



Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Degustación de mollejas ✂
Hummus de arvejas | Aceite de paprika
\$ 18.000.-

Tartar de trucha serrana ✂
Brotos de mostaza | Pistachos
\$ 14.700.-

Gírgolas a la parrilla ✂
Zanahoria asada
\$ 13.400.-

Lengua de cordero ✂
Chauchas y papines salteados
\$ 12.600.-

Clásicos

Degustación de empanadas
\$ 12.400.-

Provoleta asada ✂ ✓
Mermelada de tomates | Aceite de albahaca
\$ 15.600.-

Anchoas y boquerones de Mar de Plata
Paté
\$ 14.600.-

Regionales

Empanada criolla de matambre
\$ 5.000.-

Degustación de salames de Caroya y queso criollo
\$ 16.300.-

Jamón serrano de Agua de Oro
Focaccia tostada
\$ 16.600.-

Selección de quesos cordobeses ✂
Miel de La Paz
\$ 15.800.-

PLATOS MEDIANOS

Sándwiches

Hamburguesa de ternera
Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo | Pan brioche
\$ 19.000.-

Atún
Cebolla morada | Queso criollo | Lechuga | Pan negro
\$ 14.700.-

Ensaladas

Caesar
Pollo o langostinos
\$15.000.- / \$19.000.-

Burrata
Jamón crudo | Olivas marinadas en hierbas | Rúcula
\$ 20.000.-

Pollo de campo ✂
Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz
\$ 16.000.-

Queso tomino ✂
Rúcula | Palta | Chauchas | Crocante de jamón crudo | Miel
\$ 16.300.-

Arroz jazmín ✂ ✓
Palta | Pepinos | Garbanzos | Huevos marinados
\$ 15.200.-

Langostino ✂
Repollo | Hojas verdes | Cherrys | Semillas de girasol
\$ 19.000.-

Minutas

Milanesitas de Bife de chorizo
Papas | Hojas verdes
\$ 27.000.-

Tarta de salmón en masa philo
\$ 25.000.-

Vitello Tonnato

Queso Sbrinz | Rúcula | Alcaparrón

\$ 17.700.-

Revuelto Gramajo ✂

\$ 13.500.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Spaghetti de espinaca ✓

Portobellos

\$ 24.100.-

Risotto de calabaza ✂ ✓

Pesto de naranja | Pistacho garrapiñada

\$ 22.600.-

Salmón a la plancha ✂

Hongos y verduras salteados | Miso

\$ 35.000.-

Pollo de campo ✂

Arroz Jazmín

\$ 24.200.-

Ñoquis de calabaza ✓

Pecanas | Hojas babys | Manteca de hierbas

\$ 20.500.-

Trucha serrana

Cous Cous | Verduras

\$ 30.000.-

Carnes al grill

Bife ancho ✂

\$ 35.000.-

Entraña ✂

\$ 30.000.-

Acompañamientos

Papas asadas con tandoori

masala ✂ ✓ 

Ensalada de hojas verdes ✂ ✓ 

Pepino | Encurtidos caseros

Vegetales a la chapa ✂ ✓ 

POSTRES

Regionales

Vigilante ✂

Membrillo | Batata | Queso criollo

\$ 10.300.-

Frutas en almíbar ✂

Crema de yogurt | Queso | Nueces pecanas

\$ 11.000.-

Flan de dulce de leche

Crema de yogurt | Garrapiñada

\$ 9.800.-

De temporada

Mousse de chocolate blanco ✂

Corazón de arándanos | Galleta de sésamo negro

\$ 12.600.-

Cremoso de maní ✂

Mousse de café | Bananas caramelizadas

\$ 11.000.-

Panna cotta de yogurt ✂

Frutilla con tomillo | Merengue

\$ 11.600.-

Ananá ✂

Crumble de coco | Milhojas de ananá

\$ 12.100.-





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

