

Entradas

DE LA PARRILLA

Nuestras recetas tradicionales con el sabor especial de la brasa.

Chorizo
\$19.000

Morcilla
\$19.000

Mollejas
\$26.000

Chunchullo
\$24.000

De la cocina

Champiñones al Ajillo

Salteadas en mantequilla, crema de leche, ajo, perejil y tostadas gratinadas.

\$25.000

Empanadas Argentinas

Empanadas de carne horneadas acompañadas de ají casero.

\$12.000

Mollejas al Verdeo

Mollejas al estilo argentino salteadas en aceite de oliva, flambeadas con vino y brandy.

\$27.000

Mozzarella

Queso fundido sobre rodajas de tomate, aceite de oliva y al pesto.

\$26.000

Palmitos de la Casa

Palmitos de cangrejo gratinados con suave salsa de mostaza y vino blanco.

\$27.000

Provoleta

Queso maduro fundido con aceite de oliva y orégano.

\$30.000

Provoleta con Morrone

Queso maduro fundido con morrones en aceite de oliva y orégano.

\$31.000

Cremas

Champiñones

Suave y delicado sabor en salsa Bechamel con champiñones.

\$25.000

Espárragos

Deliciosa crema con trocitos de espárragos.

\$24.000

Pollo

Tradicional crema con trocitos de pollo.

\$22.000

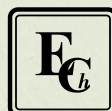
Sopa de Cebolla

Tradicional receta de la casa.

\$20.000

Sopa de Verduras/Pollo

\$21.000



Estancia Chica

Ensaladas

Ensalada de la casa

Lechuga, palmitos, tomate, champiñones, espárragos y mozzarella rallada.

\$26.000

Ensalada de la casa con aguacate

Lechuga, palmitos, tomate, champiñones, espárragos, mozzarella rallada y aguacate.

\$28.000

Ensalada Mixta

Lechuga, tomate y cebolla.

\$20.000

Ensalada Mixta con aguacate

Lechuga, tomate, cebolla y aguacate.

\$21.000

Ensalada Verde Aguacate

Variedad de lechugas, tomate, queso parmesano, almendras, mostaza y vinagreta de la casa.

\$24.000

Ensalada con Aguacate y tomate

Variedad de lechugas, queso parmesano, almendras, tomate y aguacate.

\$25.000

Salsas

Vinagreta, Golf,
Aceite de oliva, vinagre.

Platos Fuertes

DE LA PARRILLA IMPORTADOS

Bife de chorizo Angus Argentino

Corte grueso de Bife Angosto con mucho sabor, poco marmoleo y grasa lateral semi suave.

\$83.000

300gr. Aprox.

Bife de chorizo – Americano

Corte grueso de Bife Angosto con grasa lateral y mucho sabor.

\$97.000

400gr. Aprox.

Churrasco Angus Argentino

Exquisito bife angus argentino cortado en mariposa con excelente sabor y jugoso.

\$83.000

350gr. Aprox.

Entraña Importada

Deliciosos y jugosos filetes de entraña importada.

\$103.000

300gr. Aprox.

Ojo de Bife Americano

Delicioso corte de carne con marmoleo interno y mucho sabor.

\$112.000

400gr. Aprox.

Asado Americano

Delicioso corte de carne con hueso, grasa lateral y mucho sabor.

\$99.000

400gr. Aprox.

Tapa de Cuadril Angus Argentino

Exquisita tapa de cuadril jugosa de gran terneza, con grasa lateral, la de mayor sabor de la res.

\$81.000

350gr. Aprox.



Estancia Chica

De la Parrilla Nacionales

Vació Nacional

Delicioso corte de vaciό con mediana cantidad de grasa.

\$52.000 350gr. Aprox.

Baby Beef - Lomito de res

Tierna y jugosa porci3n de lomo de res abierto en filete.

\$61.000 400gr. Aprox.

Bife de Chorizo Nacional

Corte grueso de chatas con grasa lateral y jugoso.

\$58.000 400gr. Aprox.

Morrillo

Corte suave con previa cocci3n, grasa entreverada.

\$52.000 300gr. Aprox.

Morrillo en salsa

Corte suave con previa cocci3n, grasa entreverada, en salsa de champi3nes o pimienta.

\$56.000 300gr. Aprox.

Bondiola

Tierno corte de lomo de cerdo, con suave marmoleo interno.

\$51.000 400gr. Aprox.

Chateaubriand

Medall3n de lomo de res a la parrilla acompa3ado de mantequilla ma4tre hotel.

\$55.000 400gr. Aprox.

Churrasco nacional

Corte tradicional de chatas en mariposa con grasa lateral muy jugosa.

\$56.000 400gr. Aprox.

Costillas de cerdo BBQ

Deliciosas costillas de cerdo doradas a la brasa ba3adas en salsa BBQ.

\$65.000 400gr. Aprox.

Lomo de Cerdo

Tierno corte de lomo bien asado con exquisita salsa de manzana.

\$49.000 400gr. Aprox.

Pollo al lim3n

1/2 pollo deshuesado asado a la brasa con suave sabor a lim3n.

\$49.000

Punta de Anca Nacional

Corte no muy grueso bordeado de grasa y jugoso de contextura mediana, nuestra gran especialidad, con el tradicional corte argentino.

\$55.000 400gr. Aprox.

De la Cocina

Lomito al Champi3n

Lomo de res asado a la parrilla con salsa de vino tinto y champi3nes.

\$55.000 300gr. Aprox.

Milanesa de Pollo

Filete de pollo Apanado.

\$47.000 300gr. Aprox.

Milanesa de res

Filete de lomo apanado.

\$50.000 300gr. Aprox.



Estancia Chica

Napolitana de Pollo - Suprema

Filete de pollo apanado y sofreído cubierto de jamón, queso mozzarella, fundido en salsa napolitana con el tradicional toque de la casa.

\$47.000 300gr. Aprox.

Napolitana Res

Filete de res apanado cubierto de jamón, queso mozzarella, fundido en salsa napolitana con el tradicional toque de la casa.

\$54.000 300gr. Aprox.

Steak Holandés

Lomo de res asado a la parrilla con salsa de mostaza y vino blanco, queso holandés fundido y gratinado con queso parmesano.

\$57.000 300gr. Aprox.

Steak Pimienta

Lomo de res a la parrilla bañado en demiglace y abundante pimienta.

\$56.000 300gr. Aprox.

Salmón al gusto

Filete de salmón a la plancha preparado al gusto.

\$59.000 330gr. Aprox.

Salsas

Chimichurri, baby y casero.

Acompañamientos

Papa

Al horno con sour cream, francesa, puré, casco, chips o papa salada.

Arroz blanco Verduras calientes

Acompañamiento adicional
\$6.000

Postres

Brevas con Arequipe

Servida en mitades cubiertas con arequipe o queso mozzarella.

\$18.000

Cuajada con Melao

Porción de queso bañada con melao de panela.

\$18.000

Copa de Helado

Dos sabores.

\$18.000

Flan de Caramelo

Flan casero aromatizado con esencia de vainilla.

\$19.000

Pancake Mixto

Crepe rellena de arequipe, crema de chantilly bañado en miel de maple.

\$18.000

Postre de la casa

Crepe sobre helado con salsa de chocolate coulis de fresa.

\$18.000

Postre de Natas

Tradicional dulce preparado a base de leche.

\$18.000

Tiramisú

Auténtica receta, suave y deliciosa combinación a base de café.

\$18.000

Tres Leches

\$18.000

Napoleón

Delicioso postre con capas de hojaldre y arequipe.

\$18.000



Estancia Chica

Términos y sugerencias

TÉRMINO AZUL

Para quienes prefieren sentir el sabor natural de la carne. Se logra mediante el sellado de la carne por lado y lado quedando todavía fría y cruda en el centro.

TÉRMINO MEDIO

A quienes gustan de la carne suave y jugosa. Se logra asando la carne por ambos lados sin llegar a asar el centro totalmente, queda caliente pero rojiza en el centro.

TÉRMINO $\frac{3}{4}$

Los que prefieren la carne tierna, suave y jugosa, pero sin partes rojizas. Se logra asando bien el centro y los lados.

TÉRMINO $\frac{4}{4}$

Es la carne bien asada por lado y lado, con un centro muy bien asado, pierde suavidad y jugosidad. Se logra con un asado prolongado para no dejarla arrebatada.

Horario

Lunes a sábado
12:00 p.m. - 22:00 p.m.

Domingos y festivos
12:00 p.m. - 17:00 p.m.



Estancia Chica



r.estanciachica



321 209 35 98 - (601) 61154 11