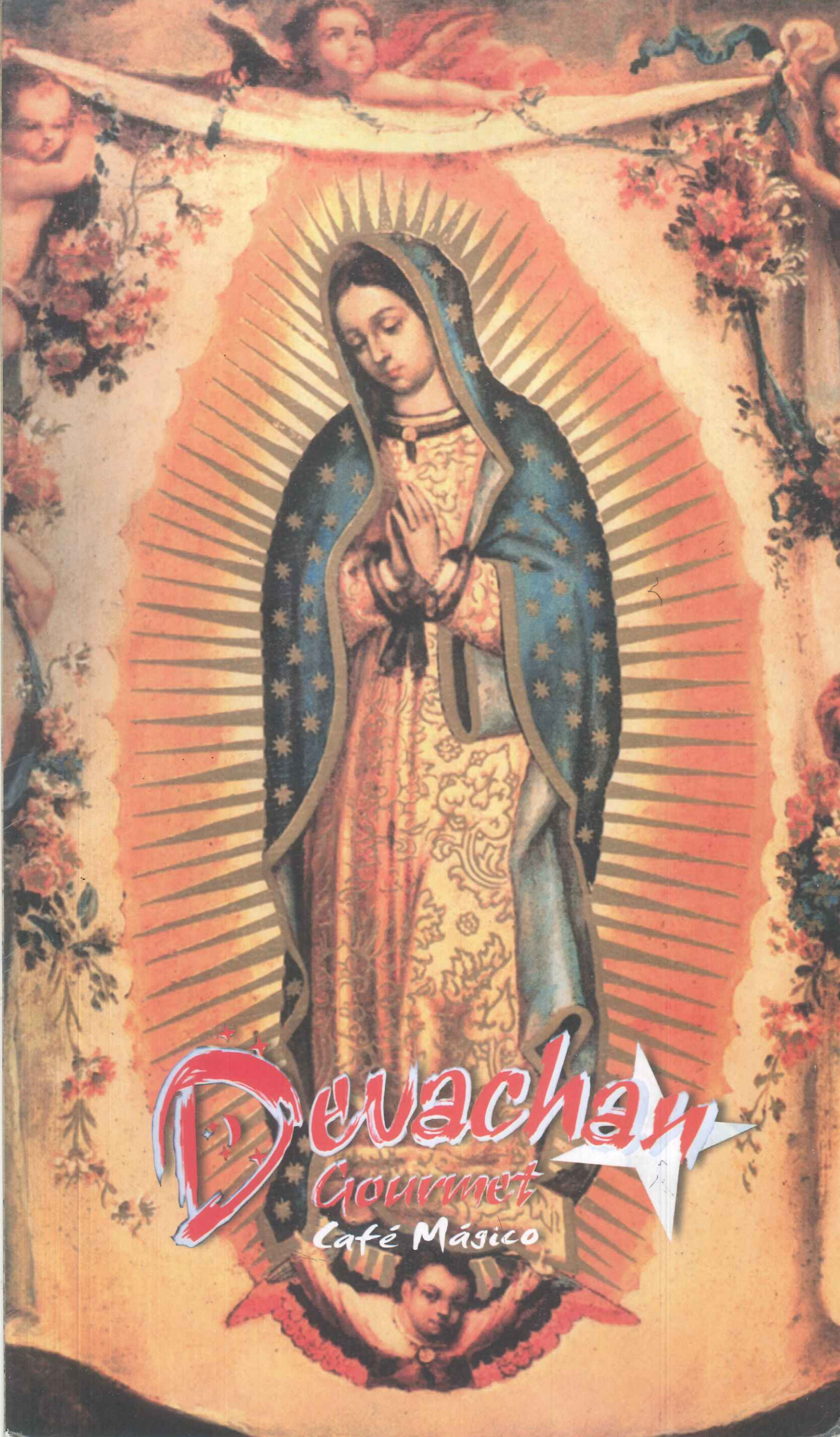




Devachan
Gourmet
Café Mágico

Entradas

Anillos de cebolla apanados x 7 unidades.....	\$ 12.800
Empanadas de carne x 4 unidades.....	\$ 15.000
Yuca frita porción.....	\$ 12.800
Papa a la francesa porción.....	\$ 12.000
Deditos de queso.....	\$ 15.000
Quibbes x 5 unidades.....	\$ 15.000
Nuggets de pollo.....	\$ 14.000
Alitas picantes.....	\$ 31.000
Burritos mexicanos x 4	\$ 23.000
Mini hamburguesas: 2 de res, 2 de pollo	\$ 23.000
(con cebolla caramelizada y queso)	
PICADA CAMPESINA	\$ 33.000
1 chorizo santarrosano, 2 morcillas, papa criolla cherry, costillas de cerdo ahumado, pinono de plátano maduro.	
Champiñones al ajillo.....	\$ 17.500
Champiñones al ajillo con jamón.....	\$ 20.000
Devachan fondee.....	\$ 17.500
Devachan fondee champiñones.....	\$ 18.000
Devachan fondee jamón.....	\$ 20.000
Devachan fondee pollo.....	\$ 21.000
Devachan fondee mixto.....	\$ 23.000
Devachan fondee atún.....	\$ 19.500
Ensalada de la casa.....	\$ 17.000
Ensalada de la casa con atún o pollo	\$ 22.000
Anillos de calamar: apanados con salsa tártara de la casa.....	\$ 23.000
Ceviche de camarón al tequila	\$ 22.000
Ceviche sour cream: Camarón y tocineta marinados	\$ 23.000
Camarones al ajillo.....	\$ 21.000

CARPACCIO DE RES RÚSTICO	\$ 25.000
250 grs de carne de res, sellado con limón y vinagre balsámico, con un toque de sal, pimienta y finas hierbas, acompañado con pimentones asados	

Devachan Crepes

ÁNGEL.....	\$ 23.000
Crepe de pollo, salsa tipo árabe bechamel, en pan servilleta.	
ÁNGEL ESPECIAL.....	\$ 25.000
Crepe de pollo, salsa tipo árabe bechamel, maíz tierno, trozos de jamón, champiñón, en pan servilleta.	
QUERUBÍN.....	\$ 25.000
Crepe de carne con champiñón, salsa tipo estragón, en pan servilleta:	
POSEIDÓN.....	\$ 21.500
Pan árabe, atún, lechuga y salsa tártara de la casa.	

Devachan Sandwich Gourmet

HAMBURGUESA DEVACHAN	\$ 23.500
Pan artesanal de remolacha, 250 grs de carne de res, guacamole, tomate, lechuga, queso cheddar y mozzarella, salsas de la casa, acompañado con papas en casco.	
DUENDE.....	\$ 24.500
Pan Focaccia, Roastbeef de res, queso y salsa de ciruela.	
SAN JUAN.....	\$ 24.500
Pan Focaccia, Pollo, queso, lechuga y salsa de la casa tipo bechamel.	
SALAMANDRA.....	\$ 24.500
Pan Focaccia, jamón ahumado, queso mozzarella y especias.	
SAN PEDRO.....	\$ 24.500
Roastbeef de res lechugas queso y salsa de mostaza	

Platos Fuertes

CÍCLOPE.....	\$ 27.800
300 gramos de pechuga a la plancha bañada en melocotón glaseado con miel, crocante de tocineta y banano gratinado acompañado con papas en casco.	
PEGASO.....	\$ 28.000
300 gramos del tradicional "Cordon Blue" filete de pechuga en rollo apanada, relleno de jamón y queso en una rica salsa de champiñón y curry sobre una cama de puré de papa de la casa.	
ZEUS	\$ 30.500
Filet mignon 300 gramos de lomo de res madurado, albardado con tocineta en salsa demi-glaze con finas rodajas de champiñón, acompañado de puré de papa de la casa y arroz acilantro.	
FENIX.....	\$ 30.500
300 gramos de lomo de res, bañado en salsa demi-glaze, con crocantes de cebolla en plumas, sobre una cama de puré de papa de la casa, acompañado con arroz acilantro.	

TITÁN.....\$ 28.000

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 y vegetales.

CENTURIÓN.....\$ 28.000

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.....\$ 29.000

"Librillo" 300 gramos de rollo de milanesa de cerdo apanado, relleno de jamón y queso gratinado, bañado en salsa barbicue con pimientos ahumados sobre una cama de puré.

CAIUSO.....\$ 33.000

300 gramos de filete de corvina, cubierto en una deliciosa salsa marinada al curry, con camarones y calamar blanco, acompañado con arroz acilantro.

MEDUSA.....\$ 34.000

350 gramos de trucha deshuesada bañada en una deliciosa salsa de camarón, acompañado de arroz acilantro.

TRITÓN\$ 32.000

500 gramos de costilla ahumada de lechón bañadas en salsa de chipotle ahumado, acompañado con papas en casco y vegetales.

ANUBIS\$ 30.500

250 gramos de lomo de res relleno de queso y champiñón, envuelto en tocineta; puré de papa y cebollas caramelizadas.

-ARROCES

ARROZ MARINO\$ 34.000

Arroz salteado con vegetales y frutos del mar (pescado, camarón, y calamar blanco) en salsa al curry acompañado con aros de cebolla apanados.

ARROZ CON VEGETALES\$ 20.000

Arroz salteado con zanahoria, cebolla, calabacín, brócoli y pimentones asados, acompañado con aros de cebolla y salsa negra con jengibre.

Postres Devachan

Fondée de arequipe.....	\$ 12.000
Brownie con helado.....	\$ 12.000
Copa de helado de vainilla con melocotón.....	\$ 12.000

Bebidas Mágicas

Suaves

Te espiritual.....	\$ 9.000
Café Devachan.....	\$ 6.500
Espresso.....	\$ 5.000
Capuchino.....	\$ 9.500
Capuchino con licor.....	\$ 14.000
Frapuchino.....	\$ 13.000
Jugos naturales (mora, guanábana, fresa, feijoa, lulo, mango, maracuyá)	\$ 8.000
En leche.....	\$ 9.000
Jugo de la casa sin licor.....	\$ 11.000
Con licor.....	14.500
Limonada natural.....	\$ 7.500
Limonada de panela.....	\$ 9.000
Limonada de yerbabuena.....	\$ 9.000
Limonada de coco.....	\$ 10.500
Malteada de café, vainilla.....	13.000
o frutas	\$ 17.000
Frapuchino oreo.....	\$ 13.000
Frapuchino con licor.....	\$ 16.500
Gaseosa.....	\$ 5.800
Agua en botella.....	\$ 5.500
Vino caliente embrujado.....	\$ 17.000
Vino de verano	\$ 20.000
Jarra de vino de la casa.....	\$ 72.000
Pasantes.....	\$ 8.000

Devachan

Gourmet
Café Mágico

Místicos

"Estos servicios únicamente
con pago en efectivo"

Lectura de:

Tarot \$ 48.000

Venta de arte

Advertencia de propina: Por disposición de la Superintendencia de Industria y Comercio, se informa que en este establecimiento la propina sugerida al consumidor corresponde a un porcentaje del 10% sobre el subtotal de la cuenta sin IVA, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Si no desea cancelar dicho valor haga caso omiso del mismo, Si desea cancelar un valor diferente indíquelo así para hacer el ajuste correspondiente.

Pagos con tarjeta débito o crédito - consumo mínimo de \$15.000 pesos.

En el 69 - 16 de la carrera 9ª Quinta camacho

E-mail: Devachangourmet@hotmail.com

www.devachancafemagico.com

Instagram: devachangourmetcafe magico

Cel.: 322 719 8818 • Tel.: (601) 309 6137

Nos reservamos el derecho de admisión y permanencia

PROHÍBESE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

 www.beveria.co/ConsumeResponsable