



CARTA

BAR LOS TRONCOS



CAFÉ

CAFÉ

POCILLO	JARRITO	TAZA
\$2.600.-	\$2.900.-	\$3.300.-

PANIFICACIÓN & SNACK

MEDIALUNAS	\$1.500.-
CRIOLLITOS	\$1.250.-
TOSTADAS	\$2.000.-
ALFAJOR	\$2.500.-
BARRA DE CERALES	\$1.400.-
FRUTA	\$800.-
NATURAL BREAK	\$2.000.-

Desayuno o merienda por persona \$8.100.-

PLATOS CHICOS

SÁNDWICHES FRÍOS

JAMÓN COCIDO \$7.000.-

Pan baguette, queso Tybo

SALAME COLONIA \$8.500.-

Pan baguette, queso reggio

LOMITO DE CERDO HORNEADO \$7.000.-

Pan baguette, queso fontina, mayonesa con berenjenas, tomates secos hidratados

SALAME CRESPÓN \$7.000.-

Pan baguette, queso Tybo, morrón en conservas

JAMÓN CRUDO \$8.200.-

Pan baguette, rúcula, queso reggio

SÁNDWICHES CALIENTES

HAMBURGUESA COMPLETA \$13.300.-

Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa y papas fritas

MILANESA EN PAN FRANCES \$12.000.-

Tomate, rúcula, queso, huevo, tocino, mayo oliva y papas fritas

TERNERA BRASEADA \$11.600.-

Pategrás, tomates secos, pimientos asados y papas fritas

PLATOS MEDIANOS

PLATOS CHICOS

EMPANADAS CRIOLLAS \$3.000.-
Dulces/Saladas

TABLA LOS TRONCOS (PARA DOS) \$27.000.-
Fiambres regionales, queso, escabeches, mini tortilla de papas, aros de cebolla, bastoncitos de queso y papas con huevo y tocino

POLLITO SWING \$8.000.-
Pollo frito estilo KFC, papas fritas y aderezos

MILANESAS

COMÚN \$14.000.-
Carne de ternera y papas fritas

FUGAZZA \$12.000.-
Carne de ternera, cebolla, y papas fritas

NAPOLITANA \$16.000.-
Carne de ternera, salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas

"PRESIDENTE ROCA" \$15.000.-
Jamón crudo, muzzarella y revuelto gramajo

PIZZAS, CALZONI & WRAPS

MARGARITA \$8.000.-
Muzzarella, albahaca y salsa de tomate

PEPERONI \$9.000.-
Muzzarella, pepperoni, aceite pprica y aceitunas

RÚCULA Y CRUDO \$11.000.-
Muzzarella, rúcula, jamón crudo, parmesano y aceitunas

CALZONI \$9.000.-
Rúcula, espinacas y queso

WRAPS DE CERDO PIBIL \$11.000.-
Cerdo, hakusay, choclo

CAZUELAS & PASTAS

CAZUELA DE POLLO AL CURRY \$10.400.-
Papas españolas y frutos secos

PASTAS DE LA CASA \$13.800.-
Consultar sugerencias del chef

PLATOS MEDIANOS

CARNES

BIFE DE CHORIZO \$20.000.-
Papas fritas y mezcla de hojas verdes

MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA \$16.000.-
Papas asadas

ENSALADAS

LOS TRONCOS \$16.000.-
Salmón curado, hojas verdes, cherry, alcaparras, vinagreta balsámica

HOYO 18 \$14.000.-
Hojas verdes, cherry, quinoa, pollo frito, escamas de parmesano

ÁGUILA \$11.000.-
Cremoso de garbanzo, calabaza glaseada, cebollas asadas y almendras tostadas

CAESAR \$12.500.-
Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar

POSTRES

POSTRES

VIGILANTE \$5.800.-
Membrillo o batata y queso criollo

ALMENDRADO \$5.800.-

BUDÍN DE PAN \$4.550.-
Crema, salsa de maracuyá

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE \$6.900.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS \$2.200.-

AGUAS SABORIZADAS \$2.500.-

GASEOSA \$2.650.-

POWERADE \$3.000.-

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

QUILMES \$2.800.-

CORONA 330CC \$4.600.-

VIARAVA \$4.100.-

ANDES IPA 330CC \$3.500.-

VERMUTERÍA Y TRAGOS

FERNET CON COCA \$7.800.-

CAMPARI ORANGE \$7.000.-

GIN TONIC \$8.500.-

APEROL SPRITZ \$7.500.-

NEGRONI \$6.500.-

VERMÚ LA FUERZA \$7.500.-
Rojo & Soda

VINOS Y ESPUMANTES

FINCA LA LINDA \$17.000.-

ÁLAMOS \$14.000.-
Malbec / Chardonay

LUIGI BOSCA \$25.000.-
Malbec / Chardonay

TERRAZAS DE LOS ANDES \$22.000.-
Malbec / Chardonay

NIETO SENETINER EXTRA BRUT \$18.000.-

CHARDON EXTRA BRUT \$18.000.-

BARON B EXTRA BRUT \$28.000.-

BARON B BRUT NATURE \$35.000.-

WHISKYS

JOHNNIE WALKER \$7.700.- / \$9.350.-
Red Label Black Label

BALLANTINES \$8.000.-

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