

- CAFÉ BAR & GRILL -
ESTANCIA
EL ROSARIO
EST.
1924

—

3 5 4 8 4 5 7 0 0 4

La Cumbre - Córdoba

CAFETERÍA

7:30 A 23:30

Café Fundador	30
recién molido a la vista	
Variedad de té	35
exquisitos y exóticos blends de Intizen	
Café en jarrito	30
Café doble	45
Café con leche	45
Café bombón	40
con leche condensada	
Submarino	45
chocolate caliente	
Capuccino	45
Lágrima	30
Café corregido	+ 35
con whisky, Tía María, Baileys, ron, cognac, etc.	
Café Irlandés	75
con whisky Irlandés Jameson's	

PROMOS!

Café + Alfajor	35
Café + 1 medialuna	35

LICUADOS

Servidos en los originales frascos de LA ESTANCIA - Tamaños de 35cl. o 80cl. CON O SIN AZÚCAR O EDULCORANTE

50 / 80

consulte disponibilidad de FRUTAS DE TEMPORADA

Banana - Durazno - Manzana

Melón - Arándanos - Ananás

Frutillas - Kiwi - Frambuesas

LIMONADAS & TÉS HELADOS

Servidos en los originales frascos de LA ESTANCIA - Tamaños de 35cl., 80cl. o jarra de 1,2 litros

CON O SIN AZÚCAR O EDULCORANTE

Limonada 50 / 90 / 120
con jengibre y menta fresca

Ananá y menta fresca
50 / 90 / 120

Té helado 50 / 75 / 95
con menta - clásico y refrescante

DESAYUNO DE CAMPO

EL ROSARIO

Canasta de panes tostados, medialunas, manteca, queso crema & variedad de dulces **Estancia**

El Rosario

CON CAFÉ O TETERA DEL TÉ A SU ELECCIÓN

PARA DOS PERSONAS 190

DESAYUNO SALUDABLE

Variedad de frutas frescas cortadas, yogur casero, granola o cereal, queso crema light & variedad de dulces light, jugo de naranjas exprimido, tostadas, jarrita de leche fría

CON CAFÉ O TETERA DEL TÉ A SU ELECCIÓN

PARA DOS PERSONAS 210

TOSTAS

CON MIX DE HOJAS VERDES - 2 UNIDADES

Tostas de salmón ahumado 220
con crema de hierbas y ciboulette

Tostas de hongos 145
salteados con verdeo, vino blanco,
ajo y perejil

SANDWICHES

EN PAN BLANCO O NEGRO
O PAN ÁRABE BLANCO

De jamón crudo 110
con tomate, rúcula y manteca

Medialuna caliente 70
con jamón y queso

Tostado jamón & queso 65
en pan de miga

PIZZAS

4 porciones

Mozzarella 70
Salsa de tomates, mozzarella

Napolitana 80
Salsa de tomates, mozzarella,
rodajas de tomates frescos en aceite de ajo

Rúcula 85
Salsa de tomates, mozzarella,
rúcula, tomatitos cherry, queso
parmesano, semillas de sésamo

Jamón y pimientos 85
Salsa de tomates, mozzarella,
jamón cocido, pimientos asados

Vegetariana 80
Salsa de tomates, mozzarella, verduras
saltadas al wok

HELADOS

Dos Bochas 50
dulce de leche, crema americana, chocolate

Lluvia de frutas en almíbar 30
de la Estancia, elija su fruta

Alfajor Helado 65
2 unidadesl - sabor a elección

Milk shakes
Servidos en los originales frascos de
LA ESTANCIA - Tamaños de 35cl. o 80cl.

dulce de leche, crema americana 60 / 80

5 O'CLOCK TEA

Todas las tardes

Canasta de tostadas, media porción
de torta a elección, dos scones,
manteca o queso crema, variedad
de dulces de la Estancia.

CON CAFÉ O TETERA DEL TÉ A SU ELECCIÓN

POR PERSONA 100

Siga la Ruta del Té de La Cumbre
por todas las Casas de Té adheridas
Busque en la puerta el calco que
nos identifica

RESTAURANT

12:30 A 15:30 Y 20 A 23
(HASTA 23:30 LOS VIERNES Y SABADOS)

ENSALADAS

- Ensalada de atún** 150
con lechuga, pimientos asados,
tomate, huevo y aceitunas negras
- Ave César!** 140
mix de verdes, pollo grillé, salsa
Caesar, parmesano, croutons
- Ensalada Cumbre** 135
Espinacas o rúcula (según mercado),
cubitos de zapallo salteado tibio, queso
azul y nueces caramelizadas

ENTRADAS

- Sopa de cebollas** 85
a la Francesa
- Sopa del día** 80
- Buñuelos de espinacas** 20
Cada uno. Mínimo 4 buñuelos
- Crêpe de pollo** 135
con verduritas y salsa suave de curry
- Tosta de salmón ahumado** 195
en colchón de rúcula y huevo poché

Langostinos al Ajillo 145

SANDWICHES

CON PAPAS FRITAS. EN PAN BLANCO O NEGRO
O PAN ÁRABE BLANCO

- De atún** 140
con cebolla, huevo duro, queso crema y
pepinillos
- De salmón ahumado** 240
con rúcula, palta, tomate, queso crema
- De jamón crudo** 110
con tomate, rúcula y manteca
- Leberwurst** 110
queso crema y pepinitos en vinagre
- Vegetariano** 110
crocantes verduras saltadas al wok

PIZZAS

4 porciones

- Mozzarella** 70
Salsa de tomates, mozzarella
- Napolitana** 80
Salsa de tomates, mozzarella,
rodajas de tomates frescos en aceite de ajo
- Rúcula** 85
Salsa de tomates, mozzarella,

rúcula, tomatitos cherry, queso
parmesano, semillas de sésamo

Jamón y pimientos 85
Salsa de tomates, mozzarella,
jamón cocido, pimientos asados

Vegetariana 80
Salsa de tomates, mozzarella, verduras
saltadas al wok

HAMBURGUESAS

GOURMET

200 grs de hamburguesa casera en pan
del pueblo, con lechuga y, tomate, aros
de cebolla y pepinos en vinagre
acompañadas de papas fritas

PINTO 140
Huevo a la plancha, provolone
y orégano

EL ROSARIO 140
Salteado de hongos y queso cheddar

TÍO MAYÚ 140
Queso azul, cebollas saltadas y panceta
crocante

PLATOS PRINCIPALES

Pasta del día 110
consulte a su camarero, junto con la salsa

Milanasas de peceto 165
acompañalas de tu guarnición preferida

Medallón de bondiola 175
a la cerveza negra, con mostaza y
mousse de batatas

Mollejitas crocantes 190
y tomate confitado

Salmón rosado fresco 195
a la plancha

PLATOS de INVIERNO

Guiso de lentejas 110

Fricassée de Ave 120

Lomo Strogonoff 130

GRILL

LOS PLATOS DE PARRILLA SE SIRVEN CON
CHIMICHURRI Y SALSA CRIOLLA CON GUAR-
NICIÓN A SU GUSTO

Salchicha parrillera 110
sobre pan de campo, y salsa criolla

Costillitas de Cerdo 130
con salsa barbeque

Pollo deshuesado 110
Pata y muslo

Medallón de lomo 185
elija su punto de cocción

Entrecôte 170
elija su punto de cocción

GUARNICIONES

Ideales para acompañar
tu cerveza bien fría

Papas Fritas 50
las mejores de Punilla, pruébelas

Batatas rústicas 50

Aros de cebolla fritos 50

Verduras al Wok 60

POSTRES

Arroz con leche 50

Brownie casero 70
con helado

Almíbares El Rosario 60
quinotos, zapallo, mamón, batatitas, naran-
jas, con queso fresco

Panqueque Pollock 80
de dulce de leche, pintado con salsa de
chocolate y leche condensada

MENÚ INFANTIL

CHICOS HASTA 10 AÑOS

A elección:

HAMBURGUESA CON FRITAS

⁰
TALLARINES CON SALSA

⁰
MILANESA CON FRITAS

HELADO

85

Los domingos al mediodía
los menores de 10 años

¡comen gratis!

Un niño come gratis (menú infantil)
por cada adulto que almuerza, en
horario de restaurant

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Agua mineral 500 ml	35
Gaseosas 350ml Línea Coca Cola	40
Agua saborizada 600 ml	40
Jugo natural de naranjas	45

CERVEZAS

PEÑÓN del ÁGUILA 470ml 80

Rubia, Roja y Negra
La Cumbrecita

Isenbeck Rubia 330 ml 55

Isenbeck Rubia 1lt 80

Henia 350 ml 75

Miel, Negra, Algarroba, Rubia o Roja.
San Marco Sierra.

Warsteiner 350 ml 60

Warsteiner 1lt 110

Stella Artois 350 ml 75

Stella Artois 1lt 120

Imperial Stout 1 lt 100

Grolsch 450 ml 145
Holanda

Corona 350 ml 80
México

Estrella Galicia 330 ml 85
España

Tsing Tao 330 ml 85
China

Abbaye D'Aulne 330 ml 140
Cuvée Royal 9%, Bélgica

VINOS

BLANCOS

Trapiche Alaris 120
Suavignon Blanc - Mendoza

Alma Mora 150
Chardonnay - San Juan

Amalaya 185
Torrontés - Salta

Elementos 135
Torrontés dulce - Salta

Copa de vino 50

ROSADO

Portillo 155
Malbec Rosé - Mendoza

TINTOS

Jairala Oller 160
Merlot - Ischilín, Córdoba

Jairala Oller 160
Cabernet Sauvignon - Ischilín, Córdoba

Trapiche Alaris 120
Malbec - Mendoza

Trapiche Alaris 120
Cabernet Suavignon - Mendoza

Dadá 1 140
Bonarda - Malbec - San Juan

Dadá 2 140
Merlot - San Juan

Uxmal 170
Malbec - Cabernet Sauvignon - Mendoza

Amalaya 185
Malbec - Syrah - Cabernet Sauvignon
Salta

Fabre Montmayou 230
Merlot - Mendoza

Alamos 240
Bonarda - Mendoza

Copa de vino 50

ESPUMANTES

Chandon Extra Brut 240

Chandon 187 85

Norton Extra Brut 140

SUGERENCIA

del

CHEF

de lunes a viernes al mediodía

un menú económico

y rápido

HAPPY HOUR

Todos los días de 20 a 21 hs

2 x 1

en Aperitivos y Cocktails

CÓDIGO

de

BARRAS

consulte nuestra carta de
tragos y cocktails

NOCHE de CHICAS

Todos los jueves a la noche

las mesas integradas

exclusivamente por mujeres

tienen un 15% de descuento en

la cuenta de restaurant