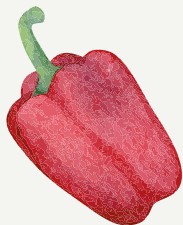




Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Mollejas de novillito ✂

Salteado de chauchas | Emulsión de azafrán

\$ 22.200.-

Hummus de remolacha ✂  

Vegetales a la chapa | Queso de cabra

\$ 15.600.-

Falafel ✂ 

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 ✂  

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 ✂  

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 ☿ ✓ 

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 ☿ ✓ 

Pimentón ahumado de Cachi

Ensalada de hojas verdes ☿ ✓ 

Queso romanito | Encurtidos caseros

Vegetales al rescoldo ☿ ✓ 

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

