

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](http://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**