



NUESTRA CARTA

Nilard

Hotel Boutique Restaurant





NUESTRA CARTA

Bienvenidos a Milord Restaurant

Te invitamos a vivir una experiencia culinaria única, pensada y elaborada *a partir de las vivencias que nos han marcado*. Cada plato ha sido creado para contar una historia, un recuerdo, una sensación. Cada bocado es un viaje, *un momento que deseamos compartir contigo*

Para complementar tu experiencia, te recomendamos un recorrido por nuestra selección de vinos, que te llevará a *recorrer el mundo desde tu copa*. Cada etiqueta ha sido cuidadosamente seleccionada para maridar a la perfección con nuestros platos.

Deseamos que disfrutes tanto de este viaje como lo disfrutamos nosotros



Milord

Hotel Boutique Restaurant



ENTRADAS

ENTRÉES / ANTIPASTI

Caprese de Cabra _____ 59.000 Gs

Queso de cabra, pesto y tomate

Assortiment de fromage et charcuterie _____ 95.000 Gs

Tabla con variedad de quesos y jamones.

Camarones y calamares al alioli _____ 97.000 Gs

Salade composée _____ 45.000 Gs

Ensalada de hojas verdes, tomate cherries, queso y jamón.

Faux fondue _____ 69.000 Gs

Salsa de queso acompañado con dados de lomito y crutones de pan.

Berenjena a la parmigiana _____ 45.000 Gs

Gambas a la piemontés _____ 97.000 Gs

Langostinos salteados al aceite de oliva y pimienta sobre colchón de hojas verdes.

Amuse Bouche _____ 69.000 Gs

Variedad de bruschettas y ensalda verde.

Mbejú en Salsa de Camarones _____ 59.000 Gs

Bruschetta clásica _____ 45.000 Gs



RISOTTOS

Risotto Frutti di Mare _____ 95.000 Gs

Risotto con mariscos.

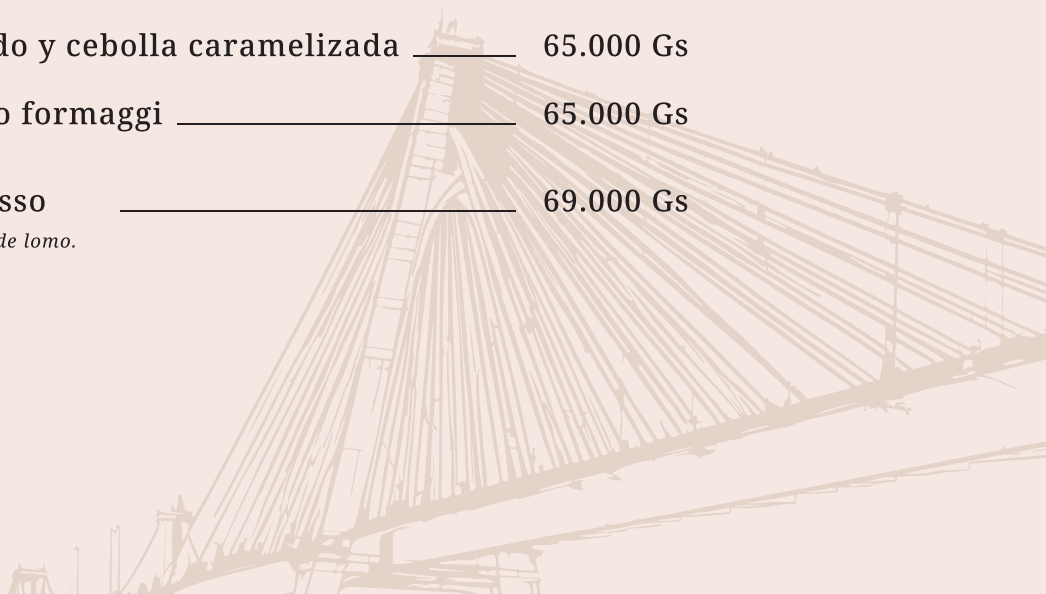
Risotto de cerdo y cebolla caramelizada _____ 65.000 Gs

Risotto quattro formaggi _____ 65.000 Gs

Risotto a los 4 quesos.

Risotto vinorosso _____ 69.000 Gs

Al vino tinto con tiras de lomo.



CARNES

VIANDES / CARNI

Fetas de tapa cuadril (picaña) al vino dulce ____ 95.000 Gs

Fetas de tapa cuadril con una reducción de vino dulce y panceta.

Saltimboca _____ 85.000 Gs

Medallones de carne gratinados con jamón crudo y queso parmesano.

Bife de chorizo napolitano _____ 85.000 Gs

Bife de chorizo gratinado con jamón, tomate y aioli.

Bife de chorizo a la mourtade de dijon _____ 85.000 Gs

Bife de chorizo en salsa de mostaza francesa.

Fetas de tapa cuadril (picaña) al ajo torrado ____ 95.000 Gs

Pollo a la margarita _____ 65.000 Gs

Pollo grillé al aceite de oliva en salsa de tomate, gratinado con muzarela y tomates cherries.

Poulet au citron _____ 65.000 Gs

Pollo en salsa de limón.

Lomito a la gorgonzola _____ 85.000 Gs

Medallones de lomito en salsa de queso azul.

Bife de chorizo a la milanese _____ 89.000 Gs

Una buena milanese siempre es buena opción.



PESCADOS

POISSONS / PESCI

Salmón al sesamo negro y reduccion balsamica ____ 120.000 Gs

Surubí Milord _____ 120.000 Gs

Surubí a la plancha con salsa de tomate, alcaparras, aceitunas.

Papillote _____ 150.000 Gs

Salmón, surubí, langostino, camarones y calamares.

Salmón en salsa de Camarones _____ 135.000 Gs

** Nuestras carnes y pescados vienen acompañados con: verduras salteadas, ensalada, verde o pasta.*



PASTAS

PÂTES / LA NOSTRA PASTA

Fusilli “Il Giramondo” _____ 55.000 Gs

Tirabuzón al aceite de oliva, albahaca, ajo, tomate cherries y parmesano.

Spaghetti boscaiolla _____ 55.000 Gs

Spaghetti con salsa rosa, albahaca, champiñón y panceta.

Pasta Milord _____ 98.000 Gs

Spaghetti con salsa de tomate y mariscos.

Penne rigate a la rue de grenelle _____ 57.000 Gs

Salsa boloñesa blanca y toques de gorgonzola.

Ravioli al funghi e prosciutto _____ 55.000 Gs

Ravioles con salsa blanca al champiñón y jamón crudo.

Canelloni di pollo _____ 55.000 Gs

Canelones de pollo

** Cada plato es elaborado con dedicación e ingredientes frescos en el momento, en un promedio de 30 minutos.*



PIZZAS

Margarita _____ 79.000 Gs

Muzzarella, tomate, albahaca

Cuatro quesos con cebolla _____ 79.000 Gs

Vegetariana _____ 79.000 Gs

Zuchinni, berenjenas, morrón rojo y verde, salsa de tomate, muzzarella

Boloñesa Roja _____ 79.000 Gs

Prosciutto, jamón crudo, jamón cocido, pepperoni, panceta, salami.

Prosciutto _____ 79.000 Gs

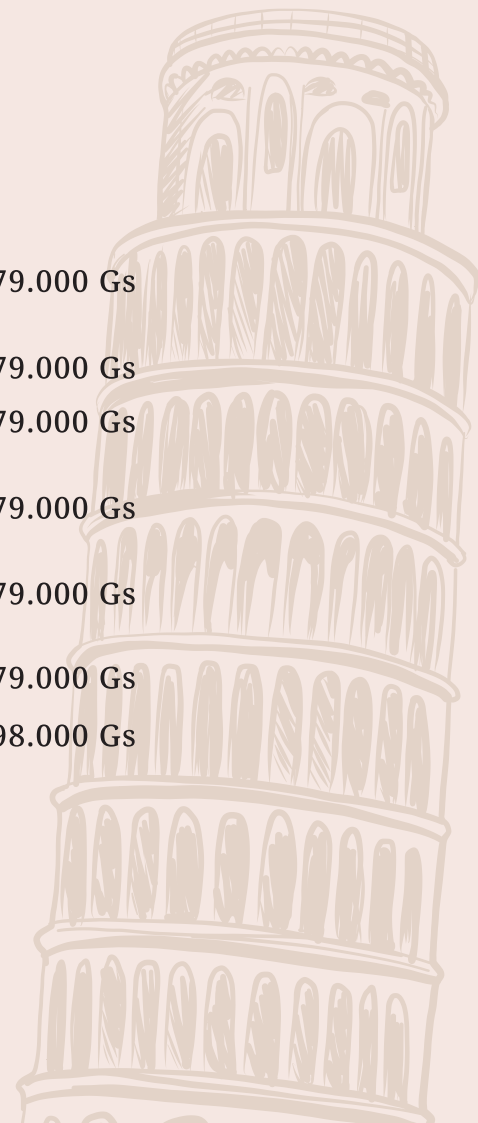
Jamón crudo, jamón cocido, pepperoni, panceta, salami.

Pollo _____ 79.000 Gs

Frutti di Mare _____ 98.000 Gs

Calamares, camarones, langostinos.

** Cada plato es elaborado con dedicación e ingredientes frescos en el momento, en un promedio de 30 minutos.*





POSTRES

DESSERTS / DOLCI

Fondant au chocolate _____ 35.000 Gs

Volcán de chocolate.

Fondant au caramel _____ 35.000 Gs

Volcán de dulce de leche.

Crème Brûlée _____ 35.000 Gs

Ensalada de frutas _____ 30.000 Gs

Semifreddo _____ 30.000 Gs

Crema helada artesanal.

Café Gourmand _____ 49.000 Gs

Variedad de 3 mini postres: brownie, tiramisú, y Semifreddo acompañado de 1 expreso italiano.

Tiramisú clásico _____ 30.000 Gs

Brownie con Nutella y Helado _____ 30.000 Gs
de crema americana

** Tiempo de elaboración promedio 15 minutos.*





APERITIVOS, TRAGOS Y DIGESTIVOS

APRÉRITIF ET DIGESTIF / DRINKS AND LIQUOR

Raya de Whisky Johnnie _____ 35.000 Gs
Walker Black Label

Caipirinha clásica _____ 25.000 Gs

CaipiCiroc _____ 45.000 Gs

Aperol Spritz _____ 48.000 Gs

Aperol, Prosecco, Rodajas de naranja.

Alegría Milord _____ 25.000 Gs

Mojito _____ 35.000 Gs

Jarra de Sangría _____ 50.000 Gs

Gin GinGer _____ 48.000 Gs

Gin Ruibarbo, Gingerbeer, rodajas de rabanito y romero.

Gin Orange Spritz _____ 48.000 Gs

Gin, agua tónica de Granada, aperol.

Moscow Mule _____ 35.000 Gs

Vodka, Gingerbeer, azúcar, jugo de limón.

Negroni _____ 35.000 Gs

Vermouth rojo, Campari, soda.

Dirty Martini _____ 35.000 Gs

Vermouth blanco, vodka, jugo de limón, aceituna

Martini _____ 30.000 Gs

Fernet con Cola _____ 25.000 Gs

Raya Fernet _____ 15.000 Gs

Lemoncello _____ 20.000 Gs

Amaretto _____ 25.000 Gs

Cointreau _____ 30.000 Gs

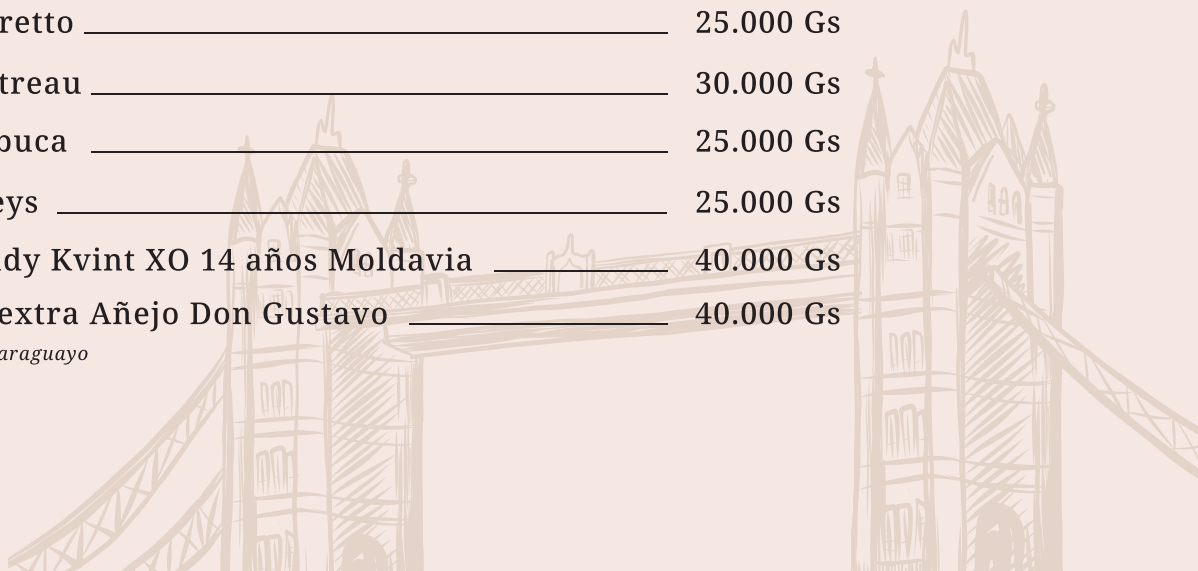
Sambuca _____ 25.000 Gs

Baileys _____ 25.000 Gs

Brandy Kvint XO 14 años Moldavia _____ 40.000 Gs

Ron extra Añejo Don Gustavo _____ 40.000 Gs

100% paraguayo





VINOS VIN / WINE

Te invitamos a descubrir nuestra sección de vinos, elaborados a partir de uvas de diferentes partes del mundo; para maridar con el plato de tu elección. Una recopilación de sabores hecha personalmente por nuestros wine lovers que con gusto te recomendarán una opción que armonice y potencie tu experiencia.

VINOS BLANCOS & ROSADOS

WHITE AND ROSÉ

ARGENTINA

Catena Chardonnay	230.000 Gs
Alamos Moscatel	110.000 Gs
Santa Julia Chenin Dulce	110.000 Gs
Escorihuela Gascon Viognier	160.000 Gs
Kaiken Estate Chardonnay	125.000 Gs
Luca Chardonnay	325.000 Gs

CHILE

Aconcagua Costa Sauvignon Blanc	240.000 Gs
Montes Limited Selection Chardonnay	190.000 Gs
Aves del Sur Reserva Chardonnay	100.000 Gs
Las Mulas Sauvignon Blanc	130.000 Gs

FRANCIA

Peyrassol la Croix Rose Mediterranee	300.000 Gs
Studio Rose By Miraval	230.000 Gs
La Vielle Ferme Rosé	125.000 Gs

ITALIA

Villa Antinori Pinot Bianco	280.000 Gs
Belgrado Vermentino bodega Mazzei	200.000 Gs
Terre di Chieti Pecorino	180.000 Gs

ESPAÑA

Familia Torres España	130.000 Gs
<i>Vino sin alcohol blanco sangre de toro 0%</i>	
Protos Verdejo Rueda	180.000 Gs

MOLDAVIA

Timbrus Rose - Malbec / Rara Neagra	150.000 Gs
Timbrus Traminer Purcary Valley	190.000 Gs
Carlevana Orange Wine	190.000 Gs



VINOS ESPUMANTE

SPARKLING WINES

ARGENTINA

Julia espumante Dulce	145.000 Gs
Alma Negra	210.000 Gs
Salentein Brut Rose	130.000 Gs
Tapiz Metodo Champenoise Chardonnay/ Pinot Noir	150.000 Gs

FRANCIA

Champagne Piper-Heidsieck Brut	725.000 Gs
Bollinger Spécial Cuvée Brut Champagne	790.000 Gs
Pommery Brut Rose Royal Champagne	850.000 Gs
Champagne Laurent Perrier Cuvee Brut	750.000 Gs
Champagne Drappier Carte D'or	725.000 Gs

MOLDAVIA

Cricova Gran Vintage Brut 2012 Método tradicional 5 años crianza en botella	620.000 Gs
---	------------

ITALIA

Pétalo Moscato Bottega (Il vino de ll'amore)	180.000 Gs
Villa Marcelo Prosecco	200.000 Gs
Santa Margherita Prosecco Superiore	210.000 Gs
Celebration Sperone Demisec	85.000 Gs
Fontana Fredda Asti	180.000 Gs

ESPAÑA

Cava Vilarnau Rosé Delicat	160.000 Gs
----------------------------	------------

CHILE

Undurraga Sparkling Wine	95.000 Gs
--------------------------	-----------

Nuestra carta de vinos ha sido seleccionada cautelosamente con el fin de brindar opciones novedosas y acorde al paladar de nuestros clientes, renovándose constantemente, por lo que algunas etiquetas pueden sufrir quiebres de stock o variaciones de precios que serán informados previamente por el encargado de sala. Espero la disfruten tanto como yo.

winelover #entusiastadelvino

Tatiana Báez Ladan



VINOSTINTOS

RED WINES

ARGENTINA

D.V. Catena Cabernet Malbec	270.000 Gs
D.V. Catena Malbec Malbec	320.000 Gs
Angelica Zapata Cabernet Sauvignon	445.000 Gs
Alamos Petit Malbec 375 cc	75.000 Gs
Humberto Canale Merlot Patagonia	150.000 Gs
Escorihuela Gascon Malbec	160.000 Gs
Alamos Selección de Viñedos Blend/Malbec	115.000 Gs
San Pedro Yacochuya Tinto	365.000 Gs
Kaiken Estate Malbec	130.000 Gs
Clos de los 7 Michel Rolland	250.000 Gs
Mariflor Malbec	290.000 Gs
Crux Malbec	150.000 Gs
Monteagrello Bressia Malbec	235.000 Gs

CHILE

Montes Outer Limits Pinot Noir	395.000 Gs
Viu Manent reserva Carmenere	128.000 Gs
A VIK 85% Cabernet Sauvignon 15% carmenere	290.000 Gs
Errazuriz Max Cabernet Sauvignon	200.000 Gs
Hussonet Harás de Pirque Cabernet Sauvignon	200.000 Gs

ITALIA

Poggio Bodiola	220.000 Gs
<i>65% Sangiovese 30% Merlot 5% Petit Verdot</i>	
Tommasi Valpolicella DOC	195.000 Gs
Rosina Barbera D'Asti DOCG	245.000 Gs

URUGUAY

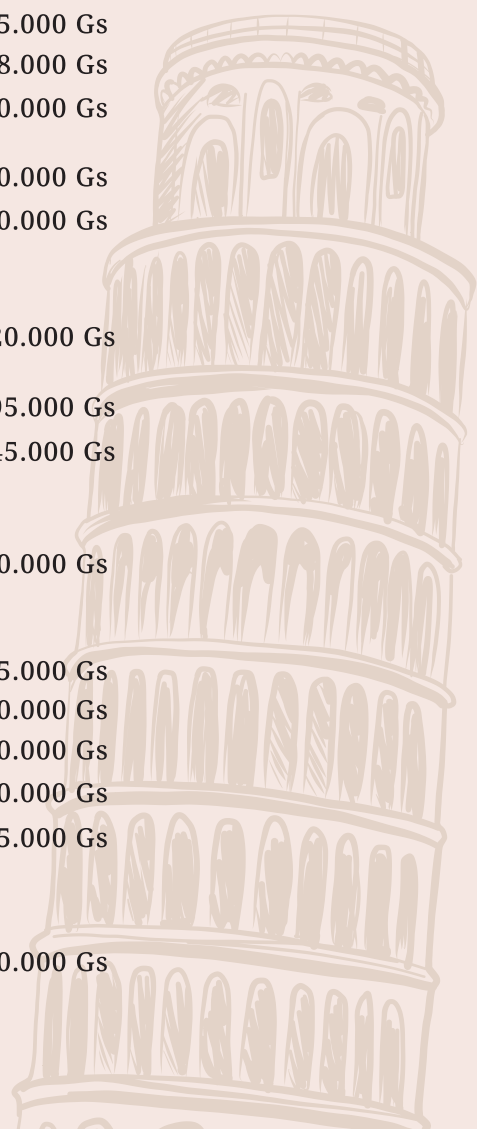
Bouzza Tannat	320.000 Gs
---------------	------------

ESPAÑA

Celeste Rivera Del Duero	245.000 Gs
Beronia Reserva Rioja	210.000 Gs
Romanico 2021	340.000 Gs
Protos Roble Ribera Duero	230.000 Gs
Massaluca Garnacha Negra & Samsó	185.000 Gs

MOLDAVIA

Timbrus Saperavis Purcary Valley	180.000 Gs
----------------------------------	------------





CERVEZAS

BIERE/BIRRA/BEER

Miller	_____	25.000 Gs
Heineken	_____	25.000 Gs
Patagonia	_____	30.000 Gs
Kyagus Artesanal 500 ml	_____	25.000 Gs
Peroni	_____	25.000 Gs

SIN ALCOHOL

NON ALCOLICA/ SANS ALCOHOL/NON ALCOHOLIC

Gaseosas 350 cc	_____	8.000 Gs
Agua con/sin gas	_____	10.000 Gs
Agua tónica	_____	10.000 Gs

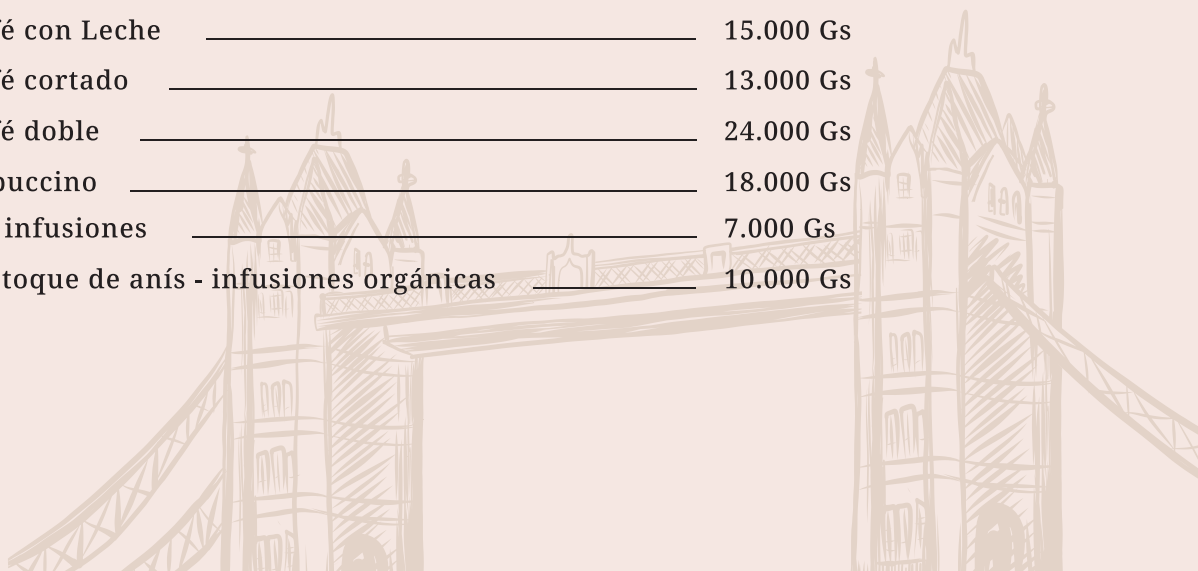
JUGOS DE FRUTAS

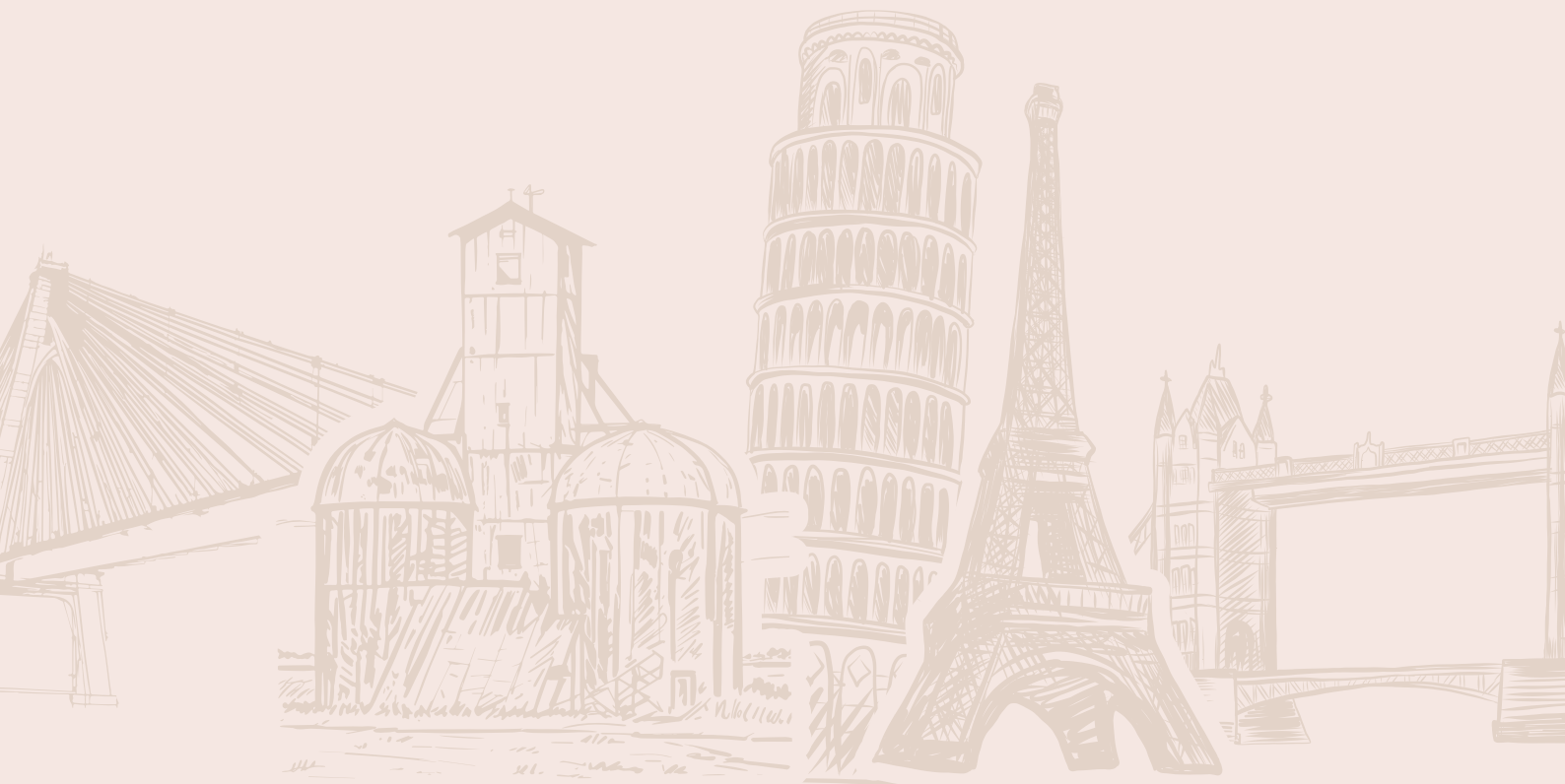
Jarra	_____	37.000 Gs
Media jarra	_____	25.000 Gs
Vaso	_____	10.000 Gs

BEBIDAS CALIENTES

BEVANDA CALDA/ BOISSONS CHAUDS/ HOT DRINKS

Café Espresso	_____	12.000 Gs
Café con Leche	_____	15.000 Gs
Café cortado	_____	13.000 Gs
Café doble	_____	24.000 Gs
Capuccino	_____	18.000 Gs
Té, infusiones	_____	7.000 Gs
Un toque de anís - infusiones orgánicas	_____	10.000 Gs





BONAPPÉTIT

 @MILORDHOTELBOUTIQUE  MILORD RESTAURANT

WWW.MILORD.COM.PY