



CARTA

BAR LOS TRONCOS



CAFÉ

CAFÉ

POCILLO	JARRITO	TAZA (doble)
\$3.100.-	\$3.400.-	\$3.800.-

PANIFICACIÓN & SNACK

MEDIALUNAS	\$1.800.-
CRIOLLITOS	\$1.500.-
TOSTADAS	\$2.400.-
ALFAJOR	\$3.000.-
BARRA DE CEREALES	\$1.700.-
FRUTA	\$1.000.-
NATURAL BREAK	\$2.500.-

Desayuno o merienda por persona \$10.000.-

PLATOS CHICOS

SÁNDWICHES FRÍOS

JAMÓN COCIDO	\$8.100.-
Pan ciabatta, queso tybo	
JAMÓN CRUDO	\$9.500.-
Pan baguette, rúcula, queso reggio	
SALAME COLONIA	\$9.900.-
Pan baguette, queso reggio, manteca	
LOMITO DE CERDO HORNEADO	\$8.100.-
Pan baguette, queso fontina, mayonesa con berenjenas, tomates secos hidratados	
SALAME Crespón	\$8.100.-
Pan baguette, queso tybo, morrón en conservas	

SÁNDWICHES CALIENTES

HAMBURGUESA COMPLETA	\$16.800.-
Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa	
MILANESA EN PAN CIABATTA	\$15.800.-
Tomate, morrón asado, queso azul lechuga	
TERNERA BRASEADA	\$15.800.-
Pategrás, tomates secos, pimientos asados	

MORTADELA GRILLADA \$15.000.-
Pan ciabatta, queso criollo, tomate asado y rúcula

PECETTO \$15.000.-
Pan de molde, chucrut, mostaza, tomate y rúcula

*Acompañado de papas fritas**

PLATOS CHICOS

EMPANADAS CRIOLLAS \$3.700.-
Saladas

PROVOLETA \$15.000.-
Rúcula, jamón crudo y pesto

TABLA REGIONAL \$31.500.-
Salame de la Colonia, jamón crudo, quesos criollo, queso pategrás, aceitunas marinadas, milanesa, papas rústicas, salsa tártara (para 2 personas)

RABAS \$16.000.-
Lactonesa de lima y gengibre

PLATOS MEDIANOS

MILANESAS

COMÚN \$16.300.-
Carne de ternera y papas fritas

FUGAZZA \$15.800.-
Carne de ternera, cebolla, y papas fritas

NAPOLITANA \$18.400.-
Carne de ternera, salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas

PIZZAS

MARGARITA \$9.300.-
Muzzarella, albahaca y salsa de tomate

PEPERONI \$10.400.-
Muzzarella, pepperoni, aceite paprika y aceitunas

RÚCULA Y CRUDO \$12.800.-
Muzzarella, rúcula, jamón crudo, parmesano y aceitunas

PLATOS MEDIANOS

CAZUELAS & PASTAS

CAZUELA DE CORDERO A LAS FINAS HIERBAS \$15.000.-

Polenta blanca cremosa

PASTAS DE LA CASA \$16.000.-

Consultar sugerencias del chef

CARNES

BIFE DE CHORIZO \$23.100.-

Papas fritas y mezcla de hojas verdes

MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA \$18.900.-

Papas asadas

ENSALADAS

LOS TRONCOS \$18.900.-

Salmón curado, hojas verdes, cherrys, alcaparras y vinagreta balsámica

HOYO 18 \$16.300.-

Quínoa, pollo frito, cherrys, hojas verdes y escamas de parmesano

CAESAR \$14.700.-

Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar

POSTRES

POSTRES

VIGILANTE \$6.700.-

Membrillo o batata y queso criollo

ALMENDRADO \$6.700.-

BUDÍN DE PAN \$5.300.-

Crema y salsa de maracuyá

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS \$2.700.-

AGUAS SABORIZADAS \$3.000.-

GASEOSA \$3.300.-

POWERADE \$4.200.-

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330CC \$6.000.-

STELLA Litro \$11.000.-

VERMUTERÍA Y TRAGOS

FERNET CON COCA \$9.500.-

CAMPARI ORANGE \$8.100.-

GIN TONIC \$10.000.-

APEROL SPRITZ \$8.700.-

NEGRONI \$7.600.-

VERMÚ LA FUERZA \$8.700.-

Rojo & Soda

VINOS Y ESPUMANTES

ÁLAMOS \$18.900.-

Malbec / Chardonnay

LUIGI BOSCA \$32.000.-

Malbec / Chardonnay

TERRAZAS DE LOS ANDES \$32.000.-

Malbec / Chardonnay

CHANDON EXTRA BRUT \$27.000.-

BARON B EXTRA BRUT \$37.000.-

BARON B BRUT NATURE \$42.000.-

WHISKYS

JOHNNIE WALKER \$8.900.- / \$10.900.-

Red Label Black Label

BALLANTINES \$9.500.-

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