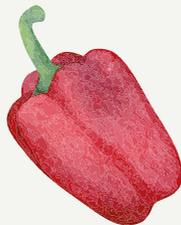




Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Degustación de mollejas ✂

Puré de coliflor asado

\$ 20.100.-

Sopa de cebollas caramelizadas ✂ 

Queso criollo

\$ 14.100.-

Rabo a baja temperatura ✂

Puré aligot | Yema de huevo de campo

\$ 16.400.-

Gozas de cerdo y novillo

Puré de maíz | Crema ácida

\$14.900.-

Clásicos

Degustación de empanadas

\$ 13.900.-

Provoleta asada ✂ ✓

Miel y nueces de la estancia

\$ 17.400.-

Anchoas y boquerones de Mar de Plata

Paté

\$ 16.300.-

Regionales

Empanada criolla de matambre

\$ 5.500.-

Degustación de salames de Caroya y

queso criollo

\$ 18.100.-

Jamón serrano de Agua de Oro

Focaccia tostada

\$ 18.500.-

Selección de quesos cordobeses ✂

Miel de La Paz

\$ 17.600.-

PLATOS MEDIANOS

Ensaladas

Caesar

Pollo o langostinos

\$16.800.- / \$21.100.-

Burrata

Jamón crudo | Olivas marinadas en

hierbas | Rúcula

\$ 22.300.-

Pollo de campo ✂

Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz

\$ 17.900.-

Queso tomino ✂

Rúcula | Palta | Chuachas | Crocante de

jamón crudo | Miel

\$ 18.200.-

Minutas

Milanesitas de Bife de chorizo

Papas | Hojas verdes

\$ 30.000.-

Tarta de salmón en masa philo

\$ 27.900.-

Vitello Tonnato

Queso Sbrinz | Rúcula | Alcaparrón

\$ 19.800.-

Revuelto Gramajo ✂

\$ 15.300.-

Hamburguesa de ternera

Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo revuelto

| Pan brioche

\$ 21.200.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Trucha serrana ✂
Garbanzos | Uvas | Palta | Pepinillo
\$ 33.400.-

Lasaña de vacío al disco
Espinacas y ricota | Salsa Mornay
\$ 26.300.-

Ravioles de berenjena asada y
queso de cabra ✓
Sofrito de hongos de pollo del
bosque y coco
\$ 26.900.-

Risotto cítrico ✂
Limón | Calamar asado
\$ 25.200.-

Polenta blanca ✂
Arañita de novillo estofada
\$ 22.600

Carnes & Pescados al grill

Salmón Asado ✂
\$ 38.900.-

Bife ancho ✂
\$ 39.000.-

Entraña ✂
\$ 34.000.-

Acompañamientos

Papas asadas con tandoori
masala ✂ ✓ VEGAN

Ensalada de hojas verdes ✂ ✓ VEGAN
Pepino | Encurtidos caseros

Vegetales a la chapa ✂ ✓ VEGAN

Puré de papa o calabaza ✂ ✓

POSTRES

Regionales

Vigilante ✂
Membrillo | Batata | Queso criollo
\$ 11.600.-

Frutas en almíbar ✂
Crema de yogurt | Queso | Nueces pecanas
\$ 12.200.-

Flan de dulce de leche ✂ ✓
Crema | Garrapiñada
\$ 10.900.-

De temporada

Peras asadas ✓
Torrontés | Crumble de almendras
\$ 13.500.-

Chocolate en texturas ✓
Gianduja | Crocante de cereal | Praliné de
maní
\$ 14.000

Pastel estilo vasco ✓
Toffee de frutos secos
\$ 12.900.-

Membrillos en almíbar ✓
Naranjas confitadas | Crema de rosas de
La Paz
\$ 12.300.-





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

