

BAR

SAN MIGUEL
Restaurante

1886

¡Bienvenidos al Bar San Miguel!

*Desde el año 1886 esperamos y servimos
con agrado a nuestros clientes. En cada
uno de nuestros platos transmitimos
la historia y el esfuerzo de una familia
trabajadora, que honra a los que iniciaron
este lugar, desde hace más de un siglo,
y con ese compromiso les aseguramos
que serán:*

¡Bien servidos!



*“Única casa sin rival para recreos de familias”
- Periódico La Colonia Italiana, año 1886.*

Entradas

En el periódico “La Colonia Italiana”, un 15 de enero del año 1886, según archivo de la Biblioteca Nacional, se encuentra una pintoresca publicación, de lo que en ese entonces era el Recreo San Miguel. Su propietario era Don Félix V. Torreani; ofrecían licores, conservas, cigarros, leche fresca, jamones, quesos, y la encantadora comida genovesa.

Desde sus inicios se caracterizó por ser un lugar para visitar en familia.

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| Burrata con Rúcula NUEVO | Gs. 78.000 | Mozzarella Milanés | Gs. 40.000 |
| Nueces, tomates Cherry, manzana verde y remolacha. | | Milanesitas de queso con salsa Pomodoro. | |
| Romanitas de Surubí..... | Gs. 79.000 | Berenjenas a La Italiana NUEVO | Gs. 40.000 |
| Con Salsa Tártara | | Con gratinado de queso Mozzarella, tomates en cubo y Pesto. | |
| Crocante de Salmón NUEVO | Gs. 73.000 | Papas Noisette a la Provenzal.... | Gs. 28.000 |
| Apanado de Panko, relleno con Roquefort. | | Papas Fritas..... | Gs. 25.000 |
| Acompaña salsa de ajo y reducción de Aceto Balsámico con sésamo. | | Mandiocas Fritas a la Provenzal.. | Gs. 20.000 |
| Calamares Crujientes NUEVO | Gs. 69.000 | Chipa Guazú..... | Gs. 20.000 |
| Rebozados de Panko. Acompaña salsa de ajo y reducción de Aceto Balsámico. | | Sopa Paraguaya..... | Gs. 20.000 |

Ensaladas

En la década de los años 40, Walter y Elena Mandelik, una pareja checoslovaca adquieren el local y la enriquecen en sabor y color, incursionando y fusionando la comida mediterránea italiana con la rusticidad de la comida checoslovaca. Así es como logran que el Bar San Miguel, siga atrayendo a las familias y visitantes extranjeros.

| | |
|--|------------|
| César con Salmón Grillado | Gs. 68.000 |
| Variedad de lechugas, Parmesano, croûtons y tomates Cherry. | |
| César con Pollo | Gs. 47.000 |
| Variedad de lechugas, Parmesano, croûtons, Bacon y tomates Cherry. | |
| Rúcula con Roquefort y Nueces..... | Gs. 47.000 |
| Rúcula con Tomates Secos y Parmesano..... | Gs. 47.000 |
| Ensalada Caprese NUEVO | Gs. 45.000 |
| Queso de Búfala, tomate, Pesto y albahaca. | |
| Mixta “San Miguel” | Gs. 38.000 |
| Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria, remolacha y palmito. | |
| Ensalada Verde | Gs. 32.000 |
| Variedad de lechugas, rúcula, perejil, albahaca y berro. | |
| Mixta | Gs. 32.000 |
| Lechuga, tomate, repollo, pepino, zanahoria y remolacha. | |
| Alemana..... | Gs. 25.000 |
| Rusa..... | Gs. 25.000 |

Sopas

| | | | |
|--|------------|--------------------------------|------------|
| Sopa de Surubí | Gs. 48.000 | Sopa de Verduras | Gs. 38.000 |
| Con agregado de queso Paraguay y crema (Opcional). | | Licuada con agregado de queso. | |
| Sopa Crema de Tomates | Gs. 38.000 | | |
| Con tostadas al pesto. | | | |

Pescados

En el año 1971, Doña Elvira Rojas Deggeller, cariñosamente conocida como Doña Ruby, y Don Ramón Maciel Mendoza tomaron las riendas de este emprendimiento. Mantenían una estrecha relación con los anteriores dueños, Don Walter y Doña Elena. Un día, les llamaron y dijeron: “Ramón, nos retiramos. Hemos decidido descansar, pero el Bar San Miguel debe ser tuyo”. Así, Don Ramón añadió un elemento esencial a la vida cotidiana del negocio, y creo una empresa familiar sin descuidar su hogar. Este compromiso fue el atributo principal de este excepcional matrimonio.

| | |
|--|-------------|
| Salmón Teriyaki <small>NUEVO</small> | Gs. 139.000 |
| Con arroz frito. | |
| Salmón Agridulce | Gs. 139.000 |
| Con salsa de naranja y pasas de uva. Acompaña budín de choclo. | |
| Salmón “1886” | Gs. 139.000 |
| Bañado con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. Guarnición: Puré de papas saborizado. | |
| Salmón Bandera Italiana | Gs. 139.000 |
| Salsa de espinacas, tomate seco y crema. Guarnición: Salteado de brócoli, champiñones, zanahoria, cebolla morada y tomates Cherry. | |
| Surubí “1886” | Gs. 137.000 |
| Bañado con salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. Guarnición: Puré de papas saborizado. | |
| Surubí con Mantequilla Maître D’hôtel <small>NUEVO</small> | Gs. 130.000 |
| Acompaña Papas Bravas con salsa picante. | |
| Surubí “San Miguel” | Gs. 130.000 |
| Tomate y queso gratinado. Con puré de espinacas, crema y Parmesano. | |
| Surubí al Roquefort | Gs. 130.000 |
| Acompañan batatas rústicas con cebolla morada. | |
| Cazuela de Surubí | Gs. 130.000 |
| Cubos de surubí en salsa de tomate, morrones, locote, cebolla, ajo, arvejas, papa, crema y queso Paraguay. | |
| Salmón a la Plancha 300 gr. | Gs. 98.000 |
| Surubí a la Plancha 300 gr. | Gs. 89.000 |

Carnes

El tranvía en Asunción, una tradición que duro 125 años, también marco una historia en el Bar San Miguel, con muchas anécdotas de aquella maravillosa época. El 3 de mayo de 1872, a tan solo dos años de la Guerra Grande, empezó a funcionar “El tranvía de Asunción”. Durante años el tranvía se desplazaba frente al Bar San Miguel trayendo y llevando a nuestros comensales.

“La red de tranvías llegó a su máximo esplendor en la década de los años 30.”

| | |
|---|------------|
| Tapa Cuadril San Miguel 400 gr. NUEVO | Gs. 98.000 |
| Guarnición: Mandi'o Chyryry con queso Roquefort y Bacon crujiente. | |
| Tapa Cuadril al Ajo 400 gr. | Gs. 98.000 |
| Guarnición: mandioca frita y salsa Chimichurri. | |
| Tapa Cuadril Clásica 400 gr. | Gs. 98.000 |
| Guarnición morrones rellenos con quesos variados. | |
| Filet Mignon a La Tirolesa | Gs. 93.000 |
| ¡Un clásico! Envuelto en Bacon con salsa de champiñones y cebolla. | |
| Acompaña budín de choclo. | |
| Lomito en Salsa Crema de Hongos y Serrano | Gs. 93.000 |
| Salsa con crema de hongos de Pino y Shiitake. Acompaña ñoquis de batata. | |
| Lomito al Roquefort | Gs. 93.000 |
| Servido con batatas rústicas y cebolla morada. | |
| Lomito al Champiñón | Gs. 93.000 |
| Servido con papas a la crema. | |
| Lomito a Caballo Completo | Gs. 93.000 |
| Con cebolla frita y dos huevos fritos. Guarnición: arroz con queso. | |
| Strogonoff de Lomito | Gs. 93.000 |
| Tiras de lomito en salsa Rosa con hongos. Guarnición: arroz blanco y papas Pay. | |
| Bife Koygua “San Miguel” | Gs. 93.000 |
| Con papas, cebolla, morrones, tomate y dos huevos fritos. | |
| Bife de Hígado con Cebolla y un Huevo Frito | Gs. 62.000 |
| Servido con arroz con queso. | |
| Lomito a la Plancha 300 gr. | Gs. 58.000 |

Costo de servicio compartido Gs. 12.000
 Adicional canasta de pancitos con salsa Gs. 6.000
 Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas
 Importante verificar los datos de la factura antes de retirarse

Aves

| | |
|--|------------|
| Pechuga de Pollo a la Mostaza con Toque Cítrico <small>NUEVO</small> | Gs. 72.000 |
| Guarnición: budín de choclo. | |
| Pechuga de Pollo en Salsa de La Casa | Gs. 72.000 |
| Con champiñones, tomates Cherry, espinaca y crema. Spaghetti a la manteca. | |
| Pechuga de Pollo "San Miguel" | Gs. 72.000 |
| Rellena con queso y aceitunas, bañada con salsa Estragón. | |
| Guarnición: Puré de papas. | |
| Pechuga de Pollo al Pesto de Rúcula | Gs. 72.000 |
| Con grillado de calabaza, morrones, cebolla morada y tomate. | |
| Strogonoff de Pollo | Gs. 72.000 |
| Tiras de pollo en salsa Rosa con hongos. Guarnición: Arroz blanco y papas Pay. | |
| Pechuga de Pollo a la Plancha | Gs. 42.000 |

Pastas

"Contra el mundo, si el mundo se opone" reza en una estrofa del Himno Nacional del Paraguay, frase; que siempre escuchamos de Don Ramón, actual propietario, quien con sus 93 años de edad, pregona cada día tanto como su poesía a Mi Madre. Con una niñez y adolescencia desafiante, supo forjar su corazón, con tenacidad, amor desmedido por la familia, patriotismo y la proximidad como un interés legítimo por los más necesitados.

| | |
|--|------------|
| Spaghetti Frutti di Mare | Gs. 77.000 |
| Camaroncitos, cola de camarón, anillas de calamar, mejillones, y salsa Pomodoro. | |
| Spaghetti con Salsa Carlota <small>NUEVO</small> | Gs. 75.000 |
| Salsa crema de Bacon y tomate en Concasse. | |
| Spaghetti a la Carbonara <small>NUEVO</small> | Gs. 75.000 |
| Con yemas de huevo, Bacon y queso Parmesano. | |
| Fetuccini con Salsa de Salmón | Gs. 75.000 |
| Salsa Rosa y cubos de salmón. | |
| Ñoquis de Batata con Mix de Frutos Secos <small>NUEVO</small> | Gs. 75.000 |
| Con nueces, almendras, pasas de uva, queso Roquefort. | |
| Ñoquis de Papa Mediterráneo | Gs. 75.000 |
| Salsa con pollo, jamón, champiñones, aceitunas negras, alcaparras, tomates Cherry, albahaca y crema. | |
| Ñoquis de Papa "1886" | Gs. 75.000 |
| Salsa crema de camaroncitos, espárragos y champiñones. | |
| Lasaña Boloñesa Gratinada | Gs. 75.000 |
| Carne vacuna, con jamón y queso, bañada con salsa Bechamel y Tuco. | |
| Ravioles de Verduras con Rúcula | Gs. 72.000 |
| Rúcula fresca, nueces, queso azul y salsa cuatro quesos. | |

Milanesas Gourmet

Doña Ruby, la creadora de las milanesas del Bar San Miguel.

La recordamos de manera muy especial en nuestra carta, como una mujer ejemplar que se dedicó a su familia y a su trabajo, inspirada en su deseo de ser “formadores de personas”.

Se esmero en crear las mejores milanesas que se destacan en el menú.

| | |
|---|------------|
| Milanesa de Surubí Doña Ruby | Gs. 85.000 |
| Bañada con salsa de tomates secos, champiñones, espinaca y crema. | |
| Milanesa de Surubí “1886” | Gs. 85.000 |
| Con camaroncitos, espárragos, champiñones y crema. | |
| Milanesa de Surubí al Roquefort | Gs. 85.000 |
| Bañada con salsa Roquefort. | |
| Milanesa de Lomito con Rúcula | Gs. 70.000 |
| Con salsa cuatro quesos, rúcula, tomates Cherry y Parmesano. | |
| Milanesa de Lomito Don Ramón | Gs. 65.000 |
| A la crema con nueces, prosciutto, tomate seco y pimentón dulce. | |
| Milanesa de Lomito con Salsa Mediterránea | Gs. 65.000 |
| Cubierta con crema, champiñones, alcaparra, tomates Cherry, aceituna negra y jamón. | |
| Milanesa de Lomito Caprese | Gs. 65.000 |
| Con salsa Pomodoro, Mozzarella, albahaca y Pesto. | |
| Milanesa de Lomito a los Cuatro Quesos | Gs. 65.000 |
| Bañada con salsa cuatro quesos, tiras de morrones y aceitunas. | |
| Milanesa de Lomito a la Napolitana | Gs. 65.000 |
| Con salsa Tuco, jamón, queso y orégano. | |
| Milanesa de Lomito a Caballo Completo | Gs. 65.000 |
| Con cebolla frita y dos huevos fritos. | |
| Milanesa de Pollo a la Mostaza <small>NUEVO</small> | Gs. 60.000 |
| Salsa de mostaza con toque cítrico. | |
| Milanesa de Pollo a los Cuatro Quesos | Gs. 60.000 |
| Con crujientes de Bacon, bañada con salsa cuatro quesos. | |
| La Tradicional Marinera “San Miguel” | Gs. 60.000 |
| Condimentada con ajo. | |
| Milanesa de Zucchini “San Miguel” | Gs. 45.000 |
| Rellena con queso. | |

Costo de servicio compartido Gs. 12.000
Adicional canasta de pancitos con salsa Gs. 6.000
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas
Importante verificar los datos de la factura antes de retirarse

Milanesas Tradicionales

Por este lugar han pasado innumerables personalidades, artistas culturales, religiosos, futbolistas, empresarios, políticos de muchas generaciones y épocas del Paraguay. Estas paredes son testigos de muchos encuentros y momentos de alegrías de sus clientes, donde amigos, colegas y enamorados han trazado cientos de planes, proyectos políticos y deportivos.

La historia de un país está dentro de la historia de San Miguel.

| | | | |
|-----------------------------|------------|-------------------|------------|
| De Surubí..... | Gs. 74.000 | De Mondongo..... | Gs. 40.000 |
| De Tilapia..... | Gs. 51.000 | De Queso..... | Gs. 38.000 |
| De Lomito..... | Gs. 49.000 | De Lengua..... | Gs. 38.000 |
| De Cerdo NUEVO | Gs. 49.000 | De Berenjena..... | Gs. 37.000 |
| De Pollo..... | Gs. 44.000 | | |

Guarniciones

| | |
|--|------------|
| Mandi'ó Chyryry NUEVO | Gs. 35.000 |
| Con Roquefort y Bacon crujiente. | |
| Arroz Frito NUEVO | Gs. 35.000 |
| Huevo, verduras, jamón, aceite de sésamo. | |
| Spaghetti Cremoso con Queso Paraguay..... | Gs. 35.000 |
| Cremoso de Arroz con Queso Azul..... | Gs. 35.000 |
| Puré de Espinacas con Crema y Queso Parmesano..... | Gs. 35.000 |
| Arroz al Funghi..... | Gs. 35.000 |
| Verduras Grilladas..... | Gs. 35.000 |
| Batatas Asadas con Cebolla Morada..... | Gs. 35.000 |
| Papas a la Crema..... | Gs. 35.000 |
| Puré de Papas..... | Gs. 30.000 |
| Arroz Blanco con Queso..... | Gs. 28.000 |
| Papas Noisette a la Provenzal..... | Gs. 28.000 |
| Papas Noisette..... | Gs. 27.000 |
| Mandiocas Fritas a la Provenzal..... | Gs. 22.000 |
| Mandiocas Fritas..... | Gs. 20.000 |

Costo de servicio compartido Gs. 12.000
Adicional canasta de pancitos con salsa Gs. 6.000
Solicitar al mozo con anticipación para cuentas separadas
Importante verificar los datos de la factura antes de retirarse