



CARTA

BAR LOS TRONCOS



CAFÉ

CAFÉ

POCILLO	JARRITO	TAZA (doble)
\$3.900.-	\$4.200.-	\$4.700.-

PANIFICACIÓN & SNACK

MEDIALUNAS	\$2.300.-
CRIOILLITOS	\$1.900.-
TOSTADAS	\$3.000.-
ALFAJOR	\$3.800.-
BARRA DE CEREALES	\$2.200.-
FRUTA	\$1.300.-
NATURAL BREAK	\$3.200.-

DESAYUNO O MERIENDA

Café o Té, 2 medialunas, criollos o tostadas, queso crema, dulce de leche, jugo de naranja.	\$12.500.-
---	------------

PLATOS CHICOS

SÁNDWICHES FRÍOS

JAMÓN COCIDO	\$10.000.-
Pan ciabatta, queso Tybo	
SALAME COLONIA	\$12.400.-
Pan baguette, queso reggio, manteca	
LOMITO DE CERDO HORNEADO	\$10.000.-
Pan baguette, queso fontina, mayonesa con berenjenas, tomates secos hidratados	
SALAME Crespón	\$10.000.-
Pan baguette, queso Tybo, morrón en conservas	
JAMÓN CRUDO	\$12.000.-
Pan baguette, rúcula, queso reggio	

SÁNDWICHES CALIENTES

HAMBURGUESA COMPLETA	\$21.000.-
Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa y papas fritas	

MILANESA EN PAN CIABATTA

Tomate, morrón asado, queso azul, lechuga y papas fritas	\$20.000.-
--	------------

BIFE DE CHORIZO EN PAN CIABATTA

Queso criollo, tomates asados, rúcula, mayonesa criolla y papas fritas	\$19.000.-
--	------------

PLATOS CHICOS

EMPANADAS CRIOLLAS	\$4.600.-
Dulces/Saladas	
PROVOLETA	\$18.800.-
Rúcula, jamón crudo, pesto	
MILANESA PARA PICAR	\$19.000.-
Papas, salsa tártara	
RABAS	\$20.000.-
Lactonesa de lima y jengibre	
TABLA REGIONAL (PARA 2)	\$39.000.-
Salame de la Colonia, jamón crudo, mortadela con pistacho, queso criollo, queso pategrás, aceitunas maceradas, hummus de berenjena, tapenade de olivas negras	

PLATOS MEDIANOS

MILANESAS

CLÁSICA	\$20.500.-
Carne de ternera y papas fritas	
FUGAZZA	\$19.000.-
Carne de ternera, cebolla y papas fritas	
NAPOLITANA	\$23.000.-
Carne de ternera, salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas	

PIZZAS

MARGARITA	\$12.000.-
Muzzarella, albahaca y salsa de tomate	
PEPERONI	\$13.000.-
Muzzarella, pepperoni, aceite paprika y aceitunas	
RÚCULA Y CRUDO	\$16.000.-
Muzzarella, rúcula, jamón crudo, parmesano y aceitunas	

PLATOS MEDIANOS

PASTAS

SORRENTINOS CUATRO QUESOS \$21.000.-
Ragout estofado

PASTAS DE LA CASA \$20.000.-
Consultar sugerencias del chef

CARNES

BIFE DE CHORIZO \$29.000.-
Papas fritas y mezcla de hojas verdes

TAPA DE BIFE AL HORNO \$26.600.-
Papas rústicas, mayonesa de romesco

ENSALADAS

LOS TRONCOS \$23.600.-
Salmón curado, hojas verdes, cherry, alcaparras, vinagreta balsámica

HOYO 18 \$20.400.-
Hojas verdes, cherry, quínoa, pollo frito, escamas de parmesano

FRESCA DE LEGUMBRES \$18.300.-
Garbanzos, hojas verdes, pepinos, porotos Mung, almendras tostadas, queso marinado

CAESAR \$18.400.-
Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar

POSTRES

POSTRES

VIGILANTE \$8.400.-
Membrillo o batata y queso criollo

ALMENDRADO \$8.400.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS \$3.400.-

AGUAS SABORIZADAS \$3.800.-

GASEOSA \$4.100.-

POWERADE \$5.250.-

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330CC \$8.000.-

STELLA Litro \$14.000.-

VERMUTERÍA Y TRAGOS

FERNET CON COCA \$12.000.-

CAMPARI ORANGE \$10.000.-

GIN TONIC \$12.500.-

APEROL SPRITZ \$11.000.-

NEGRONI \$9.500.-

VERMÚ LA FUERZA \$11.000.-
Rojo & Soda

VINOS Y ESPUMANTES

ÁLAMOS \$23.600.-
Malbec / Chardonay

LUIGI BOSCA \$40.000.-
Malbec / Chardonay

TERRAZAS DE LOS ANDES \$40.000.-
Malbec / Chardonay

CHANDON EXTRA BRUT \$33.700.-

BARON B EXTRA BRUT \$46.300.-

BARON B BRUT NATURE \$52.500.-

WHISKYS

JOHNNIE WALKER \$11.200.- / \$13.600.-
Red Label Black Label

BALLANTINES \$12.000.-

www.estancialapaz.com.ar
[@estancialapazgolf](#) / [@estancialapazhotel](#)
[@estancialapazcountryclub](#)