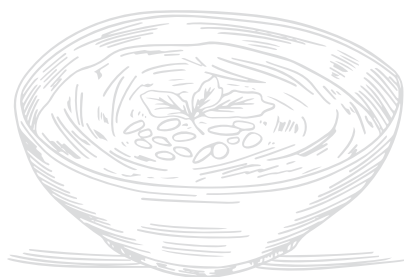
Ensalada tropical 35.000 Gs.

Queso mozzarella, tomate, melón, papaya, sandía y vinagreta de albahaca

Ribera

Sopas





SOPAS

Sopa crema de espárragos 75.000 Gs.

(Espárragos salteados en manteca y reducido en vino blanco con crema de leche y queso parmesano)

Sopa de calabaza 40.000 Gs.

(Calabazas al horno con un toque de queso crema)

Vori-vori de Pollo 48.000 Gs.

(Esferas de harina de maíz con queso Paraguay, pollo desmenuzado en un caldo suave de verduras)

Sopa de pescado 70.000 Gs.

(Trozos de pescado de río escalfados en fumet, verduras en brunoise y queso Paraguay)

Sopa rustica (tykue'i) 78.000 Gs.

(Fondo de carne con trozos de lomito, acompañado de un delicioso reviro (un revuelto de harina, leche, huevo))

Ribera

Pastas y Risottos





PASTAS Y RISOTTOS

Malfatis de espinaca 50.000 Gs.
Esferas de espinaca y ricota en salsa rosa sobre queso gratinado

Vareniki 45.000 Gs.
Pasta clásica rellena de papa, cebolla caramelizada y panceta acompañado de una crema de hierbas

Fettuccine negros con salsa de mar 98.000 Gs.
Clásicos fettuccine con tinta de calamar y brunoise de vegetales, vino blanco, mejillones y calamares al pomodoro

Mix de ñoquis con salsa caruso 60.000 Gs.
Ñoquis de de tres sabores con cebolla y morrones salteados, jamón, champiñones, panceta y crema de leche

Lasaña AWA 60.000 Gs.
Carne res molida, cebolla, morrón, jamón, queso y tomates confitados acompañado de salsa fileto y salsa bechame

Risotto del bosque 75.000 Gs.
Arroz carnaroli, queso parmesano, hongos de pino frescos de estación

Risotto de mar 110.000 Gs.
Arroz carnaroli, brunoise de vegetales, vino blanco, langostinos, camarones, mejillones, tubo de calamar con manteca y queso parmesano

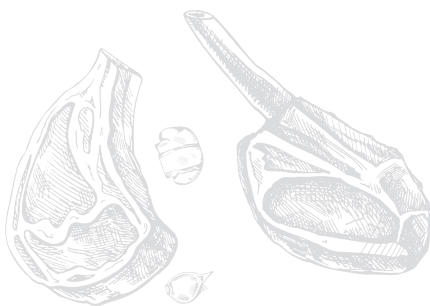
Ribera

Cortes de parrilla



Ribera
RESTÓ


AWA Resort Hotel Encarnación
★★★★★



CORTES DE PARRILLA

Tomahawk 195.000 Gs.

Clásico chuletón de ternera acompañado de mandioca fritas a la provenzal, tomates cherry y espárragos grillados

Corte banderita 98.000 Gs.

Costilla vacuna tierna con chipa guazú, papas cuña y salsa para acompañar

Entraña 105.000 Gs.

Acompañado del tradicional mandi'o reviro (revuelto de mandioca, huevo, queso py)

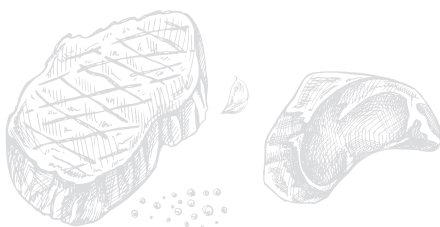
Costilla grill de cerdo BBQ 105.000 Gs.

Costilla de cerdo en salsa barbacoa ahumada sobre batatas a las hierbas

Ribera

Carnes rojas





CARNES ROJAS

Lomito a la pimienta sobre rosti
de mandioca crocante 100.000 Gs.

Medallones de lomito en clásica salsa demi-glass
en colchón de mandioca rallada y queso Paraguay

Bife de chorizo a la manteca de chimi-churry
acompañado con chipa guazú tradicional 90.000 Gs.

Clásico corte sellado a punto con manteca pomada de hierbas
acompañado de chipa guazú tradicional (pástel de choclo con
huevo, leche y queso py)

Ojo de Bife al Malbec sobre
papas a la plancha 105.000 Gs.

Clásico entrecot, con una reducción de vino Malbec
ahumado sobre papas crocantes en su piel

Lomito Carlos IV 120.000 Gs.

Medallones de lomito envueltos en panceta
con salsa de champiñones y calabazas al horno

Bife Kougua 70.000 Gs.

Tiras de res grilladas en un caldo de verduras
de estación acompañada de huevos caseros

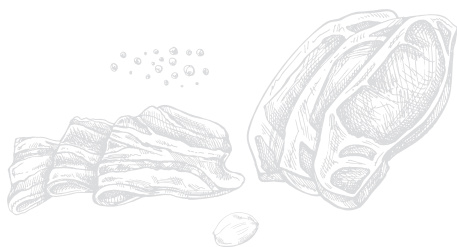
Goulash de cordero con speatzle 60.000 Gs.

Estofado de cordero con vegetales y especias
acompañado de pequeñas esferas de harina

Ribera

Cerdo





CERDO

Bondiola de cerdo braseada con salsa barbacoa
sobre sopa paraguaya y chips de mandioca 60.000 Gs.

Bondiola al horno en cocción lenta con clásica
salsa americana acompañado con sopa Paraguaya

Chicharrón de costillas de cerdo con
puré de batatas cremoso a la mostaza 55.000 Gs.

Costillitas de cerdo en cocción de hierbas y finalizada en
sartén con un suave puré de batatas, crema y mostaza de dyjon

Pamplona de cerdo 60.000 Gs.

Lomo de cerdo relleno con queso mozzarella, champiñones asados,
envuelto en panceta con reducción de cerveza y batatas asadas

Ribera

Ave



Ribera
RESTÓ

AWA Resort Hotel Encarnación
★★★★★



AVE

Suprema de pollo rellenas acompañadode
panaché de verduras y crema de hierbas 65.000 Gs.

Suprema rellena de espinaca, queso mozzarella y tomates
acompañados de clásico pastel de choclo con crema y hierbas

Pollo Rosti estilo americano
con papas rusticas..... 55.000 Gs.

Pollo frito con papas al horno en su piel

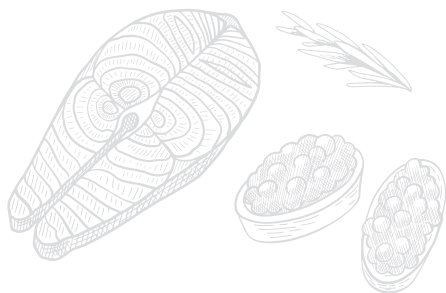
Suprema de pollo a la oriental..... 50.000 Gs.

Pechuga grillada con chop suey de verduras y salsa teriyaki

Ribeira

Pescados





PESCADOS

Surubí con salsa de roquefort
y mandioca frita 130.000 Gs.

Filete de surubí grillado con fina crema de roquefort
y nueces picadas con bastones de mandioca frita

Pacú a la plancha con Risotto
verde y salsa cítrica 95.000 Gs.

Filete de pacú dorado a la plancha, arroz carnaroli, cebolla y ajo salteados
con una salsa verde acompañado de una reducción de cítricos tropicales

Salmon grillado con puré de arvejas y vegetales
al natural con manteca de ajo y limón 145.000 Gs.

Pieza de salmón a la plancha acompañado de un suave puré de arvejas,
vegetales de estación al natural y una delicada manteca de ajos y limón

Cazuela de surubí 100.000 Gs.

Surubí escalfado en salsa rosa con arvejas,
cebolla, morrón y zanahoria

Ribera

Vegano/ Vegetariano





VEGANO/VEGETARIANO

Lasaña de vegetales..... 50.000 Gs.

Láminas de vegetales de estación con salsa fileto

Albóndigas de lentejas, zanahoria y
brócoli con hummus de remolacha 45.000 Gs.

Esferas de vegetales acompañado de una
crema de remolachas y aceite de oliva

Cazuela de legumbres
y vegetales al curry 43.000 Gs.

Legumbres y vegetales cocinados con curry y leche de coco

Ribera

Menú Infantil





MENÚ INFANTIL

Hamburguesa kids	35.000 Gs.
Nuggets con papas fritas	35.000 Gs.
Milanesitas de carne con pure	60.000 Gs.
Spaguetti a la crema	35.000 Gs.

Rivera

Postres



Ribera
RESTÓ


AWA Resort Hotel Encarnación
★★★★★



POSTRES

Volcan de chocolate AWA 30.000 Gs.

Relleno de queso py y miel de caña acompañado de helado americano

Profiteroles 28.000 Gs.

Rellenos de crema pastelera y suave salsa inglesa

Parfait 25.000 Gs.

De yogurt natural sobre una sopa de mangos

Cremme brulle de batata 38.000 Gs.

Suave crema catalana acompañado de trozos de batata marinado en canela

Brownie 35.000 Gs.

Bizcochuelo húmedo de chocolate servido caliente sobre coulis de frutos rojos, helado americano, esfera de chocolate blanco y ganache

Mamón en almíbar 25.000 Gs.

Con queso py, praliné de maní y miel de caña

Flan de mandioca 25.000 Gs.

En almibar de menta y dulce de leche

Ribera



Ribera
RESTÓ

