

HORARIO

L/M/Mi/J/V/S:

12:00-22:00

D/Fest:

12:00-17:00



CONTACTO

☎ (601) 6115401

📷 @r.estanciachica

Estancia Chica



Estancia Chica

TÉRMINOS Y SUGERENCIAS

TÉRMINO AZUL

Para quienes prefieren sentir el sabor natural de la carne. Se logra mediante el sello 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 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 4/4, BIEN ASADO

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 arrebatar por fuera y cruda en el centro

ENTRADAS

DE LA PARRILLA

Nuestras recetas tradicionales con el sabor especial de la brasa

Chorizo
\$31.000

Morcilla
\$30.000

Mollejas
\$34.000

Chunchullo
\$34.000

DE LA COCINA

Champiñones al Ajillo
salteados en mantequilla, crema de leche, ajo, perejil y tostadas gratinadas.
\$33.000

Empanadas Argentinas
Empanadas de carne horneadas acompañadas de aji casero.
\$18.000

Mollejas al Verdeo
Mollejas al estilo argentino salteadas en aceite de oliva,
flambeadas con vino y brandy.
\$37.000

Mozzarella
Queso fundido sobre rodajas de tomate, aceite de oliva y alpesto.
\$35.000

Palmitos de la Casa
Palmitos de cangrejo gratinados con suave salsa de mostaza y vino blanco.
\$38.000

Provoleta
Queso maduro fundido con aceite de oliva y orégano.
\$45.000

Provoleta con Morrones
Queso maduro fundido, con morrones en aceite de oliva y orégano
\$47.000

CREMAS

Champiñones
Suave y delicado sabor en salsa bechamel, con champiñones.
\$33.000

Espárragos
Deliciosa crema con trocitos de espárragos.
\$32.000

Pollo
Tradicional crema con trocitos de pollo.
\$33.000

Sopa de Cebolla
Tradicional receta de la casa.
\$35.000

Sopa de Verduras/Pollo
\$33.000

ENSALADAS

Ensalada de la Casa
Lechuga, palmitos, tomate, champiñones, espárragos y mozzarella rayado.
\$28.000

Ensalada de la Casa con Aguacate
\$32.000

Ensalada Mixta
Lechuga, tomate y cebolla
\$25.000

Ensalada Mixta con Aguacate
\$28.000

Ensalada Verde Aguacate
Variedad de lechugas, tomate, queso parmesano,
almendras, mostaza y vinagreta de la casa.
\$26.000

SALSAS

Vinagreta, Golf, Aceite de Oliva, Vinagre

PLATOS FUERTES

DE LA PARRILLA IMPORTADAS

	PESO APROX.
Bife de Chorizo Angus Argentino Corte grueso de bife angosto con mucho sabor, poco marmoleo y grasa lateral, semi suave.	350gr
\$105.000	
Bife de Chorizo - Americano Corte grueso de bife angosto con grasa lateral y con mucho sabor.	400gr
\$118.000	
Churrasco Angus Argentino Exquisito bife angus argentino cortado en mariposa con excelente sabor y jugoso.	350gr
\$103.000	
Entraña Importada Deliciosos y jugosos filetes de entraña importada.	300gr
\$128.000	
Ojo de Bife Americano Delicioso corte de carne, con marmoleo interno y mucho sabor.	400gr
\$138.000	
Asado Americano Delicioso corte de carne con hueso, grasa lateral y mucho sabor.	400gr
\$130.000	
Tapa de Cuadril Angus Argentino Exquisita tapa de cuadril jugosa de gran terneza con grasa lateral y la de mayor sabor de la res.	350gr
\$107.000	

NACIONALES

	PESO APROX.
Baby Beef (Lomito de res) Tierna y jugosa porción de lomo de res abierto en filete.	400gr
\$80.000	
Bife de Chorizo Nacional Corte grueso de chatas con grasa lateral y muy jugoso.	400gr
\$78.000	
Morrillo Corte suave con previa cocción, grasa entreverada.	300gr
\$72.000	
Morrillo en Salsa Corte suave con previa cocción, grasa entreverada en salsa de champiñones o a la pimienta.	300gr
\$74.000	
Bondiola Tierno corte de lomo de cerdo, con suave marmoleo interno.	400gr
\$70.000	
Chateaubriand Medallón de lomo de res a la parrilla, acompañada de mantequilla Maitre Hotel.	400gr
\$78.000	
Churrasco Nacional Corte tradicional de chatas en mariposa con grasa lateral muy jugoso.	400gr
\$78.000	
Costillas de Cerdo BBQ Deliciosa costillas de cerdo doradas a la brasa, bañadas en salsa BBQ.	400gr
\$80.000	
Lomo de Cerdo Tierno corte de lomo, bien asado, con exquisita salsa de manzana.	400gr
\$66.000	
Pollo al Limón 1/2 Pollo deshuesado asado a la brasa, suave sabor a limón.	400gr
\$69.000	
Punta de Anca Nacional Corte no muy grueso bordeado de grasa y jugoso de contextura mediana, nuestra gran especialidad, con el tradicional corte argentino.	400gr
\$78.000	

DE LA COCINA

Lomito al Champiñon

Lomo de res asado a la parrilla, con salsa de vino y champiñones.
\$85.000

Milanesa de Pollo

Filetes de pollo apanados.
\$67.000

Milanesa de Res

Filetes de lomo apanados.
\$69.000

Napolitana de Pollo

Filete de pollo apanado y sofreído; cubierto de jamón, queso mozzarella fundido en salsa napolitana con el tradicional toque de la casa.
\$70.000

Napolitana de Res

Filete de res cubierto de jamón, queso mozzarella fundido en salsa napolitana con el tradicional toque de la casa.
\$75.000

Steak Holandés

Lomo de res asado a la parrilla, con salsa mostaza y vino blanco, queso holandes fundido y gratinado con queso parmesano.
\$78.000

Steak Pimienta

Lomo de res a la parrilla, bañado en demiglace y abundante pimienta.
\$77.000

Salmón al Gusto

Filete de salmón a la plancha preparado al gusto.
\$79.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Papa

Al horno con sour cream, Francesa, Puré, Casco, Chips o Papa Salada

Arroz Blanco

Verduras Calientes

Acompañamiento Adicional

\$8.500

SALSAS

Chimichurri, Baby, Ají Casero

POSTRES

Brevas con Arequipe

Servidas en mitades cubiertas con dulce de arequipe o queso mozzarella.
\$20.000

Cuajada con Melao

Porción de queso bañado con melao de panela.
\$20.000

Copa de Helado

Dos sabores
\$20.000

Tres Leches

Torta blanca de tres leches con chantilly y arequipe
\$20.000

Flan de Caramelo

Flan casero aromatizado con un poco de esencia de vainilla.
\$6.000

Pancake Mixto

Crepe relleno de arequipe, crema chantilly y bañado en miel maple.
\$20.000

Postre de la Casa

Crepe sobre helado con salsa de chocolate y coulis de fresa.
\$20.000

Postre de Natas

Tradicional dulce preparado a base de leche.
\$20.000

Tiramisú

Autentica receta, suave y deliciosa combinación a base de café.
\$20.000

Napoleón

Delicioso postre en capas de hojaldre con arequipe.
\$20.000

Torta Chocolate

\$20.000

Postre de Cumpleaños

\$ 6.000



Estancia Chica

Precios con impuestos incluidos. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

OTROS

Cerveza Impotada

Corona, Stella Artois, Heineken \$ 22.500

Cerveza Nacional

Aguila \$ 17.500

Club Colombia \$ 20.500

Jugos Naturales \$ 13.500

Jugo de Mandarina \$ 15.000

Limonada Natural \$ 15.000

Gaseosas \$ 11.500

Agua Botella \$ 10.500

Zumo de Limón \$ 2.000

Soda \$ 18.000

HORARIO

L/M/Mi/J/V/S:
12:00-22:00

D/Fest:
12:00-17:00



CONTACTO

☎ (601) 6115401

📷 @r.estanciachica

Estancia Chica

CAFES - AROMÁTICAS

Macchiato \$ 8.000

Expresó \$ 7.500

Cappuccino \$ 9.500

Café Latte \$ 9.500

Americano \$ 2.000

Aromática de frutas \$ 4.500

ADICIONALES

Pan (2 tajadas) \$ 2.000

Salsas \$ 2.000

Almendras \$ 2.000