

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

SMALL DISHES

Regionales

Regional

DEGUSTACIÓN DE SALAMES CAROYENSES Y QUESO CRIOLLO <i>SELECTION OF SALAMI FROM COLONIA CAROYA AND CRIOLLO CHEESE</i>	\$11.900.-
EMPANADA CRIOLLA <i>TURNOVER</i>	\$3.000.-
PROVOLETA ASADA <i>Rúcula fresca, tomates asados con orégano</i> <i>GRILLED PROVOLONE CHEESE</i> <i>Fresh arugula, roasted tomatoes with oregano</i>	\$11.200.-
DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS <i>ASSORTED EMPANADAS</i>	\$8.900.-
 <i>De Autor</i> <i>Signature Dishes</i>	
CEVICHE DE PESCADO BLANCO <i>Sandía, mango, palta</i> <i>WHITE FISH CEVICHE</i> <i>Watermelon, mango, avocado</i>	\$11.200.-
VITELLO TONNATO <i>Bife chorizo, queso sbrinz, rúcula, alcaparrón</i> <i>VITELLO TONNATO</i> <i>Sirloin, sbrinz cheese, arugula, capers</i>	\$12.700.-
PUERROS ASADOS <i>Salsa de papas y azafrán, yema curada</i> <i>ROASTED LEEKS</i> <i>Potato and saffron sauce, cured egg yolk.</i>	\$9.000.-
REMOLACHAS Y CEBOLLAS AL RESCOLDO <i>Humus, queso de cabra, pecanas</i> <i>EMBER ROASTED BEETS AND ONIONS</i> <i>Hummus, goat cheese, pecan nuts.</i>	\$9.700.-
ANCHOAS Y BOQUERONES ESTILO VASCO <i>Paté, encurtidos</i> <i>ANCHOVIES AND WHITE ANCHOVIES BASQUE STYLE</i> <i>Pâté, Pickles</i>	\$10.500.-





PLATOS CHICOS

SMALL DISHES

Otros Platos chicos

Other Small Dishes

ALBÓNDIGAS GRIEGAS

Sobre yogurt especiado

GREEK MEATBALLS

Over spicy yoghurt

\$10.500.- 

JAMÓN SERRANO ARTESANAL

Tibia focaccia de oliva

SERRANO CURED HAM

Warm focaccia with olive oil

\$11.900.-

LEHMEYUN DE CORDERO

Y tandoori masala

LAMB LEHMEYUN

And Masala Tandoori

\$8.900.-

PLATOS MEDIANOS

MEDIUM SIZE DISHES

MILANESITAS DE BIFE DE CHORIZO

Papas, hojas verdes

BREADED SIRLOIN

Potatoes, green leaves

\$14.900.- 

TARTA DE SALMÓN EN MASA PHILO

SALMON PHYLLO PIE

\$13.400.-

REVUELTO GRAMAJO

GRAMAJO'S SCRAMBLED

\$9.700.- 

PIZZETA DE CUATRO QUESO

FOUR CHEESE MINI PIZZA

\$11.200.- 





PLATOS MEDIANOS

MEDIUM DISHES

Sandwiches

**HAMBURGUESA DE TERNERA COMPLETA
EN PAN BRIOCHE** **\$12.700.-**
COMPLETE HAMBURGER WITH BRIOCHE BREAD


**CROISSANT DE MORTADELA CON
PISTACHOS** **\$10.900.-**
Queso pategrás, tomates secos, rúcula
MORTADELLA WITH PISTACHIO NUTS CROISSANTS
Pategras cheese, dried tomatoes, arugula


PITA DE LOMO DE CERDO **\$10.500.-**
Queso criollo, huevo revuelto, pepinillos, espinaca
PITA BREAD
Cured smoked pork loin, scrambled eggs, pickled gherkins, spinach

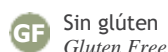
Ensaladas

Salads

CAESAR SALAD  **\$9.700.-**
Pollo o langostinos  **\$12.300.-** 
CAESAR SALAD
Chicken or prawns

BURRATA **\$13.400.-** 
Jamón crudo, olivas marinadas en hierbas, rúcula
BURRATA CHEESE
Cured ham, herbs marinated olives, arugula

ARROZ KOSHIHIKARI **\$15.600.-** 
Salmón a la plancha, plata, brócoli y portobellos
KOSHIHIKARI RICE
Grilled salmon, avocado, broccoli, portobello mushrooms





PLATOS GRANDES

LARGE DISHES

Especiales de Temporada

Seasonal Specials

VACÍO DE CERDO A LA PARRILLA

\$17.900.- 

Ensalada coleslaw, gremolata de puerros y limón

GRILLED PORK LOIN

Coleslaw salad, lemon and leek gremolata

PESCA DE RÍO

\$20.150.- 

Ensalada de zucchini, zanahorias, portobellos, sésamo

FRESHWATER FISH

Zucchini salad, carrots, portobello mushrooms, sesame seeds

VEGETALES

\$14.900.-  

Hongos salteados al wok, fideos de arroz

VEGETABLES

Wok sautéed mushrooms, rice noodles

PANZOTTIS DE CORDERO

\$20.150.-

Manteca de tomillo, hojas de espinaca

LAMB PANSOTTI PASTA

Thyme butter, spinach leaves

RISOTTO NEGRO

\$16.400.- 

Sofrito de langostinos marinados con lima

BLACK RISOTTO

Stir fry lime marinated prawns





PLATOS GRANDES

LARGE DISHES

De nuestro grill

From our grill

BIFE ANCHO (400 gr)

RIBEYE STEAK

\$26.850.- 

ENTRAÑA

SKIRT STEAK

\$20.900.- 

SALMÓN

SALMON

\$26.850.- 

Para acompañar

Side dishes

Papas asadas con curry

Roasted potatoes with curry.

Ensalada de kale, rabanitos, tomates asados, remolacha, pepinos

Kale, radish, beet, cucumber and roasted tomatoes salad.

Ensalada de hojas verdes

Green leaves salad.

DULCES

SWEETS

VIGILANTE

Membrillo, batata y queso criollo

VIGILANTE

Cheese, quince and sweet potato paste

\$7.500.-  

TRADICIONAL BUDÍN DE PAN

Crema de yogurt

BREAD PUDDING

Yoghurt cream

\$7.900.- 





DULCES

SWEETS

Clásicos de la Estancia

Estancia La Paz Classics

CHEESE CAKE DE CÍTRICOS

CITRIC CHEESE CAKE

\$8.350.-

FLAN DE DULCE DE LECHE

Crema de yogurt, dulce de leche, crumble de cacao, garrapiñada

MILK CARAMEL FLAN

Yoghurt cream, milk caramel, cocoa crumble, candied nuts

\$7.150.-

HELADO ARTESANAL

HOMEMADE ICE CREAM

\$5.200.-

De temporada

Seasonal Sweets

BUDÍN DE CAFÉ

Banana, ron, lima, helado de vainilla

COFFEE LOAF CAKE

Banana, ron, lime, vanilla ice cream

\$9.250.-

FRUTAS ASADAS

Stracciatella, cuartirolo, miel de aceto, crema de yogurt

ROASTED FRUITS

Stracciatella, cuartirolo cheese, honey balsamic vinegar, yoghurt cream

\$8.150.-

CREMOSO DE LAVANDA

Bizcocho de hierbas serranas, praliné de maní y aceto

LAVENDER CREAMY

Cake flavored with regional herbs, candied peanuts, balsamic vinegar.

\$8.900.-

MERENGUE DE CACAO

Crema de maracuyá, frutas frescas

COCOA MERINGUE

Passion fruit cream, fresh fruits

\$7.400.-



ESTANCIA
LA PAZ

ESPECIAL / SPECIAL

MENÚ 3 PASOS **\$38.500.-**
(Entrada, plato principal y postre)

THREE STEPS MENU
(Starter, main course and dessert)

MENÚ NIÑOS **\$19.250.-**
KIDS MENU