



CARTA

BAR LOS TRONCOS



CAFÉ

CAFÉ

POCILLO	JARRITO	TAZA (doble)
\$3.300.-	\$3.600.-	\$4.000.-

PANIFICACIÓN & SNACK

MEDIALUNAS	\$1.900.-
CRIOLLITOS	\$1.600.-
TOSTADAS	\$2.550.-
ALFAJOR	\$3.200.-
BARRA DE CEREALES	\$1.800.-
FRUTA	\$1.100.-
NATURAL BREAK	\$2.650.-
DESAYUNO/MERIENDA POR PERSONA	
Café o Té, 2 medialunas ó criollos o tostas, queso crema, dulce de leche, jugo de naranja	\$10.600.-

PLATOS CHICOS

SÁNDWICHES FRÍOS

JAMÓN COCIDO	\$8.600.-
Pan ciabatta, queso tybo	
JAMÓN CRUDO	\$10.100.-
Pan baguette, rúcula, queso reggio	
SALAME COLONIA	\$10.500.-
Pan baguette, queso reggio, manteca	
LOMITO DE CERDO HORNEADO	\$8.600.-
Pan baguette, queso fontina, mayonesa con berenjenas, tomates secos hidratados	
SALAME Crespón	\$8.600.-
Pan baguette, queso tybo, morrón en conservas	

SÁNDWICHES CALIENTES

HAMBURGUESA COMPLETA	\$17.800.-
Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa	
MILANESA EN PAN CIABATTA	\$16.800.-
Tomate, morrón asado, queso azul lechuga	
TERNERA BRASEADA	\$16.800.-
Pategrás, tomates secos, pimientos asados	

MORTADELA GRILLADA	\$15.900.-
Pan ciabatta, queso criollo, tomate asado y rúcula	

PECETTO	\$15.900.-
Pan de molde, chucrut, mostaza, tomate y rúcula	

Acompañado de papas fritas*

PLATOS CHICOS

EMPANADAS CRIOLLAS	\$3.900.-
Saladas	
PROVOLETA	\$15.900.-
Rúcula, jamón crudo y pesto	
TABLA REGIONAL	\$33.400.-
Salame de la Colonia, jamón crudo, quesos criollo, queso pategrás, aceitunas marinadas, milanesa, papas rústicas, salsa tártara (para 2 personas)	
RABAS	\$17.000.-
Lactonesa de lima y jengibre	

PLATOS MEDIANOS

MILANESAS

COMÚN	\$17.300.-
Carne de ternera y papas fritas	
FUGAZZA	\$16.300.-
Carne de ternera, cebolla, y papas fritas	
NAPOLITANA	\$19.500.-
Carne de ternera, salsa de tomate, mu-zzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas	

PIZZAS

MARGARITA	\$9.900.-
Muzzarella, albahaca y salsa de tomate	
PEPERONI	\$11.000.-
Muzzarella, pepperoni, aceite páprika y aceitunas	
RÚCULA Y CRUDO	\$13.600.-
Muzzarella, rúcula, jamón crudo, parmesano y aceitunas	

PLATOS MEDIANOS

CAZUELAS & PASTAS

CAZUELA DE CORDERO A LAS FINAS HIERBAS \$15.900.-

Polenta blanca cremosa

PASTAS DE LA CASA \$17.000.-

Consultar sugerencias del chef

CARNES

BIFE DE CHORIZO \$24.500.-

Papas fritas y mezcla de hojas verdes

MATAMBRE DE CERDO A LA PARRILLA \$20.000.-

Papas asadas

ENSALADAS

LOS TRONCOS \$20.000.-

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

HOYO 18 \$17.300.-

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

CAESAR \$15.600.-

Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar

POSTRES

POSTRES

VIGILANTE \$7.100.-

Membrillo, batata y queso criollo

ALMENDRADO \$7.100.-

BUDÍN DE PAN \$5.600.-

Crema, dulce de leche

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS \$2.850.-

AGUAS SABORIZADAS \$3.200.-

GASEOSA \$3.500.-

POWERADE \$4.450.-

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330CC \$6.400.-

STELLA Litro \$11.700.-

VERMUTERÍA Y TRAGOS

FERNET CON COCA \$10.000.-

CAMPARI ORANGE \$8.600.-

GIN TONIC \$10.600.-

APEROL SPRITZ \$9.250.-

NEGRONI \$8.000.-

VERMÚ LA FUERZA \$9.250.-

Rojo & Soda

VINOS Y ESPUMANTES

ÁLAMOS \$20.000.-

Malbec / Chardonnay

LUIGI BOSCA \$33.900.-

Malbec / Chardonnay

TERRAZAS DE LOS ANDES \$33.900.-

Malbec / Chardonnay

CHANDON EXTRA BRUT \$28.600.-

BARON B EXTRA BRUT \$39.300.-

BARON B BRUT NATURE \$44.500.-

WHISKYS

JOHNNIE WALKER \$9.500.- / \$11.500.-

Red Label Black Label

BALLANTINES \$10.100.-

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