



PUEBLO ESTANCIA
LA PAZ

— 1830 —

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

DE AUTOR

CEVICHE DE ZUCCINIS PLÁTANO FRITO PALTA _____	\$900.-
MOLLEJAS A LA PLANCHA PAPINES CEBOLLA RÚCULA _____	\$1.650.-
MORCILLA VASCA ASADA ENSALADA DE REPOLLO Y MANZANAS HUEVO DE CODORNIZ _____	\$1.100.-
CAZUELA DE GARBANZOS CANTIMPALO LANGOSTINOS _____	\$1.300.-

REGIONALES

PROVOLETA ASADA NUECES PECANAS MIEL DE NUESTRA ESTANCIA _____	\$1.200.-
DEGUSTACIÓN DE SALAMES DE CAROYA Y QUESO CRIOLLO TOSTADAS DE CAMPO _____	\$1.500.-
EMPANADA CRIOLLA SALSA YASGUA _____	\$330.-
DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS _____	\$1.000.-

ENSALADAS, TARTAS Y SOPAS

CAESAR POLLO Ó LANGOSTINOS _____	\$1.200.- ó \$1.500.-
BERENJENA ASADA COUS COUS VERDES CHERRYS ADEREZO DE YOGURT Y TAHINI _____	\$1.400.-
SALMÓN CROCANTE ARROZ BASMATI PALTA LENTEJAS TURCAS CHERRYS I TERIYAKI _____	\$1.700.-
TARTA DE POLLO PANCETA BRÓCOLI _____	\$1.200.-
TARTA DE CHOCLO PUERRO SALSA MONAY _____	\$1.150.-
SOPA DE HONGOS PANCETA CROCANTE FOCACCIA TOSTADA _____	\$1.300.-
SOPA ESTILO ASIÁTICO FIDEOS DE ARROZ VEGETALES ALGAS TOFU _____	\$1.500.-

PLATOS MEDIANOS

PIZZETA DE CRUDO RÚCULA MUZZARELLA _____	\$1.250.-
HAMBURGUESA CLÁSICA JAMÓN QUESO TOMATE LECHUGA HUEVO FRITO _____	\$1.650.-
HAMBURGUESA VEGETARIANA DE LENTEJAS QUESO CHAMPIGNONES PEPINILLOS CEBOLLA CARMELIZADA OPCIONAL HUEVO _____	\$1.100.-
MILANESITAS DE BIFE DE CHORIZO PAPAS RÚSTICAS _____	\$1.750.-



PLATOS GRANDES

DE AUTOR

LASAGNA DE RAGOUT DE VACÍO ASADO ESPINACA SALSA MORNAY _____	\$1.900.-
SORRENTINOS DE SALMÓN CREMA DE CÍTRICOS PUERROS TATEMADOS _____	\$2.000.-
RISOTTO DE AZAFRÁN SERRANO NUECES PECANAS DE LA PAZ _____	\$1.750.-
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA PURÉ DE COLIFLOR ZANAHORIAS GLACEADAS _____	\$3.400.-
PESCA DE LA SEMANA SALTEADO DE TRIGO Y MANÍ RELISH DE CEBOLLA MORADA _____	\$2.500.-
POLENTA BLANCA CABRITO BRASEADO QUESO SBRINZ _____	\$2.400.-

CARNES AL GRILL

ENTRAÑA _____	\$2.900.-
OJO DE BIFE _____	\$3.300.-
CORTE DE LA SEMANA _____	Precio s/corte

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS RÚSTICAS ASADAS | PIMENTÓN AHUMADO | HIERBAS FRESCAS
VEGETALES ASADOS | HIERBAS Y OLIVA
ENSALADA DE LA HUERTA | VERDES | CHERRYS CONFITADOS | ZANAHORIAS ENCURTIDAS
PURÉ DE CALABAZAS ASADAS | TOMILLO

POSTRES

DE TEMPORADA

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CREMOSO DE CAFÉ PRALINÉ DE MANÍ SALADO _____	\$950.-
MOUSSE DE LIMÓN CROCANTE DE PISTACHOS BIZCOCHO DE COCO Y ESPUMA DE MOJITO _____	\$900.-
PERA ASADA COUS COUS ESPECIADO GANACHE DE CARDAMOMO _____	\$850.-
CREMOSO VEGANO DE FRAMBUESA GENOISE DE CACAO SALSA DE CHOCOLATE _____	\$1.000.-

NUESTROS CLÁSICOS

FRUTAS EN ALMÍBAR QUESO BRIE CREMA DE YOGURT _____	\$800.-
FLAN DE DULCE DE LECHE CREMA BATIDA _____	\$900.-
HELADO ARTESANAL _____	\$550.-

PRECIOS MENÚ TRES PASOS: INCLUYE UNA BEBIDA SIN ALCOHOL Y CAFÉ _____	\$5.000.-
MENÚ NIÑOS _____	\$2.500.-

CONSULTAR OPCIONES SI TIENE RESTRICCIONES ALIMENTARIAS





(+54) 3525-492655 | (+54) 351-152727867
restaurante@puebloestancialapaz.com
Ruta E66-Km 41.CP:5117.Ascochinga-Córdoba, Arentina.
www.puebloestancialapaz.com

Seguinos en:   @puebloestancialapaz

Dejanos tu opinión:  [tripadvisor](#)® Restaurante 1830

