

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

ESTANCIA
LA PAZ

ESPECIAL / SPECIAL

MENÚ 3 PASOS

(Entrada, plato principal y postre)

\$42.000.-

THREE STEPS MENU

(Starter, main course and dessert)

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

\$21.000.-



PLATOS CHICOS

SMALL DISHES

Regionales

Regional

DEGUSTACIÓN DE SALAMES CAROYENSES Y QUESO CRIOLLO
CAROYENSE SALAMI AND CRIOLLO CHEESE TASTING

\$13.100.-

EMPANADA CRIOLLA
TRADITIONAL MEAT EMPANADA

\$3.300.-

PROVOLETA ASADA
Kale, gremolata de puerros asados
GRILLED PROVOLETA
Kale, roasted leek gremolata

\$12.300.-



DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS
EMPANADAS TASTING

\$9.800.-

De Autor

Signature Dishes

TERRINA DE CAMPO
Zapallo cabutia, demiglase de café
HOMEMADE TERRINE
Cabutia pumpkin, coffee demi-glacé

\$12.300.-



MOLLEJA ASADA
Jamón crocante, cremoso de maíz
GRILLED SWEETBREADS
Crispy ham, creamy corn

\$14.000.-



REMOLACHAS A LA CHAPA
Queso de cabra, aceite de ajo negro, rúcula baby
ROASTED BEETS
Goat cheese, black garlic oil, baby arugula

\$9.900.-



PORTOBELLOS ASADOS
Puré de batata y miso
GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS
Sweet potatoes and miso

\$10.600.-



Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan



PLATOS CHICOS

SMALL DISHES

Otros Platos chicos

Other Small Dishes

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO

\$11.500.- 

Alioli de limón asado

BLACK RICE CROQUETTES

Roasted lemon aioli

JAMÓN SERRANO ARTESANAL

\$13.100.-

Tibia focaccia de oliva

ARTISAN SERRANO HAM

Warm olive focaccia

ANCHOAS

\$11.500.-

Boquerones estilo vasco, paté, encurtidos

ANCHOVIES

Basque-style boquerones, pâté, pickles, mini cremona bread

PLATOS MEDIANOS

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

VITELLO TONNATO

\$14.000.- 

Bife chorizo, queso sbrinz, rúcula, alcaparrón

VITELLO TONNATO

Sirloin, sbrinz cheese, arugula, caper

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)

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan



PLATOS MEDIANOS

MEDIUM DISHES

Sandwiches

HAMBURGUESA DE TERNERA COMPLETA EN PAN BRIOCHE **\$14.000.-**

Lechuga, tomate, jamón y huevo

COMPLETE BEEF BURGER IN BRIOCHE BREAD

Lettuce, tomato, ham and egg

FOCACCIA DE LOMO DE CERDO **\$11.500.-**

Queso criollo, huevo revuelto, pepinillos, espinaca

PORK LOIN FOCACCIA

Criollo cheese, scrambled egg, pickles, spinach

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

PLATOS GRANDES

LARGE DISHES

Especiales de Temporada

Seasonal Specials

POLENTA BLANCA

Carrillera braseada

WHITE POLENTA

Braised beef cheeks

\$17.000.-

GF

SALMÓN GRILLADO

Ensalada de poroto mung y cítricos

GRILLED SALMON

Mung beans and citrus salad

\$26.000.-

GF

RISOTTO

Remolachas asadas, queso de cabra, almendras

RISOTTO

Roasted beets, goat cheese, almonds

\$18.000.-

GF M

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan



PLATOS GRANDES

LARGE DISHES

Especiales de Temporada *Seasonal Specials*

COLIFLOR ASADO

Vinagreta de vermouth, arroz jazmín
ROASTED CAULIFLOWER
Vermouth vinaigrette, jasmine rice

\$15.000.- GF M

PASTA SECA

Brocoli, guanciale
DRY PASTA
Broccoli, guanciale

\$16.000.-

LASAGNA DE VACÍO A LA PARRILLA

Salsa mornay
GRILLED FLANK LASAGNA
Mornay sauce

\$19.000.-

De nuestro grill *From our grill*

BIFE ANCHO (400 gr) RIBEYE STEAK

\$25.000.- GF

ENTRAÑA SKIRT STEAK

\$20.000.- GF

Para acompañar *Side dishes*

Papas asadas con curry *Gilled potatoes with curry*

GF M V

GF M V

Ensalada de verdes, rabanito, tomates asados, remolacha, pepino *Green salad, radish, roasted tomatoes, beets, cucumber*

GF M V

Puré de calabaza y tomillo *Mashed pumpkin and thyme*

GF M V

Puré de papas *Mashed potatoes*

GF M

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan



DULCES

SWEETS

De temporada

Seasonal Sweets

VOLCÁN DE BAILEYS

Crumble de cinco especies, helado de crema

BAILEYS VOLCANO CAKE

Five-spice crumble, cream ice cream

\$10.100.-

M

MANZANAS TIBIAS

Miel de caña y romero, hojaldre, crema de caramelo

WARM APPLES

Cane honey and rosemary, puff pastry, caramel cream

\$8.900.-

M

CREMOSO DE CHOCOLATE

Pomelos en almíbar, crujiente de sésamo

CREAMY CHOCOLATE

Grapefruit in syrup, sesame crisp

\$9.800.-

GF M

MOUSSE DE ZAPALLO

Zapallo en almíbar, queso Morbier y jalea de quinoto

SQUASH MOUSSE

Squash in syrup, morbier cheese, kumquat jelly

\$8.700.-

M

NEW YORK CHEESECAKE DE CHOCOLATE

Frambuesa

NEW YORK CHOCOLATE CHEESECAKE

Raspberry

\$9.200.-

GF M

Clásicos de la Estancia

Estancia La Paz Classics

VIGILANTE

Membrillo, batata y queso criollo

VIGILANTE

Cheese, quince and sweet potato paste

\$8.200.-

GF M

FRUTAS EN ALMÍBAR DE ESTACIÓN

Queso, crema de yogurt y nueces pecanas

SEASONAL FRUITS IN SYRUP

Cheese, yoghurt cream and pecan nuts

\$8.700.-

GF M

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

\$7.800.-

GF M

HELADO

ICE CREAM

\$5.700.-

M

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan