



Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Degustación mollejas
Humus de arvejas | Aceite de paprika
\$ 16.800.-

Tartar de trucha serrana
Brotos de mostaza | Pistachos
\$ 14.000.-

Girgolas a la parrilla
Zanahoria asada
\$ 12.750.-

Lengua de cordero
Chauchas y papines salteados
\$ 12.000.-

Clásicos

Degustación de empanadas
\$ 11.800.-

Provoleta asada
Mermelada de tomates | Aceite de albahaca
\$ 14.800.-

Anchoas y boquerones de Mar de Plata
Pate
\$ 13.850.-

Regionales

Empanada criolla de matambre
\$ 4.000.-

Degustación de salames de Caroya y queso criollo
\$ 15.500.-

Jamón serrano de Agua de Oro
Focaccia tostada
\$ 15.800.-

Selección de quesos cordobeses
Miel de La Paz
\$ 15.000.-

PLATOS MEDIANOS

Sandwiches

Hamburguesa de ternera
Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo | Pan brioche
\$ 15.750.-

Atún
Cebolla morada | Queso criollo | Lechuga | Pan negro
\$ 14.000.-

Ensaladas

Caesar
Pollo o langostinos
\$12.850.- / \$16.300.-

Burrata
Jamón crudo | Olivas marinadas en hierbas | Rúcula
\$ 17.650.-

Pollo de campo
Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz
\$ 13.500.-

Espárragos
Jamón crudo | Palta | Queso tomino | Rúcula | Miel
\$ 15.500.-

Arroz jazmín
Palta | Pepinos | Garbanzos | Huevos marinados
\$ 14.500.-

Langostino
Repollitos de Bruselas | Hojas verdes | Cherrys | Semillas de girasol
\$ 16.500.-

Minutas

Milanesitas de Bife de chorizo
Papas | Hojas verdes
\$ 23.000.-

Tarta de salmón en masa philo
\$ 21.100.-

Vitello Tonnato

Queso Sbrinz | Rúcula | Alcaparrón

\$ 16.800.-

Revuelto Gramajo

\$ 12.850.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Spaghetti de espinaca

Portobellos

\$ 22.900.-

Risotto de calabaza

Pesto de naranja | Pistacho garrapiñada

\$ 21.500.-

Salmón a la plancha

Hongos y verduras salteados | Miso

\$ 31.200.-

Pollo de campo

Arroz Jazmín

\$ 23.000.-

Ñoquis de calabaza

Pecanas | Hojas babys | Manteca de hierbas

\$ 19.500.-

Trucha serrana

Cous Cous | Verduras

\$ 26.000.-

Carnes al grill

Bife ancho

\$ 30.000.-

Entraña

\$ 25.000.-

Acompañamientos

Papas asadas con tandoori masala

Ensalada de hojas verdes

Pepino | Encurtidos caseros

Vegetales a la chapa

POSTRES

Regionales

Vigilante

Membrillo | Batata | Queso criollo

\$ 9.800.-

Frutas en almíbar

Crema de yogurt | Queso | Nueces pecanas

\$ 10.500.-

Flan de dulce de leche

Crema de yogurt | Garrapiñada

\$ 9.350.-

De temporada

Mousse de chocolate blanco

Corazón de arándanos | Galleta de sésamo negro

\$ 12.000.-

Cremoso de maní

Mousse de café | Bananas maceradas en caramelo

\$ 10.500.-

Panacotta de yogurt

Frutilla con tomillo | Merengue

\$ 11.000.-

Ananá

Crumble de coco | Milhojas de ananá | Gel de piña colada

\$ 11.500.-





(+54) 3525 492655 / (+54) 9 3513 24-5597
restaurante@puebloestancialapaz.com
www.puebloestancialapaz.com

