

La Estancia

ARGENTINA

ENTRADAS

Empanadas (carne, queso, humita, salmón con queso crema, siciliana, espinaca, morcilla con cebolla caramelizada, queso azul, chistorra con queso provoleta).	\$75	Crab Cake (pastel de cangrejo con mix de pimientos y un toque de cajún, sobre espárragos con parmesano y granos de elote cremosos).	\$230
Queso Fundido	\$110	Carpaccio de Salmón Ahumado (ahumado artesanal, con ensalada de arúgula, chips de betabel, vinagreta de frambuesa, piñones y queso de cabra).	\$230
Queso Fundido con Chistorra	\$140	Tártara de Atún* (aceite de ajonjolí, jengibre, Sushi-zu, miel de agave y mostaza dijón).	\$190
Queso Fundido con Chorizo Argentino	\$140	Tártara de Filete* (con huevo de codorniz, pepinillo, alcaparra, aceituna, vinagre de vino y aceite de oliva).	\$220
Camarones con Champiñones al Ajillo	\$280	Burrata Rústica (arúgula, tomate cherry, uvas, vinagreta de albahaca y parmesano).	\$240
Chorizo Argentino	\$90	Tiradito de Camarón y Pulpo* (pepino, cebolla morada, leche de tigre, mango y rábano).	\$240
Chistorra	\$125		
Chicharrón Rib-Eye (acompañado de guacamole y pico de gallo).	\$275		
Mollejas de Ternera (a la parrilla o fritas acompañadas de guacamole).	\$220		
Queso Provoleta	\$120		
Provoleta Estancia (pimiento rojo, jitomate, jamón y un toque de ajo).	\$145		

SOPAS

Jugo de Carne	\$120	Consomé de Pollo	\$90
Jugo de Carne Especial (con ostión).	\$130	Sopa Estancia (preparada con jamón, champiñones, queso y pollo).	\$95
Jugo de Carne con Camarón (preparado en su mesa).	\$170	Sopa de Cebolla	\$110
Sopa de Verduras	\$90	Crema de Alcachofa (con un toque de queso azul y pimiento rojo).	\$120

ENSALADAS

Mixta (mezcla de lechugas, jitomate, cebolla, zanahoria y aceituna negra).	\$95	Griega (lechuga francesa, jitomate, cebolla, pepino, aceituna negra y queso feta con vinagreta de orégano y ajonjolí negro).	\$115
Espinacas (champiñones, nuez garapiñada, supremas de naranja, ajonjolí con aderezo francés).	\$110	Evita (lechuga sangría, pera, arándanos, nuez caramelizada y queso de cabra con aderezo de miel y mostaza).	\$125
Capresse (jitomate, queso mozzarella, aceituna negra con aceite de oliva y orégano).	\$130	Gaucha (arúgula, frambuesa, mango, pimiento rojo, nuez caramelizada y queso de cabra con miel balsámica).	\$120
César* (preparada en su mesa).	\$115	Nordika (lechuga, espárragos, corazones de alcachofas, palmitos, zanahoria y salmón ahumado con aderezo de naranja).	\$220
Vegetales a la Parrilla 600g. (jitomate, cebolla, berenjena, morrón, portobello, calabaza y espárragos).	\$120		

DE NUESTRA PARRILLA

Bife de Chorizo Pibe 300g.	\$490
Bife de Chorizo 500g.	\$790
Bife de Chorizo 750g.	\$1,150
Rib-Eye Roll 400g.	\$790
Rib-Eye Roll 600g.	\$1,150
Ojo de Rib-Eye 300g.	\$650
Ojo de Rib-Eye 500g.	\$1,100
Tapa de Rib-Eye 300g.	\$650
Tapa de Rib-Eye 500g.	\$1,100
Cowboy 400g.	\$750
Tomahawk 1kg.	\$1,800
Bife de Chorizo Ribeteado Pibe 300g. (New York).	\$390
Bife de Chorizo Ribeteado 500g. (New York).	\$590
Bife de Lomo Pibe 300g.	\$330
Bife de Lomo 600g.	\$570
Medallones de Filete al Gusto 300g. (pimienta, champiñón, limón, mostaza, al jerez).	\$410
Filete Estancia Argentina 300g. (manchego, chorizo argentino y pimienta roja).	\$420
Cabrería 300g.	\$375
Cabrería 500g.	\$585



mmmhh... el sello de la buena carne
Project funded by U.S. beef Producers

Arrachera Pibe 250g.	\$320
Arrachera 400g.	\$420
Tapa de Vacío 300g.	\$375
Tapa de Vacío 600g.	\$690
Churrasco Pibe 350g.	\$280
Churrasco 700g.	\$490
Picaña 300g.	\$330
Picaña 600g.	\$590
Costilla Especial 1kg.	\$490
Asado de Tira 500g.	\$690
Asado de Tira Ancho 800g. (para dos personas).	\$990
Pechuga a las Brasas (al ajo y chile, al cilantro o estilo norteno).	\$250

DRY AGE MEAT

Nuestro Dry Aged nace a partir de la mejor selección de cortes que manejamos en casa. Añejamos nuestra carne de la más alta calidad en nuestra cámara de maduración. Este proceso dura entre 21 y 28 días a temperatura, humedad y estándares de higiene controlados estrictamente por nuestro Chef Ejecutivo.

New York Añejo (300g).	\$750
New York Añejo (600g).	\$1,450
Rib-Eye Añejo (300g).	\$750
Rib-Eye Añejo (600g).	\$1,450

***LOS PLATILLOS CRUDOS SON CONSUMIDOS BAJO RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.**



DEL MAR

Salmón a la Parrilla 200g. (guarnición de ensalada Evita).	\$320	Camarones al Gusto 200g. (diabla, mojo de ajo, ajillo, plancha, parrilla).	\$290
Atún Sellado* 200g. (reducción de balsámico o polvo de 3 chiles).	\$290	Chilean Sea Bass Porteño (o al gusto) 200g. (espinaca, jitomate cherry y chutney de mango con costra de amaranto, almendra y nuez).	\$490
Pulpo a la Parrilla 200g. (vinagreta de la casa o polvo de 3 chiles).	\$390		

PASTAS

Spaguetti (bolognesa, fileto, pesto, burro, tuco, alfredo, crema, pomodoro).	\$190	Lasagna (espinaca, queso y salsa bolognesa).	\$225
Fusilli Templado (tomate deshidratado, queso feta aceitunas negras y aderezo mediterráneo).	\$150	Canelones de Picaña Horneada (pomodoro y queso parmesano).	\$290

GUARNICIONES

Papa (horno, saratoga o a la francesa).	\$50	Verduras a la Parrilla	\$50
Puré de Papa	\$50	Espinacas a la Crema	\$50
Puré de Jalapeño	\$50	Guacamole	\$50
Cebolla Asada	\$50	Granos de Elote a la Mantequilla	\$50
Chiles Treados	\$50	Espárragos a la Parrilla	\$80
Verduras Cocidas	\$50	Betabel Rostizado	\$50
		Pieza de Tuétano para Cortes	\$80

POSTRES

Alfajor (blanco, claro, oscuro).	\$90
Ate con Queso	\$90
Crème Brûlée	\$95
Gelatina (fresa, guanábana, cajeta, yogurth).	\$80
Torre Mascarpone	\$110
Rebanada de Pastel	\$110
Strudel de Manzana	\$90
Strudel de Manzana con Helado	\$110
Flan Napolitano	\$90
Vesubio	\$110
Pastel de Chocolate Alemán	\$110
Panna Cotta de Limoncello	\$110
Helado de Sabores Häagen Dazs	\$90

FLAMEADOS

Crepas (suzette, cajeta).	\$125
Fresas Jubile	\$125
Plátanos Flambé	\$125

CAFÉ

Americano	\$50
Express	\$50
Descafeinado	\$52
Express Doble	\$90
Express Doble Descafeinado	\$92
Capuccino	\$60
Capuccino Descafeinado	\$62
Café Irlandés	\$125
Té (manzanilla, limón, yerbabuena, negro, menta).	\$45
Infusiones Gourmet	\$60

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

SÍGUENOS:

