

# La Estancia

## ARGENTINA

### ENTRADAS

#### Empanadas

(carne, queso, humita, salmón con queso crema, siciliana, espinaca, morcilla con cebolla caramelizada, queso azul, chistorra con queso provoleta).

#### Queso Fundido

#### Queso Fundido con Chistorra

#### Queso Fundido con Chorizo Argentino

#### Camarones con Champiñones al Ajillo

#### Chorizo Argentino

#### Chistorra

#### Chicharrón Rib-Eye

(acompañado de guacamole y pico de gallo).

#### Mollejas de Ternera

(a la parrilla o fritas acompañadas de guacamole).

#### Queso Provoleta

#### Provoleta Estancia

(pimiento rojo, jitomate, jamón y un toque de ajo).

#### Crab Cake

(pastel de cangrejo con mix de pimientos y un toque de cajún, sobre espárragos con parmesano y granos de elote cremosos).

#### Carpaccio de Salmón Ahumado

(ahumado artesanal, con ensalada de arúgula, chips de betabel, vinagreta de frambuesa, piñones y queso de cabra).

#### Tártara de Atún\*

(aceite de ajonjolí, jengibre, Sushi-zu, miel de agave y mostaza dijón).

#### Tártara de Filete\*

(con huevo de codorniz, pepinillo, alcaparra, aceituna, vinagre de vino y aceite de oliva).

#### Burrata Rústica

(arúgula, tomate cherry, uvas, vinagreta de albahaca y parmesano).

#### Tiradito de Camarón y Pulpo\*

(pepino, cebolla morada, leche de tigre, mango y rábano).

### SOPAS

#### Jugo de Carne

#### Jugo de Carne Especial

(con ostión).

#### Jugo de Carne con Camarón

(preparado en su mesa).

#### Sopa de Verduras

#### Consomé de Pollo

#### Sopa Estancia

(preparada con jamón, champiñones, queso y pollo).

#### Sopa de Cebolla

#### Crema de Alcachofa

(con un toque de queso azul y pimiento rojo).

### ENSALADAS

#### Mixta

(mezcla de lechugas, jitomate, cebolla, zanahoria y aceituna negra).

#### Espinacas

(champiñones, nuez garapiñada, supremas de naranja, ajonjolí con aderezo francés).

#### Capresse

(jitomate, queso mozzarella, aceituna negra con aceite de oliva y orégano).

#### César\*

(preparada en su mesa).

#### Vegetales a la Parrilla 600g.

(jitomate, cebolla, berenjena, morrón, portobello, calabaza y espárragos).

#### Griega

(lechuga francesa, jitomate, cebolla, pepino, aceituna negra y queso feta con vinagreta de orégano y ajonjolí negro).

#### Evita

(lechuga sangría, pera, arándanos, nuez caramelizada y queso de cabra con aderezo de miel y mostaza).

#### Gaucha

(arúgula, frambuesa, mango, pimiento rojo, nuez caramelizada y queso de cabra con miel balsámica).

#### Nordika

(lechuga, espárragos, corazones de alcachofas, palmitos, zanahoria y salmón ahumado con aderezo de naranja).

## DE NUESTRA PARRILLA

Bife de Chorizo Pibe 300g.

Bife de Chorizo 500g.

Bife de Chorizo 750g.

Rib-Eye Roll 400g.

Rib-Eye Roll 600g.

Ojo de Rib-Eye 300g.

Ojo de Rib-Eye 500g.

Tapa de Rib-Eye 300g.

Tapa de Rib-Eye 500g.

Cowboy 400g.

Tomahawk 1kg.

Bife de Chorizo Ribeteado Pibe 300g.  
(New york).

Bife de Chorizo Ribeteado 500g.  
(New york).

Bife de Lomo Pibe 300g.

Bife de Lomo 600g.

Medallones de Filete al Gusto 300g.  
(pimienta, champiñón, limón, mostaza, al jerez).

Filete Estancia Argentina 300g.  
(manchego, chorizo argentino y pimienta roja).

Cabrería 300g.

Cabrería 500g.



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

Arrachera Pibe 250g.

Arrachera 400g.

Tapa de Vacío 300g.

Tapa de Vacío 600g.

Churrasco Pibe 350g.

Churrasco 700g.

Picaña 300g.

Picaña 600g.

Costilla Especial 1kg.

Asado de Tira 500g.

Asado de Tira Ancho 800g.  
(para dos personas).

Pechuga a las Brasas  
(al ajo y chile, al cilantro o estilo norteno).

## 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).

New York Añejo (600g).

Rib-Eye Añejo (300g).

Rib-Eye Añejo (600g).

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



## DEL MAR

Salmón a la Parrilla 200g.  
(guarnición de ensalada Evita).

Atún Sellado\* 200g.  
(reducción de balsámico o polvo de 3 chiles).

Pulpo a la Parrilla 200g.  
(vinagreta de la casa o polvo de 3 chiles).

Camarones al Gusto 200g.  
(diabla, mojo de ajo, ajillo, plancha, parrilla).

Chilean Sea Bass Porteño (o al gusto) 200g.  
(espinaca, jitomate cherry y chutney de mango con costra de amaranto, almendra y nuez).

## PASTAS

Spaguetti  
(bolognesa, fileto, pesto, burro, tuco, alfredo, crema, pomodoro).

Fusilli Templado  
(tomate deshidratado, queso feta aceitunas negras y aderezo mediterráneo).

Lasagna  
(espinaca, queso y salsa bolognesa).

Canelones de Picaña Horneada  
(pomodoro y queso parmesano).

## GUARNICIONES

Papa  
(horno, saratoga o a la francesa).

Puré de Papa

Puré de Jalapeño

Cebolla Asada

Chiles Treados

Verduras Cocidas

Verduras a la Parrilla

Espinacas a la Crema

Guacamole

Granos de Elote a la Mantequilla

Espárragos a la Parrilla

Betabel Rostizado

Pieza de Tuétano para Cortes

## POSTRES

Alfajor  
(blanco, claro, oscuro).

Ate con Queso

Crème Brûlée

Gelatina  
(fresa, guanábana, cajeta, yogurth).

Torre Mascarpone

Rebanada de Pastel

Strudel de Manzana

Strudel de Manzana con Helado

Flan Napolitano

Vesubio

Pastel de Chocolate Alemán

Panna Cotta de Limoncello

Helado de Sabores Häagen Dazs

## FLAMEADOS

Crepas  
(suzette, cajeta).

Fresas Jubile

Plátanos Flambé

## CAFÉ

Americano

Express

Descafeinado

Express Doble

Express Doble Descafeinado

Capuccino

Capuccino Descafeinado

Café Irlandés

Té  
(manzanilla, limón, yerbabuena, negro, menta).

Infusiones Gourmet

**\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.**

SÍGUENOS:

