

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)

\$45.000.-

THREE STEPS MENU

(Starter, main course and dessert)

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

\$22.500.-



PLATOS CHICOS

SMALL DISHES

Regionales

Regional

DEGUSTACIÓN DE SALAMES CAROYENSES Y QUESO CRIOLLO

\$14.400.-

CAROYENSE SALAMI AND CRIOLLO
CHEESE TASTING

EMPANADA CRIOLLA

\$3.650.-

TRADITIONAL MEAT EMPANADA

PROVOLETA ASADA

\$13.550.-



Kale, gremolata de puerros asados

GRILLED PROVOLETA

Kale, roasted leek gremolata

DEGUSTACIÓN DE EMPANADAS

\$10.800.-

EMPANADAS TASTING

De Autor

Signature Dishes

TERRINA DE CAMPO

\$13.500.-



Zapallo cabutia, demiglase de café

HOMEMADE TERRINE

Cabutia pumpkin, coffee demi-glacé

MOLLEJA ASADA

\$15.400.-



Jamón crocante, cremoso de maíz

GRILLED SWEETBREADS

Crispy ham, creamy corn

REMOLACHAS A LA CHAPA

\$10.900.-



Queso de cabra, aceite de ajo negro, rúcula baby

ROASTED BEETS

Goat cheese, black garlic oil, baby arugula

PORTOBELLOS ASADOS

\$11.650.-



Puré de batata y miso

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS

Sweet potatoes and miso

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan



PLATOS CHICOS

SMALL DISHES

Otros Platos chicos

Other Small Dishes

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO

\$12.600.-

Alioli de limón asado

BLACK RICE CROQUETTES

Roasted lemon aioli

JAMÓN SERRANO ARTESANAL

\$14.400.-

Tibia focaccia de oliva

ARTISAN SERRANO HAM

Warm olive focaccia

ANCHOAS

\$12.650.-

Boquerones estilo vasco, paté, encurtidos

ANCHOVIES

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

PLATOS MEDIANOS

MEDIUM DISHES

MILANESITAS DE BIFE DE CHORIZO

\$18.000.-

Papas, hojas verdes

BREADED SIRLOIN

Potatoes, green leaves

TARTA DE SALMÓN EN MASA PHILO

\$19.300.-

SALMON PIE IN PHYLLO PASTRY

VITELLO TONNATO

\$15.400.-

Bife chorizo, queso sbrinz, rúcula, alcaparrón

VITELLO TONNATO

Sirloin, sbrinz cheese, arugula, caper

REMOLACHAS Y VERDURAS AL RESCOLDO

\$11.650.-

Humus, queso de cabra, pecanas

ROASTED BEETS AND VEGETABLES

Hummus, goat cheese, pecans

REVUELTO GRAMAJO

\$11.750.-

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 \$15.400.-

Lechuga, tomate, jamón y huevo
COMPLETE BEEF BURGER IN BRIOCHE BREAD
Lettuce, tomato, ham and egg

FOCACCIA DE LOMO DE CERDO \$12.650.-

Queso criollo, huevo revuelto, pepinillos, espinaca
PORK LOIN FOCACCIA
Criollo cheese, scrambled egg, pickles, spinach

Ensaladas

Salads

CAESAR SALAD  \$11.750.- 

Pollo o langostinos
CAESAR SALAD  \$14.850.-
Chicken or shrimps

BURRATA \$16.150.-  

Jamón crudo, olivas marinadas en hierbas, rúcula
BURRATA
Cured ham, herbs marinated, olives, arugula

PLATOS GRANDES

LARGE DISHES

Especiales de Temporada

Seasonal Specials

POLENTA BLANCA \$18.700.- 

Carrillera braseada
WHITE POLENTA
Braised beef cheeks

SALMÓN GRILLADO \$28.500.- 

Ensalada de poroto mung y cítricos
GRILLED SALMON
Mung beans and citrus salad

RISOTTO \$19.800.-  

Remolachas asadas, queso de cabra, almendras
RISOTTO
Roasted beets, goat cheese, almonds

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan



PLATOS GRANDES

LARGE DISHES

Especiales de Temporada

Seasonal Specials

COLIFLOR ASADO

\$16.500.- GF M

Vinagreta de vermouth, arroz jazmín

ROASTED CAULIFLOWER

Vermouth vinaigrette, jasmine rice

LASAGNA DE VACÍO A LA PARRILLA

\$20.900.-

Salsa mornay

GRILLED FLANK LASAGNA

Mornay sauce

De nuestro grill

From our grill

BIFE ANCHO (400 gr)

\$27.500.- GF

RIBEYE STEAK

ENTRAÑA

\$22.000.- GF

SKIRT STEAK

Para acompañar

Side dishes

Papas asadas con curry

GF M V

Gilled potatoes with curry

Ensalada de verdes, rabanito, tomates asados, remolacha, pepino

GF M V

Green salad, radish, roasted tomatoes, beets, cucumber

Puré de calabaza y tomillo

GF M V

Mashed pumpkin and thyme

Puré de papas

GF M

Mashed potatoes

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

\$11.100.-

M

MANZANAS TIBIAS

Miel de caña y romero, hojaldre, crema de caramelo

WARM APPLES

Cane honey and rosemary, puff pastry, caramel cream

\$9.800.-

M

CREMOSO DE CHOCOLATE

Pomelos en almíbar, crujiente de sésamo

CREAMY CHOCOLATE

Grapefruit in syrup, sesame crisp

\$10.750.-

GF M

MOUSSE DE ZAPALLO

Zapallo en almíbar, queso Morbier y jalea de quinoto

SQUASH MOUSSE

Squash in syrup, morbier cheese, kumquat jelly

\$9.500.-

M

NEW YORK CHEESECAKE DE CHOCOLATE

Frambuesa

NEW YORK CHOCOLATE CHEESECAKE

Raspberry

\$10.100.-

GF M

Clásicos de la Estancia

Estancia La Paz Classics

VIGILANTE

Membrillo, batata y queso criollo

VIGILANTE

Cheese, quince and sweet potato paste

\$9.000.-

GF M

FRUTAS EN ALMÍBAR DE ESTACIÓN

Queso, crema de yogurt y nueces pecanas

SEASONAL FRUITS IN SYRUP

Cheese, yoghurt cream and pecan nuts

\$9.550.-

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

\$8.550.-

GF M

HELADO

ICE CREAM

\$6.250.-

M

Sin glúten
Gluten Free

Vegetariano
Meatless

Vegano
Vegan