

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.	
Stroganoff 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