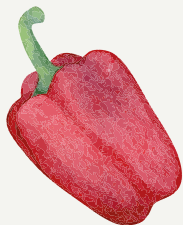




Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Degustación de mollejas ✂

Puré de coliflor asado

\$ 21.300.-

Sopa de cebollas caramelizadas ✂ 

Queso criollo

\$ 15.000.-

Rabo a baja temperatura ✂

Puré aligot | Yema de huevo de campo

\$ 17.400.-

Gyozas de cerdo y novillo

Puré de maíz | Crema ácida

\$15.800.-

Clásicos

Degustación de empanadas

\$ 15.000.-

Provoleta asada ✂ ✓

Miel y nueces de la estancia

\$ 18.500.-

Anchoas y boquerones de Mar de Plata

Paté

\$ 17.300.-

Regionales

Empanada criolla de matambre

\$ 5.800.-

Degustación de salames de Caroya y queso criollo

\$ 19.200.-

Jamón serrano de Agua de Oro

Focaccia tostada

\$ 19.600.-

Selección de quesos cordobeses ✂

Miel de La Paz

\$ 18.600.-

PLATOS MEDIANOS

Ensaladas

Caesar

Pollo o langostinos

\$17.800.- / \$22.400.-

Burrata

Jamón crudo | Olivas marinadas en hierbas | Rúcula

\$ 23.700.-

Pollo de campo ✂

Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz

\$ 19.000.-

Queso tomino ✂

Rúcula | Palta | Chauchas | Crocante de jamón crudo | Miel

\$ 19.300.-

Minutas

Milanesitas de Bife de chorizo

Papas | Hojas verdes

\$ 31.800.-

Tarta de salmón en masa philo

\$ 29.600.-

Vitello Tonnato

Queso Sbrinz | Rúcula | Alcaparrón

\$ 21.000.-

Revuelto Gramajo ✂

\$ 16.200.-

Hamburguesa de ternera

Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo revuelto | Pan brioche

\$ 22.500.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Trucha serrana ☒

Garbanzos | Uvas | Palta | Pepinillo

\$ 35.400.-

Lasaña de vacío al disco

Espinacas y ricota | Salsa Mornay

\$ 27.900.-

Ravioles de berenjena asada y
queso de cabra ✓

Sofrito de hongos de pollo del
bosque y coco

\$ 28.500.-

Risotto cítrico ☒

Limón | Calamar asado

\$ 26.700.-

Polenta blanca ☒

Arañita de novillo estofada

\$ 24.000

Carnes & Pescados al grill

Salmón Asado ☒

\$ 41.200.-

Bife ancho ☒

\$ 41.300.-

Entraña ☒

\$ 36.000.-

Acompañamientos

Papas asadas con tandoori

masala ☒ ✓ 

Ensalada de hojas verdes ☒ ✓ 

Pepino | Encurtidos caseros

Vegetales a la chapa ☒ ✓ 

Puré de papa o calabaza ☒ ✓

POSTRES

Regionales

Vigilante ☒

Membrillo | Batata | Queso criollo

\$ 12.300.-

Frutas en almíbar ☒

Crema de yogurt | Queso | Nueces pecanas

\$ 13.000.-

Flan de dulce de leche ☒ ✓

Crema | Garrapiñada

\$ 11.600.-

De temporada

Peras asadas ✓

Torrontés | Crumble de almendras

\$ 14.300.-

Chocolate en texturas ✓

Gianduja | Crocante de cereal | Praliné de
maní

\$ 14.800

Pastel estilo vasco ✓

Toffee de frutos secos

\$ 13.700.-

Membrillos en almíbar ✓

Naranjas confitadas | Crema de rosas de
La Paz

\$ 13.000.-





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

