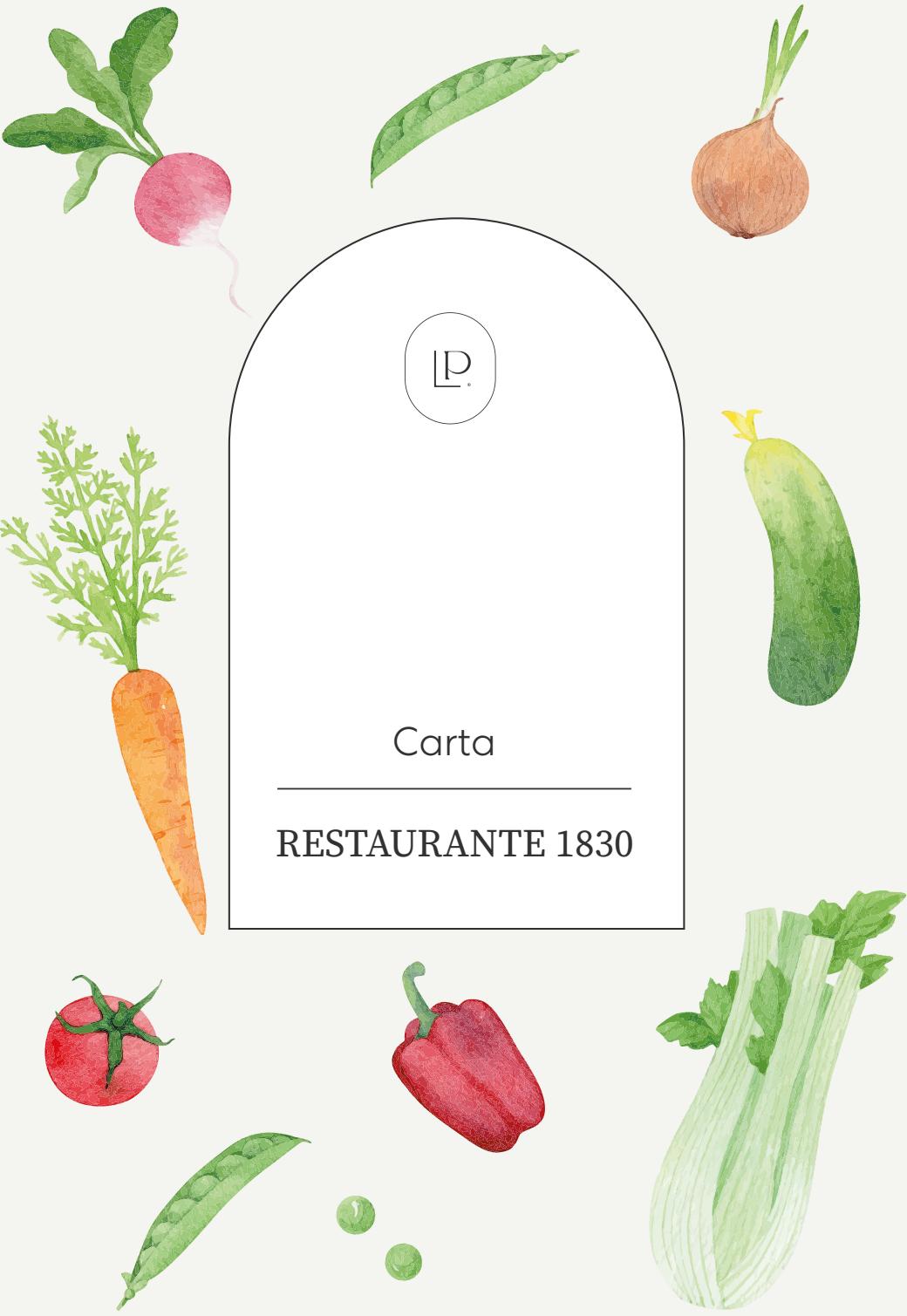




Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Mollejas de novillito ✕
Salteado de chauchas | Emulsión de azafrán
\$ 22.200.-

Hummus de remolacha ✕ VEGAN ✓
Vegetales a la chapa | Queso de cabra
\$ 15.600.-

Falafel ✕ VEGAN
Puré de zanahoria especiada | Demi glace veggie
\$ 15.600.-

Langostinos a la parrilla ✕
Ensalada de berro, apio y manzana verde
\$ 20.000.-

Clásicos

Degustación de empanadas
\$ 15.600.-

Provoleta asada ✕ ✓
Champiñones y verdeo
\$ 19.300.-

Anchoas y boquerones en a.o.v.e
Pan tumaca | Pecorino
\$ 18.000.-

Regionales

Empanada criolla de matambre
\$ 6.100.-

Degustación de salames de Caroya
y queso criollo
\$ 20.000.-

Jamón serrano de Agua de Oro
Tuil de focaccia | Corazón de alcaucil
\$ 20.400.-

Selección de quesos cordobeses ✕
Miel de La Paz
\$ 19.400.-

PLATOS MEDIANOS

Ensaladas

Caesar
Pollo o langostinos
\$ 18.500.- / \$ 23.300.-

Burrata ✕
Jamón crudo | Olivas marinadas en hierbas | Rúcula
\$ 24.700.-

Pollo de campo ✕
Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz
\$ 19.800.-

De tomates ✕ ✓ VEGAN
Sal de mar | Aceite de oliva Zuccardi | Hierbas
\$ 16.700.-

Hojas verdes y vinagreta de anchoas ✕ ✓
Aceto de Módena | Queso de oveja
\$ 16.700.-

Nodinis de mozzarella ✕ ✓ VEGAN
Mango | Melón | Rúcula | Remolacha
\$ 19.000.-

Minutas

Milanesitas de Bife de chorizo
Papas | Hojas verdes
\$ 33.100.-

Tarta de portobellos y vegetales en masa philo ✓
\$ 23.000.-

Vitello Tonnato
Queso Sbrinz | Rúcula | Alcaparrón
\$ 21.900.-

Revuelto Gramajo ✕
\$ 16.900.-

Hamburguesa de ternera
Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo revuelto
| Pan brioche
\$ 23.400.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Trucha serrana ✕

Tabulé de quinoa | Gremolata

\$ 36.800.-

Risotto ✕ ✓

Corazón de alcaucil | Limón confitado

\$ 27.800.-

Pollo baby al horno de leña

Cous cous | Yogurt de hierbas

\$ 30.000.-

Porchetta

Kale | Frutos secos | Pickles de nabo

\$ 32.000.-

Ñoquis de zanahoria ✕ ✓ VEGAN

Coliflor | Brócoli | Brotes de girasol

\$ 25.000.-

Sacchetti tricolor de salmón ✕

Castañas | Crema cítrica

\$ 28.000.-

Carnes & Pescados al grill

Salmón Asado ✕

\$ 42.900.-

Bife ancho ✕

\$ 43.000.-

Entraña ✕

\$ 37.500.-

Acompañamientos

Papas asadas ✕ ✓ VEGAN

Pimentón ahumado de Cachi

Ensalada de hojas verdes ✕ ✓ VEGAN

Queso romanito | Encurtidos caseros

Vegetales al rescoldo ✕ ✓ VEGAN

Palta

POSTRES

Regionales

Vigilante ✕ ✓

Membrillo | Batata | Queso criollo

\$ 12.800.-

Pastel estilo vasco ✕ ✓

Toffee de frutos secos

\$ 14.300.-

Flan de dulce de leche ✕ ✓

Crema | Garrapiñada

\$ 12.100.-

De temporada

Mousse de camembert ✕ ✓

Maracuyá | Crocante de miel

\$ 16.100.-

Ganache de chocolate ✓

Crema de banana | Crocante de philo

\$ 14.100.-

Pavlova de mango y lima ✕ ✓

Frutillas maceradas en frambua

\$ 14.600.-

Cremosa de menta ✕ ✓

Corazón de frambuesa | Castañas

\$ 15.100.-





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

