

BAR 1830

Carta



SALADOS

Charcutería, quesos & snack

Empanada criolla de matambre
\$7.500.-

Aceitunas marinadas, rellenas
y griegas ✂
\$9.000.-

Degustación de salames de Caroya
y queso criollo
\$24.500.-

Jamón serrano de Agua de Oro
Tuil de focaccia | Corazón de alcaucil
\$23.000.-

Ensaladas

Caesar
Pollo
\$21.500.-

Kale grillado ✂ ✓ 
Portobellos | Porotos pallares | Naranja
| Coliflor
\$22.000.-

Pollo baby ✂
Guacamole | Hojas verdes | Crocante
de maíz
\$24.000.-

Sandwiches

Tostado de jamón y queso
\$11.000.-

Hamburguesa de ternera
Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo
revuelto | Pan Brioche
\$27.000.-

Bifecitos de novillo
Mostaza antigua | Queso criollo |
Cebolla caramelizada
\$24.000.-

Vegetales grillados ✓
Cebolla caramelizada | Queso Mor-
bier
\$23.000.-

Minutas

Milanesitas de peceto
Papas | Hojas verdes
\$35.000.-

Tarta de lomito horneado
Puerro | Cuatro quesos
\$27.000.-

Vitello tonnato
Bife de chorizo | Queso sbrinz | Rúcula
| Alcaparrón
\$26.000.-

Revuelto Gramajo ✂
\$20.000.-

BEBIDAS

Cervezas & Aperitivos

Corona 330cc
\$10.000.-

Aperol Spritz
\$11.700.-

Gin & Tonic
Beefeater | \$14.100.-
Tanqueray | \$14.500.-
Bombay | \$15.700.-

Vermouth La Fuerza
Rojo | Blanco
\$13.400.-



LIMONADAS, JUGOS & GASEOSAS

Agua mineral con y sin gas \$4.500.-	Juegos naturales \$6.300.-	Iced tea \$7.000.-
Agua saborizada \$5.000.-	Limonada \$6.000.-	
Gaseosa \$5.800.-	Limonada en jarra \$13.500.-	

DELICIAS DE LA ESTANCIA

Medialuna dulce \$2.700.-	Yogurt griego, frutas y granola \$17.600.-	
Budín casero \$5.000.-		
Mafalda \$7.000.-	Dulces de la estancia	
Tostadas de campo con manteca y dulces de la huerta \$8.500.-	Vigilante ✂ <i>Membrillo</i> <i>Batata</i> <i>Queso Criollo</i> \$18.000.-	
Degustación de mini alfajores \$12.000.-	Flan de dulce de leche ✂ <i>Crema de yogurt</i> <i>Praliné</i> \$19.000.-	
Tostón de huevo revuelto y guacamole \$14.900.-	Selección de quesos cordobeses ✂ <i>Miel de La Paz</i> \$23.500.-	

INFUSIONES CALIENTES

Té & Blends en hebras Cura Té Alma \$7.700.-	Happy Berry Té rojo <i>Frutilla</i> <i>Frambuesa</i> <i>Grosella</i> <i>Cereza</i>
Té La Paz Té Negro con pétalos de rosas de La Paz	Máxima Nobleza Té rojo <i>Jengibre</i> <i>Naranja</i> <i>Enebor</i> <i>Jazmín</i> <i>Pétalos de rosa</i>
Earl Grey Touché Té negro	Rooibos Vainilla Chai <i>Tisana</i> <i>Jengibre</i> <i>Canela</i> <i>Cardamomo</i> <i>Enebro</i> <i>Anís</i>
Fruta de la pasión Encanto Té verde <i>Ananá, mango, papaya,</i> <i>banana, durazno y frutillas</i>	Té & Blends Frutos de La Granja \$6.800.-
Calma té Serenidad Té verde <i>Lavanda</i> <i>Manzanilla</i> <i>Melisa</i> <i>Cedrón</i> <i>Tilo</i> <i>Menta</i>	Hierbas naturales
Té La Paz (Reserva previa) \$45.000.-	
Exclusiva degustación de pastelería clásica dulce y salada, acompañada por infusiones premium y jugos naturales.	

CAFETERÍA

Pocillo \$5.100.-	Jarrito \$6.000.-	Taza \$6.800.-	Iced coffee \$7.000.-
----------------------	----------------------	-------------------	--------------------------