

ESTANCIA
LA PAZ

BAR CASCO

(+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 **\$13.100.-**
CAROYENSE SALAMI AND CRIOLLO CHEESE TASTING

EMPANADA CRIOLLA **\$3.300.-**
TRADITIONAL MEAT EMPANADA

PROVOLETA ASADA **\$12.300.-** 
Kale, gremolata de puerros asados
GRILLED PROVOLETA
Kale, roasted leek gremolata

DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS **\$9.800.-**
EMPANADAS TASTING

Otros Platos chicos

Other Small Dishes

ANCHOAS **\$11.500.-**
Boquerones estilo vasco, paté, encurtidos
ANCHOVIES
Basque-style boquerones, pâté, pickles, mini cremona bread

JAMÓN SERRANO ARTESANAL **\$13.100.-**
Tibia focaccia de oliva
ARTISAN SERRANO HAM
Warm olive focaccia

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO **\$11.500.-** 
Alioli de limón asado
BLACK RICE CROQUETTES
Roasted lemon aioli

TOSTÓN DE STRACCIATELLA **\$14.000.-** 
Verduras escalivadas
STRACCIATELLA TOAST
Charred vegetables





PLATOS MEDIANOS

MEDIUM DISHES

Ensaladas

Salads

CAESAR SALAD

Pollo o langostinos

CAESAR SALAD

Chicken or shrimps

 \$10.700.-

 \$13.500.-

GF

BURRATA

Jamón crudo, olivas marinadas en hierbas, rúcula

BURRATA

Cured ham, herbs marinated, olives, arugula

\$14.700.-

GF M

BERENJENAS ASADAS

Cuscus de frutos secos

ROASTED EGGPLANTS

Dried fruit couscous

\$10.000.-

GF M

Sandwiches

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO EN PAN DE MOLDE

HAM AND CHEESE TOASTIE SANDWICH

\$9.100.-

HAMBURGUESA DE TERNERA COMPLETA EN PAN BRIOCHE

Lechuga, tomate, jamón y huevo

COMPLETE BEEF BURGER IN BRIOCHE BREAD

Lettuce, tomato, ham and egg

\$14.000.-

FOCACCIA DE LOMO DE CERDO

Queso criollo, huevo revuelto, pepinillos, espinaca

PORK LOIN FOCACCIA

Criollo cheese, scrambled egg, pickles, spinach

\$11.500.-

Sopas

Soups

SOPA DE CALABAZA

Crutones, queso criollo

PUMPKIN SOUP

Croutons, criollo cheese

\$10.000.-

SOPA DE TOMATE

Mini sandwich de queso

TOMATO SOUP

Mini cheese sandwich

\$12.000.-





PLATOS MEDIANOS

MEDIUM DISHES

Otros Platos medianos

Other Medium Dishes

MILANESITAS DE BIFE DE CHORIZO

\$16.400.- 

Papas, hojas verdes

BREADED SIRLOIN

Potatoes, green leaves

TARTA DE SALMÓN EN MASA PHILO

\$17.600.-

SALMON PIE IN PHYLLO PASTRY

REMOLACHAS Y VERDURAS AL RESCOLDO

\$10.600.-  

Humus, queso de cabra, pecanas

ROASTED BEETS AND VEGETABLES

Hummus, goat cheese, pecans

REVUELTO GRAMAJO

\$10.700.- 

REVUELTO GRAMAJO

(Scrambled eggs, pies, ham and fries)

VITELLO TONNATO

\$14.000.- 

Bife chorizo, queso sbrinz, rúcula, alcaparrón

VITELLO TONNATO

Sirloin, sbrinz cheese, arugula, caper

NUESTROS DULCES

SWEETS

Clásicos de la Estancia

Estancia La Paz Classics

VIGILANTE



\$8.200.-  

Membrillo, batata y queso criollo

VIGILANTE

Cheese, quince and sweet potato paste

FRUTAS EN ALMÍBAR DE ESTACIÓN

\$8.700.-  

Queso, crema de yogurt y nueces pecanas

SEASONAL FRUITS IN SYRUP

Cheese, yoghurt cream and pecan nuts

FLAN DE DULCE DE LECHE

\$7.800.-  

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

MILK CARAMEL FLAN

Yoghurt cream, milk caramel, cocoa crumble, candied nuts





OTROS DULCES

OTHER SWEETS

NEW YORK CHEESECAKE DE CHOCOLATE

Frambuesa

NEW YORK CHOCOLATE CHEESECAKE

Raspberry

\$9.200.-



HELADO

ICE CREAM

\$5.700.-



CAFÈ

COFFEE

POCILLO

SMALL

\$2.800.-

JARRITO

MEDIUM

\$3.300.-

TAZA

LARGE

\$3.800.-

MEDIALUNA DULCE

SWEET CROISSANT

\$1.400.-



BUDÍN CASERO

HOMEMADE LOAF CAKE

\$2.750.-



TOSTADAS

Manteca y dulces de la huerta

TOASTS

Butter and homemade jam

\$4.850.-



DEGUSTACIÓN DE MINI ALFAJORES

MINI ALFAJORES TASTING

\$6.550.-





TARDE DE TÉ

TEATIME

MAFALDA

MAFALDA

Croissant, ham, cheese in the middle

\$4.100.-

CARROT CAKE

CARROT CAKE

\$6.550.-



CHURROS

Salsa de dulce leche, chocolate

CHURROS

Milk caramel spread sauce, chocolate

\$8.250.-



TÉ LA PAZ

LA PAZ TEA

POR PERSONA

PER PERSON

\$23.000.-



Sin glúten
Gluten Free



Vegetariano
Meatless



Vegano
Vegan



TÉ & BLENDS IN HEBRAS CURA TÉ ALMA

CURA TÉ ALMA TEA & TEA IN STRANDS

TAZA

\$3.600.-

CUP

TÉ LA PAZ

Té negro y pétalos de rosas.

LA PAZ TEA

Black tea and rose petals.

TÉ NEGRO PURO

PURE BLACK TEA

CALMA TÉ SERENIDAD

Té negro y pétalos de rosas

CALMA TÉ SERENIDAD

Té verde, lavanda, manzanilla, melisa, cedrón, tilo, menta, caléndula y pétalos de rosas.

MÁXIMA NOBLEZA

Té rojo, naranja chip, jengibre, enebros, pimpollos de jazmín y pétalos de rosas.

MÁXIMA NOBLEZA

Red tea, orange zest, ginger, juniper, jasmine buds and rose petals.

EARL GREY TOUCHÉ

Té negro, bergamota y pétalos de rosa

EARL GREY TOUCHÉ

Black tea and rose petals.

ROOIBOS VAINILLA CHAI

Vainilla, jengibre, enebros, cardamomo, clavo de olor, anís estrellado, hinojo, pimienta negra.

ROOIBOS VANILLA CHAI

Ginger, juniper, cardamom, clove, star anise, fennel, blackpepper

HAPPY BERRY

Té rojo, frutilla, frambuesa, grosella y cereza.

HAPPY BERRY

Red tea, strawberry, gooseberry, raspberry and cherry.

FRUTA DE LA PASIÓN ENCANTO

Té verde, maracuyá, mango, piña, durazno, ananá, banana, chaucha de vainilla, caléndula y pétalos de rosas.

FRUTA DE LA PASIÓN ENCANTO

Green tea, maracuya, mango, pineapple, banana, vanilla bean, calendula and rose petals.



Sin glúten
Gluten Free



Vegetariano
Meatless



Vegano
Vegan



BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS <i>STILL WATER AND SPARKLING WATER</i>	\$2.400.-
AGUAS SABORIZADAS <i>FLAVORED WATER</i>	\$2.800.-
GASEOSAS <i>SODA POP</i>	\$3.000.-
JUGOS NATURALES <i>FRUIT JUICE</i>	\$3.600.-
LIMONADA <i>GLASS OF LEMONADE</i>	\$3.500.-
LIMONADA EN JARRA <i>PITCHER OF LEMONADE</i>	\$7.500.-

CERVEZAS

BEERS

CORONA 330CC	\$6.100.-
VIARAVA <i>IPA / Ale / Stout</i>	\$5.500.-
ANDES IPA 330CC	\$5.000.-



Sin glúten
Gluten Free



Vegetariano
Meatless



Vegano
Vegan



BEBIDAS CON ALCOHOL

DRINKS AND COCKTAILS

Aperitivos y Tragos

Aperitif and Drinks

APEROL SPRITZ	\$6.500.-
NEGRONI	\$6.500.-
GIN TONIC	\$8.100.-
VERMOUTH LA FUERZA <i>Rojo / Blanco</i> <i>Red / White</i>	\$7.400.-
CAMPARI ORANGE	\$5.800.-
CYNAR JULEP	\$6.500.-
FERNET CON COCA <i>FERNET AND COCA COLA</i>	\$6.500.-

WHISKYS

WHISKEYS

GLENFIDDICH	\$23.100.-
JACK DANIELS	\$10.700.-
CHIVAS REGAL	\$11.500.-
JOHNNIE WALKER <i>Red Label</i> <i>Black Label</i>	\$9.200.- \$10.700.-
BALLANTINES	\$7.400.-



Sin glúten
Gluten Free



Vegetariano
Meatless



Vegano
Vegan