

ESTANCIA

LA PAZ

RESTAURANTE 1830

(+54) 3525-492655 | (+54) 351-152727867

restaurante@puebloestancialapaz.com

Ruta E66-Km 41.CP:5117.Ascochinga-Córdoba, Argentina.

www.puebloestancialapaz.com

PLATOS CHICOS

De autor

PUERROS EN COCCIÓN LENTA

Romesco, almendras

\$1.820.-

MOLLEJAS DE CABRITO

Kale de nuestra huerta,
chauchas, uvas

\$2.850.-

LANGOSTINOS A LA CHAPA

Pure de papas confitadas,
limón asado

\$2.350.-

ZUCCINIS GRILLADOS

Cítricos, ricota, castañas

\$1.550

Regionales

DEGUSTACIÓN DE SALAMES DE LA COLONIA Y QUESO CRIOLLO

\$2.650

EMPANADA CRIOLLA

Yasgua

\$580-

PROVOLETA A LA CHAPA

Morrones asados, rúcula

\$2.150

DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS

\$1.820.-

PLATOS MEDIANOS

Ensaladas

CAESAR SALAD

Pollo o langostinos

\$2.150 / \$2.700.-

ENSALADA DE PALTA

Palta, huevo Mollet, parmesano

\$2.200.-

JAMÓN SERRANO

Tomates secos, queso feta,
melón, aceitunas cítricas

\$2.850.-

GRAVLAX DE SALMÓN

Granos de maíz, chauchas,
sandía, hojas de la huerta

\$2.800.-

Sandwiches

HAMBURGUESA CLÁSICA

Jamón, queso, tomate,
lechuga, huevo frito

\$2.800.-

ZUCCHINI Y BERENJENAS GRILLADAS

Queso criollo, cebolla
caramelizadas

\$1.950.-

CHICAGO BEEF SÁNDWICH

Gratinado con queso criollo

\$2.050.-

Otros

MILANESITAS DE BIFE DE CHORIZO

Papas rústicas

\$3.000.-

PIZZETA DE PROVOLONE

Lomito con hierbas

\$2.050.-

TARTA DE SALMÓN

Hierbas y ricota

\$2.300.-

PLATOS GRANDES

De autor

ARROZ CON CHIPIRONES

Pesto de tomates, hierbas

\$3.300.-

PESCA DE RÍO

Kale, garbanzos, papines

\$4.400.-

SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA

Coco, lentejas, verdeo

\$6.550.-

ROLL DE CORDERO

Gratén de papas y nabo,
chutney de berenjenas

\$4.250.-

TAGLIATELLES DE HONGO DE PINO

Con gírgolas, miso

\$3.000.-

Carnes al Grill

OJO DE BIFE

\$5.050.-

TAPA DE CUADRIL

\$4.350.-

CORTE DE CERDO

\$3.850.-

ENTRAÑA

\$4.600.-

Acompañamientos

Papas rústicas asadas,
pimentón ahumado, perejil fresco

Zanahorias, remolachas asadas

Ensalada de hojas
verdes, verduras de
la huerta encurtidas

Ensalada de tomates de
temporada

DULCES

De temporada

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO

Frutas de estación

\$1.600.-

FLAN DE QUESO DE CABRA

Remolacha, sable de sésamo

\$1.750.-

MANZANA EN TRES TEXTURAS

Helado de crema

\$1.450.-

BAVAROISE DE BURRITO SERRANO

Biscuit de jengibre

\$1.600.-

Nuestros Clásicos

FRUTAS DE CAROZO

Crumble de almendras,
crema de tomillo

\$1.500.-

FLAN DE DULCE DE LECHE

Crema batida

\$1.550.-

HELADO ARTESANAL

\$1.000.-

TRADICIONAL QUESO Y DULCE

\$1.450.-

MENU 3 PASOS \$8.700

MENU NIÑOS \$4.200