

Postres Devachan

Fondée de arequipe.....	\$ 8.500
Brownie con helado.....	\$ 8.500
Copa de helado de vainilla con melocotón.....	\$ 7.000

Bebidas Mágicas

Suaves

Té espiritual.....	\$ 6.500
Café Devachan.....	\$ 5.500
Espresso.....	\$ 4.000
Capuchino.....	\$ 7.500
Capuchino con licor.....	\$ 9.500
Frapuccino.....	\$ 9.000
Jugos naturales (mora, guanábana, fresa, feijoa, lulo, mango, maracuyá)	\$ 6.000
En leche.....	\$ 7.000
Jugo de la casa sin licor.....	\$ 8.500
Con licor.....	11.000
Limonada natural.....	\$ 6.000
Limonada de panela.....	\$ 7.000
Limonada de yerbabuena.....	\$ 7.000
Limonada tea.....	\$ 7.500
Malteada de café, vainilla.....	10.000
o frutas.....	\$ 15.000
Frapuchino oreo.....	\$ 9.500
Frapuchino con licor.....	\$ 11.000
Gaseosa.....	\$ 5.000
Agua en botella.....	\$ 5.000
Vino caliente embrujado.....	\$ 12.000
Jarra de vino de la casa.....	\$ 49.000
Pasantes.....	\$ 7.000

Entradas

Anillos de cebolla x 7 unidades	\$ 10.500
Empanadas de carne x 5 unidades.....	\$ 11.000
Yuca frita porción.....	\$ 9.000
Papa a la francesa porción.....	\$ 9.000
Deditos de queso.....	\$ 9.500
Quibbes x 5 unidades.....	\$ 10.000
Nuggets de pollo.....	\$ 10.500
Alitas picantes.....	\$ 26.000
Burritos mexicanos x 5	\$ 16.000
Mini hamburguesas: 2 de res, 2 de pollo	\$ 17.500
(con cebolla caramelizada y queso)	
Champiñones al ajillo.....	\$ 13.500
Champiñones al ajillo con jamón.....	\$ 16.500
Devachan fondée.....	\$ 14.500
Devachan fondée champiñones.....	\$ 16.000
Devachan fondée jamón.....	\$ 16.000
Devachan fondée pollo.....	\$ 16.000
Devachan fondée mixto.....	\$ 17.000
Devachan fondée atún.....	\$ 16.500
Ensalada de la casa.....	\$ 13.000
Ensalada de la casa con atún o pollo	\$ 16.500
Anillos de calamar: apanados con salsa tártara de la casa.....	\$ 15.500
Ceviche de camarón al tequila	\$ 15.500
Ceviche de maracuyá: Pescado blanco marinado	\$ 16.500
Ceviche sour cream: Camarón y tocineta marinados	\$ 16.500
Camarones al ajillo.....	\$ 15.500
Lonjas de salmón y atún	\$ 18.500
(acompañadas con jalapeno, bañado en salsa de chile dulce sobre croquetas de arroz de suchi)	

Devachan Crepes

- ÁNGEL**..... \$ 19.500
Crepe de pollo, salsa tipo árabe bechamel, en pan servilleta.
- ÁNGEL ESPECIAL**..... \$ 21.000
Crepe de pollo, salsa tipo árabe bechamel, maíz tierno, trozos de jamón, champiñón, en pan servilleta.
- QUERUBÍN**..... \$ 21.000
Crepe de carne con champiñón, salsa tipo estragón, en pan servilleta.
- POSEIDÓN**..... \$ 18.500
Pan árabe, atún, lechuga y salsa tártara de la casa.

Devachan Sandwich Gourmet

- DUENDE**..... \$ 19.500
Pan Focaccia, Roastbeef de res, queso y salsa de ciruela.
- SAN JUAN**..... \$ 21.000
Pan Focaccia, Pollo, queso, lechuga y salsa de la casa tipo bechamel.
- SALAMANDRA**..... \$ 19.000
Pan Focaccia, jamón ahumado, queso mozzarella y especias.
- SAN PEDRO**..... \$ 21.000
Roastbeef de res, lechugas, queso y salsa de mostaza.
- OLOKUN**..... \$ 21.000
Filete de merluza apanado, acompañado con papas a la francesa y salsa tártara.

Platos Fuertes

- CÍCLOPE**..... \$ 23.500
300 gramos de pechuga a la plancha bañada en melocotón glaseado con miel, crocante de tocineta y banano gratinado acompañado con papa a la francesa.
- PEGASO**..... \$ 23.000
300 gramos del tradicional "Cordon blue" filete de pechuga apanado, relleno de jamón y queso con salsa miel mostaza y pure de papa de la casa.
- ZEUS**..... \$ 24.500
Filet mignon 300 gramos de lomo de res madurado, albardado con tocineta en salsa demi-glacé con finas rodajas de champiñón, acompañado de puré de papa y arroz verde.
- FENIX**..... \$ 24.500
300 gramos de lomo de res, bañado en salsa demi-glacé con crocante cebolla, acompañado con papa rústica y arroz verde.

- TITAN**.....\$ 22.500
 300 gramos de lomo de res "baby beef" gratinado en queso mozzarella, cubierto con pimientos asados, aceitunas moradas y alcaparras al mejor estilo paraguayo, acompañado con arroz verde y vegetales.
- CENTURIÓN**.....\$ 22.000
 300 gramos de lomo fino en trozos en salsa de paprika al estilo húngaro "stroganoff" con champiñones troceados, acompañado con arroz verde y vegetales salteados.
- MANDRAKE**.....\$ 22.000
 "librillo" 300 gramos de rollo de milanesa de cerdo apanada, relleno de jamón y queso gratinado, acompañado con salsa tártara papas y vegetales.
- MORFEO**.....\$ 22.000
 300 gramos de lomo de cerdo entrecot bañado en salsa de mora y fresas al vino, acompañado con arroz verde y vegetales.
- CAIUSO**.....\$ 24.500
 350 gramos de filete de corvina cubierto de una deliciosa salsa de palmitos mixtos de cangrejo y vegetales, acompañado de arroz verde.
- MEDUSA**.....\$ 24.500
 350 gramos de trucha deshuesada bañada en una deliciosa salsa de camarón, acompañado de arroz verde.
- TRITÓN**\$ 24.500
 Colitas de mero rebosadas, arroz caldoso y vegetales.
- ANUBIS**\$ 24.500
 250 gramos de lomo de res relleno de queso y champiñón, envuelto en tocineta; puré de papa y cebollas caramelizadas.
- PANDORA**\$ 19.500
 Sandwich de costilla de cerdo desmechada con ensalada y salsa de yogurt.
- ARROCES**
- ARROZ MARINO**\$ 22.000
 Arroz salteado con vegetales y frutos del mar, acompañado de aros de cebolla.
- ARROZ CON VEGETALES**\$ 16.500
 Arroz salteado con zanahoria, cebolla, calabacín, brócoli y pimentones asados, acompañado con aros de cebolla y salsa negra con jengibre.