

ESTANCIA  
LA PAZ

BAR TRONCOS

(+54) 3525-492655 | (+54) 351-152727867  
restaurante@puebloestancialapaz.com  
Ruta E66 | Km 41 | CP:5117 | Ascochinga | Córdoba, Argentina.  
www.puebloestancialapaz.com



## CAFÈ

---

**POCILLO** \$2.000.-

**JARRITO** \$2.300.-

**TAZA** \$2.800.-

### *Panificación & Snack*

**MEDIALUNA** \$1.350.-

**CRIOLLITOS** \$1.200.-

**TOSTADAS** \$1.850.-

**ALFAJOR** \$2.400.-

**BARRA DE CEREALES** \$1.300.-

**FRUTA** \$750.-

**NATURAL BREAK** \$1.900.-

### *Desayuno o Merienda*

**POR PERSONA** \$7.700.-





## PLATOS CHICOS

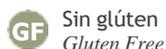
---

### *Sandwiches Fríos*

<b>JAMÓN COCIDO</b> <i>Pan baguette, queso Tybo</i>	<b>\$6.000.-</b>
<b>SALAME COLONIA</b> <i>Pan baguette, queso reggio</i>	<b>\$7.900.-</b>
<b>LOMITO DE CERDO HORNEADO</b> <i>Pan baguette, queso fontina, mayonesa con berenjenas, tomates secos hidratados</i>	<b>\$6.000.-</b>
<b>SALAME Crespón</b> <i>Pan baguette, queso Tybo, morrón en conservas</i>	<b>\$6.700.-</b>
<b>JAMÓN CRUDO</b> <i>Pan baguette, rúcula, queso reggio</i>	<b>\$7.800.-</b>

### *Sandwiches Calientes*

<b>HAMBURGUESA COMPLETA</b> <i>Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa y papas fritas</i>	<b>\$12.600.-</b>
<b>MILANESA EN PAN FRANCES</b> <i>Tomate, rúcula, queso, huevo, tocino, mayo oliva y papas fritas</i>	<b>\$11.500.-</b>
<b>TERNERA BRASEADA</b> <i>Pategrás, tomates secos, pimientos asados y papas fritas</i>	<b>\$11.000.-</b>





## PLATOS MEDIANOS

---

### *Platos Chicos*

**EMPANADAS CRIOLLAS** \$2.500.-  
*Dulces / Saladas*

**TABLA LOS TRONCOS (para dos)** \$24.100.-  
*Fiambres regionales, quesos, escabeches, mini tortilla de papas, aros de cebolla, bastoncitos de queso y papas con huevos y tocino*

**POLLITO SWING** \$7.650.-  
*Pollo frito estilo KFC, papas fritas y aderezos*

### *Milanesas*

**COMÚN** \$11.000.-  
*Carne de ternera y papas fritas*

**FUGAZZA** \$11.500.-  
*Carne de ternera, cebolla y papas fritas*

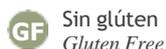
**NAPOLITANA** \$13.700.-  
*Carne de ternera, salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas*

**"PRESIDENTE ROCA"** \$14.200.-  
*Jamón crudo, muzzarella y revuelto gramajo*

### *Cazuelas y Pastas*

**CAZUELA DE POLLO AL CURRY** \$9.900.-  
*Papas españolas y frutos secos*

**PASTA DE LA CASA** \$13.100.-  
*Consultar sugerencia del cheff*



Sin glúten  
Gluten Free



Vegetariano  
Meatless



Vegano  
Vegan



## PLATOS MEDIANOS

### *Carnes*

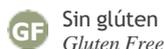
<b>BIFE DE CHORIZO</b>	<b>\$18.600.-</b>
<i>Papas fritas y mezclum de hojas verdes</i>	
<b>BONDIOLA DE CERDO</b>	<b>\$15.350.-</b>
<i>Laqueado (miel, dijon y tomillo)</i>	
<i>Bastones de batata</i>	

### *Pizzas, Calzoni y Wraps*

<b>MARGARITA</b>	<b>\$7.650.-</b>
<i>Muzzarella, albahaca y salsa de tomate.</i>	
<b>PEPERONI</b>	<b>\$8.700.-</b>
<i>Muzzarella, pepperoni, aceite pprika y aceitunas.</i>	
<b>RCULA Y CRUDO</b>	<b>\$9.900.-</b>
<i>Muzzarella, rcula, jamn crudo, parmesano y aceitunas</i>	
<b>CALZONI</b>	<b>\$8.700.-</b>
<i>Rcula, espinaca y queso</i>	
<b>WRAPS DE CERDO PIBIL</b>	<b>\$9.900.-</b>
<i>Cerdo, hakusay, choclo</i>	

### *Ensaladas*

<b>LOS TRONCOS</b>	<b>\$15.200.-</b>
<i>Salmn curado, hojas verdes, cherry, alcaparras, vinagreta balsmica.</i>	
<b>HOYO 18</b>	<b>\$8.700.-</b>
<i>Hojas verdes, cherry, quinoa, pollo frito, escamas de parmesano</i>	
<b>GUILA</b>	<b>\$7.650.-</b>
<i>Cre moso de garbanzo, calabaza glaseada, cebollas asadas y almendras tostadas</i>	
<b>CAESAR</b>	<b>\$7.700.-</b>
<i>Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar</i>	



Sin gluten  
Gluten Free



Vegetariano  
Meatless



Vegano  
Vegan



## POSTRES

---

<b>VIGILANTE</b> <i>Membrillo, batata y queso criollo</i>	<b>\$5.500.-</b>
<b>ALMENDRADO</b>	<b>\$5.500.-</b>
<b>BUDÍN DE PAN</b> <i>Crema, salsa de maracuyá</i>	<b>\$4.350.-</b>
<b>PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE</b>	<b>\$6.550.-</b>

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

---

<b>AGUA MINERAL CON Y SIN GAS</b>	<b>\$2.100.-</b>
<b>AGUAS SABORIZADAS</b>	<b>\$2.300.-</b>
<b>GASEOSAS</b>	<b>\$2.500.-</b>
<b>POWERADE</b>	<b>\$2.800.-</b>



Sin glúten  
Gluten Free



Vegetariano  
Meatless



Vegano  
Vegan



## BEBIDAS CON ALCOHOL

---

### *Cervezas*

<b>QUILMES</b>	<b>\$2.650.-</b>
<b>CORONA 330CC</b>	<b>\$4.400.-</b>
<b>VIARAVA</b>	<b>\$3.850.-</b>
<b>ANDES IPA 330CC</b>	<b>\$3.350.-</b>

### *Vinos*

<b>FINCA LA LINDA</b>	<b>\$14.800.-</b>
<b>ÁLAMOS</b>	
<i>Malbec</i>	<b>\$14.000.-</b>
<i>Chardonnay</i>	<b>\$12.350.-</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	
<i>Malbec</i>	<b>\$18.000.-</b>
<i>Chardonnay</i>	<b>\$17.200.-</b>
<b>TERRAZAS DE LOS ANDES</b>	
<i>Malbec</i>	<b>\$27.300.-</b>
<i>Chardonnay</i>	<b>\$25.200.-</b>
<b>NIETO SENETINER EXTRA BRUT</b>	<b>\$17.000.-</b>
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b>	<b>\$16.800.-</b>
<b>CHANDON BRUT NATURE</b>	<b>\$24.200.-</b>



Sin glúten  
Gluten Free



Vegetariano  
Meatless



Vegano  
Vegan

## BEBIDAS CON ALCOHOL

---

### *Aperitivos y Tragos*

<b>FERNET CON COCA</b>	<b>\$6.000.-</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>\$5.600.-</b>
<b>GIN TONIC</b>	<b>\$7.300.-</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$5.550.-</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>\$6.000.-</b>
<b>VERMOUTH LA FUERZA</b> <i>Rojo / Blanco</i>	<b>\$6.300.-</b>
<b>ACOMPAÑAMIENTO</b>	<b>\$3.700.-</b>

### *Whiskys*

<b>JOHNNIE WALKER</b> <i>Red Label</i>	<b>\$7.700.-</b>
<i>Black Label</i>	<b>\$9.350.-</b>
<b>BALLANTINES</b>	<b>\$7.600.-</b>