



CARTA

BAR LOS TRONCOS



CAFÉ

CAFÉ

POCILLO	JARRITO	TAZA (doble)
\$4.200.-	\$4.500.-	\$5.000.-

PANIFICACIÓN & SNACK

MEDIALUNAS	\$2.700.-
CRIOLLITOS	\$2.100.-
TOSTADAS	\$3.400.-
ALFAJOR	\$4.400.-
BARRA DE CEREALES	\$2.600.-
FRUTA	\$1.500.-
NATURAL BREAK	\$3.600.-

DESAYUNO O MERIENDA

Café o Té, 2 medialunas, criollos o tostadas, queso crema, dulce de leche, jugo de naranja.	\$14.300.-
---	------------

SÁNDWICHES

FRÍOS

JAMÓN COCIDO	\$11.500.-
Pan baguette, queso tybo, morrón asado, lechuga	
SALAME COLONIA	\$15.000.-
Pan baguette, queso reggio, manteca	
LOMITO DE CERDO HORNEADO	\$11.500.-
Pan baguette, queso fontina, rúcula, cebolla en aceto balsámico	
SALAME Crespón	\$11.500.-
Pan baguette, queso tybo, tomates asados, mostaza	
JAMÓN CRUDO	\$14.000.-
Pan baguette, rúcula, queso reggio	

CALIENTES

HAMBURGUESA COMPLETA	\$25.500.-
Medallón de carne, lechuga, tomates asados, queso provolone, cebolla caramelizada, aderezo de la casa y papas fritas	
MILANESA EN PAN CIABATTA	\$23.000.-
Tomate, morrón asado, queso azul, lechuga y papas fritas	

BIFE DE CHORIZO EN PAN CIABATTA	\$23.000.-
Queso criollo, cebolla caramelizada, lechuga repollada, mostaza y papas fritas.	

TOSTADO DE POLLO TERIYAKI	\$20.000.-
Pan brioche, lechuga criolla, pickles	

MINUTAS

EMPANADAS CRIOLLAS	\$5.200.-
Dulces/Saladas	
PROVOLETA	\$21.500.-
Rúcula, jamón crudo, pesto	
MILANESA PARA PICAR	\$21.500.-
Papas, salsa tártara	
RABAS	\$22.700.-
Lactonesa de lima y jengibre	
TABLA REGIONAL (PARA 2)	\$44.500.-
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	\$23.300.-
Carne de ternera y papas fritas	
FUGAZZA	\$21.500.-
Carne de ternera, cebolla y papas fritas	
NAPOLITANA	\$26.000.-
Carne de ternera, salsa de tomate, muzzarella, jamón cocido, pesto y papas fritas	

PIZZAS

MARGARITA	\$13.700.-
Muzzarella, albahaca y salsa de tomate	
PEPERONI	\$14.700.-
Muzzarella, pepperoni, aceite paprika y aceitunas	
RÚCULA Y CRUDO	\$18.300.-
Muzzarella, rúcula, jamón crudo, parmesano y aceitunas	

PLATOS GRANDES

PASTAS

SORRENTINOS CUATRO QUESOS Ragout estofado	\$23.900.-
PASTAS DE LA CASA Consultar sugerencias del chef	\$22.700.-

CARNES

BIFE DE CHORIZO Papas fritas y mezcla de hojas verdes	\$31.000.-
TAPA DE BIFE AL HORNO Papas rústicas, mayonesa de romesco	\$25.000.-

ENSALADAS

LOS TRONCOS Salmón curado, hojas verdes, cherry, alcaparras, vinagreta balsámica	\$26.500.-
HOYO 18 Hojas verdes, cherry, quínoa, pollo frito, escamas de parmesano	\$23.300.-
CAESAR Verdes, pollo, crutones, queso y aderezo caesar	\$20.900.-
FRESCA DE LEGUMBRES Garbanzos, hojas verdes , pepinos, porotos Mung, almendras tostadas, queso marinado	\$20.800.-

POSTRES

VIGILANTE Membrillo o batata y queso criollo	\$9.500.-
ALMENDRADO	\$9.500.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS	\$4.000.-
AGUAS SABORIZADAS	\$4.300.-
GASEOSA	\$4.600.-
POWERADE	\$6.000.-

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

CORONA 330CC	\$9.000.-
STELLA Litro	\$15.900.-

VERMUTERÍA Y TRAGOS

FERNET CON COCA	\$12.500.-
CAMPARI ORANGE	\$11.500.-
GIN TONIC	\$14.200.-
APEROL SPRITZ	\$12.500.-
NEGRONI	\$11.500.-
VERMÚ LA FUERZA Rojo & Soda	\$12.500.-

WHISKYS

JOHNNIE WALKER Red Label Black Label	\$13.000.-/ \$15.400.-
BALLANTINES	\$13.800.-

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