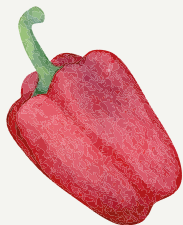




Carta

RESTAURANTE 1830



PLATOS CHICOS

De temporada

Mollejas asadas

Crema de verdeo

\$ 25.000.-

Croquetas de morcilla ✂

Crema de boniato

\$ 20.000.-

Cebolla asada ✂

Consomé de hongos | Miso

\$ 18.000.-

Clásicos

Degustación de empanadas

\$ 21.000.-

Provoleta asada ✂

Pickles de rabanitos | Miel |

Nueces de La Paz

\$ 23.000.-

Revuelto Gramajo ✂

\$ 20.000.-

Regionales

Empanada criolla de matambre

\$ 7.500.-

Degustación de salames de Caroya

y queso criollo

\$ 24.500.-

Jamón serrano de Agua de Oro

Tuil de focaccia | Corazón de alcaucil

\$ 23.000.-

PLATOS MEDIANOS

Ensaladas

Caesar

Pollo

\$ 21.500.-

Stracciatella ✂

Tomates asados

\$ 25.000.-

Kale grillado ✂

Portobellos | Porotos pallares | Naranja |

Coliflor

\$ 22.000.-

Pollo baby ✂

Guacamole | Hojas verdes | Crocante de maíz

\$ 24.000.-

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.-

Sopa de garbanzo ✂

Curry | Chutney de peras

\$ 18.000.-

Hamburguesa de ternera

Lechuga | Tomate | Jamón | Huevo revuelto

| Pan brioche

\$ 27.000.-

PLATOS GRANDES

De temporada

Trucha serrana ☿

Verduras de invierno | Demi-glace

\$ 43.000.-

Risotto de remolacha ☿ ✓

Queso azul de cabra

\$ 32.000.-

Pastel de cabrito asado

Zapallo criollo

\$ 37.000.-

Lasagna de vacío de novillo

Espinaca | Salsa mornay

\$ 35.000.-

Carnes & Pescados al grill

Salmón Asado ☿

\$ 49.000.-

Bife ancho ☿

\$ 49.000.-

Entraña ☿

\$ 44.000.-

Acompañamientos

Papas asadas ☿ ✓ 

Pimentón ahumado de Cachi

Ensalada de hojas verdes ☿ ✓ 

Queso romanito | Encurtidos caseros

Vegetales al horno de leña ☿ ✓ 

Puré de calabaza y tomillo ☿ ✓ 

POSTRES

Regionales

Vigilante ☿

Membrillo | Batata | Queso criollo

\$ 18.000.-

Selección de quesos cordobeses ☿

Miel de La Paz

\$ 23.500.-

Flan de dulce de leche ☿

Crema de yogurt | Praliné

\$ 19.000.-

De temporada

Parfait de chocolate ☿

Quinotos en almíbar

\$ 22.000.-

Brioche húmedo

Centro de limón | Crema de lavanda

\$ 20.000.-

Manzanas asadas ☿

Crema frangipane | Miel de caña

\$ 21.000.-





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

