



Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Mollejas de novillito ✂
Salteado de chauchas | Emulsión de azafrán
\$ 23.800.-

Hummus de remolacha ✂ ✓
Vegetales a la chapa | Queso de cabra
\$ 16.700.-

Falafel ✂ ✓
Puré de zanahoria especiada | Demi glace veggie
\$ 16.700.-

Langostinos a la parrilla ✂
Ensalada de berro, apio y manzana verde
\$ 21.400.-

Clásicos

Degustación de empanadas
\$ 16.700.-

Provoleta asada ✂ ✓
Champiñones y verdeo
\$ 20.700.-

Anchoas y boquerones en a.o.v.e
Pan tumaca | Pecorino
\$ 19.300.-

Regionales

Empanada criolla de matambre
\$ 6.500.-

Degustación de salames de Caroya y queso criollo
\$ 21.400.-

Jamón serrano de Agua de Oro
Tuil de focaccia | Corazón de alcaucil
\$ 21.800.-

Selección de quesos cordobeses ✂
Miel de La Paz
\$ 20.800.-

PLATOS MEDIANOS

Ensaladas

Caesar
Pollo o langostinos
\$ 19.800.- / \$ 25.000.-

Burrata ✂
Jamón crudo | Olivas marinadas en hierbas | Rúcula
\$ 26.500.-

Pollo de campo ✂
Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz
\$ 21.200.-

De tomates ✂ ✓ 
Sal de mar | Aceite de oliva Zuccardi | Hierbas
\$ 17.900.-

Hojas verdes y vinagreta de anchoas ✂ ✓
Aceto de Módena | Queso de oveja
\$ 17.900.-

Nodinis de mozzarella ✂ ✓ 
Mango | Melón | Rúcula | Remolacha
\$ 20.400.-

Minutas

Milanesitas de Bife de chorizo
Papas | Hojas verdes
\$ 35.500.-

Tarta de portobellos y vegetales en masa philo ✓
\$ 24.600.-

Vitello Tonnato
Bife de chorizo | Queso Sbrinz | Rúcula | Alcaparrón
\$ 23.500.-

Revuelto Gramajo ✂
\$ 18.100.-

Hamburguesa de ternera
Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo revuelto | Pan brioche
\$ 25.000.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Trucha serrana ✂
Tabulé de quinoa | Gremolata
\$ 39.400.-

Risotto ✂ ✓
Corazón de alcaucil | Limón confitado
\$ 29.800.-

Pollo baby al horno de leña
Cous cous | Yogurt de hierbas
\$ 32.100.-

Porchetta
Kale | Frutos secos | Pickles de nabo
\$ 34.300.-

Ñoquis de zanahoria ✂ ✓ 
Coliflor | Brócoli | Brotes de girasol
\$ 26.800.-

Sacchetti tricolor de salmón
Castañas | Crema cítrica
\$ 30.000.-

Carnes & Pescados al grill

Salmón Asado ✂
\$ 45.900.-

Bife ancho ✂
\$ 46.000.-

Entraña ✂
\$ 40.100.-

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
\$ 13.700.-

Pastel estilo vasco ✂ ✓
Toffee de frutos secos
\$ 15.300.-

Flan de dulce de leche ✂ ✓
Crema | Garrapiñada
\$ 13.000.-

De temporada

Mousse de camembert ✂ ✓
Maracuyá | Crocante de miel
\$ 17.300.-

Ganache de chocolate ✓
Crema de banana | Crocante de philo
\$ 15.100.-

Pavlova de mango y lima ✂ ✓
Frutillas maceradas en frambua
\$ 15.600.-

Cremosa de menta ✂ ✓
Corazón de frambuesa | Castañas
\$ 16.200.-





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

