



# Menú

  
Estación  
*Primavera*  
LODGE

# Entradas

**Patacones Full** **\$ 12.000**

8 unidades medianos, c/ salsas boloñesa y queso parmesano.

**Patacones Medium** **\$ 7.500**

4 unidades medianos c/2 salsas de la casa

**Dedos de Queso Mozzarella** **\$ 12.500**

6 unidades dedos de queso mozzarella apanados acompañados de salsa napolitana.

**Empanadas** **\$ 9.000**

2 de carne medianas, 2 de pollo medianas, acompañadas con salsa picante de la casa.

**Champiñones a la cacerola** **\$ 17.000**

250 Grs. de champiñones al ajillo y queso parmesano.

**Champiñones a la Calabresa** **\$ 17.000**

250 grs. de champiñones en una salsa napolitana y queso parmesano caliente

# Desayunos

## **Desayuno americano**

**\$ 18.000**

Mix de frutas de temporada, huevos al gusto, jugo naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate

## **Desayuno continental**

**\$ 16.000**

Mix de frutas de temporada, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café, chocolate.

## **Desayuno francés**

**\$ 20.000**

Mix de frutas de temporada, omelette en salsa francesa de champiñones, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café o chocolate.

## **Desayuno italiano**

**\$ 20.000**

Mix de frutas de temporada, omelette en salsa napolitana con champiñones, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café o chocolate.

## **Desayuno Criollo**

**\$ 20.000**

Mix de frutas de temporada, changua caballuna o changua Santaferena, Jugo de naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate.

# Sopas

## **Sopa de Cebolla**

**\$ 16.000**

Tazón de caldo reducido en cebolla cabezona y vino con queso gratinado.

## **Crema de Pollo**

**\$ 14.000**

Tazón de crema con trozos de pollo acompañado, crema de leche con rodajas de pan de la casa.

## **Crema de Champiñones**

**\$ 14.000**

Tazón de crema con champiñones, crema de leche, acompañado con rodajas de pan de la casa.

## **Crema de Tomate**

**\$ 14.000**

Tazón de puré de tomates seleccionados en caldo reducido, crema de leche, Papa fosforo, acompañado de rodajas de pan de la casa.

## **Sancocho de Costilla**

**\$ 28.000**

450grs. típico sancocho con costilla yuca, papa y plátano, acompañado de arroz blanco y hogao.

## **Ajiaco de la Región**

**\$ 28.000**

500 grs. típica sopa con variedad de papas, presa de pollo, guascas, mazorca, acompañado de arroz blanco.

# Pollos

## **Pollo a la Plancha**

**\$ 32.000**

300 grs. de filete de pollo marinado en especias del chef, a la plancha, acompañado ensalada de la casa y papas a la francesa.

## **Pollo al Ajillo**

**\$ 34.000**

300 grs. de pechuga de pollo troceada a la plancha, bañado en una delicada salsa de ajillo, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

## **Pollo Napolitano**

**\$ 36.000**

300 grs. de milanesa de pollo bañado en salsa napolitana sobre queso mozzarella, acompañado de tallarines al alfredo y ensalada de la casa.

## **Pollo en Champiñones**

**\$ 35.000**

300 grs. de filete de pechuga a la plancha, bañado en salsa de champiñones, acompañado ensalada de la casa y papas a la francesa.

# Carnes

## **Medallones de Lomo al Oporto**

**\$ 41.000**

240 grs. de medallones de lomo de res bañados en salsa de vino oporto, acompañado de tallarines al Alfredo y ensalada de la casa.

## **Churrasco**

**\$ 40.000**

320 grs. de tierno lomo ancho puesto a la plancha, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

## **Lomo Saltado**

**\$ 39.000**

240 grs. de lomo fino de res en julianas salteado en cascós de cebolla cabezona y cascós de tomate en salsa de la casa a base de soya y vinagre balsámico de Módena, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

## **Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo**

**\$ 38.000**

290 grs. de fino lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa asiática de tamarindo, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

## **Lomo de Cerdo en Salsa de Uchuvas**

**\$ 38.000**

290 grs. de fino lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa criolla de uchuvas, acompañado de ensalada de la casa y papas a la francesa.

## **Sobrebarriga Estación**

**\$ 38.000**

400 grs. de sobrebarriga al horno en salsa criolla mazorca dulce y gratinada, acompañada de papa en cascós americana y ensalada de la casa.

# Pescados

## **Trucha a la Plancha**

**\$ 38.000**

450 grs. de trucha arco iris de la región en corte mariposa marinada en especias del chef puesta a la plancha y acompañada de ensalada de la casa y patacones crocantes.

## **Trucha al Ajillo**

**\$ 39.000**

500 grs. de trucha de la región, entera salteada y bañada en una suave salsa de ajillo, acompañada de ensalada de la casa y patacones crocantes.

## **Mero Marinera**

**\$ 40.000**

250 grs. de filete de mero a la plancha bañado en una exquisita salsa de mariscos, acompañado de ensalada de la casa y patacones crocantes.

## **Mero Maniere**

**\$ 39.000**

250 grs. de filete de mero a la plancha bañado en una suave salsa maniere del chef, acompañado de ensalada de la casa y patacones crocantes.

## **Salmon Teriyaki**

**\$ 40.000**

250 grs. de filete de Salmon a la plancha bañado en una suave salsa Teriyaki y acompañado con puré de papa y ensalada de la casa.

## **Salmon fruto d´ Mare**

**\$ 43.000**

250 grs. de filete de Salmon a la plancha bañado en una deliciosa salsa Italiana con mariscos, de ensalada de la casa y puré de papa.

## **Cazuela de Mariscos**

**\$ 39.000**

400 grs. de mixtura de mariscos, camarones, pulpo, calamares, trozos de robalo, mejillones, en una crema de pescado acompañado de patacones crocantes y porción de arroz blanco

# Pastas

## **Espagueti al Burro**

**\$ 25.000**

150 grs. de Espagueti italiano salteados en pura mantequilla al estilo de Estación acompañado de rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

## **Espagueti Napolitana**

**\$ 25.000**

150 grs. de Espagueti Italiano bañados en salsa napolitana y especias frescas al estilo del Chef, acompañado con rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

## **Espaguetti con Pollo**

**\$ 28.000**

150 grs. de espagueti Italiano bañados en una deliciosa salsa italiana Con trozos de pollo al estilo del Chef acompañado con rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

## **Espagueti Boloñesa**

**\$ 28.000**

150 grs. de espagueti Italiano en una deliciosa salsa con carne al estilo del Chef acompañado con rodajas de pan de la casa y queso parmesano.

## **Lasaña Boloñesa**

**\$ 29.000**

400 grs. lasaña en salsa de carne y dos clases de queso acompañados con pan y ensalada del chef.

## **Lasaña de pollo**

**\$ 29.000**

400 grs. lasaña en salsa bechamel y pollo con dos clases de quesos acompañada con pan y ensalada de chef.

## **Raviolis de Carne**

**\$ 28.000**

200 grs. pasta de ravioli rellenos de carne y bañado en una salsa napolitana acompañados de pan y ensalada del chef.

## **Ravioli de Espinaca y Queso**

**\$ 27.000**

200 grs. pasta de raviolis rellenos de espinaca, queso ricota bañados en salsa bechamel acompañado de pan y ensalada fresca

## Arroces

### **Arroz con Pollo**

**\$ 32.000**

350 grs. de arroz azafranado con trozos de pollo y verduras acompañado ensalada de la casa y papas a la francesa.

### **Arroz con Camarones**

**\$ 38.000**

350 grs. de arroz azafranado preparado en caldos de pescado y camarones tigre con verduras y especias, acompañado de papas a la Francesa, ensalada de la casa.

### **Paella Española**

**\$ 42.000**

350 grs. de arroz cocinado en caldo de pescado y frutos de mar servido en paellera al estilo Español. Acompañado de pan y ensalada de la casa.

## Vegetariana

### **Raviolis de Ahuyama con Almendras**

**\$ 27.000**

200 grs. pasta de ravioli rellenos de ahuyama y almendras bañados en una salsa napolitana, acompañados de pan y ensalada de la casa

### **Raviolis de Platano con Almendras**

**\$ 27.000**

200 grs. pasta de ravioli rellenos de platano y almendras bañados en una salsa napolitana, acompañados de pan y ensalada de la casa

### **Cazuela de Garbanzos Veganos**

**\$ 24.000**

350 grs. cazuela de garbanzos cocidos en un hogao de tomates, cebolla y ajos y acompañado de arroz y ensalada del chef.

### **Papa Rellena**

**\$ 22.000**

350 grs. de papas seleccionada rellenas de champiñones salteados en margarina vegetal el estilo del Chef, acompañadas de ensalada de la casa y patacones.

## Comida Practica

### Club Sándwich

**\$18.000**

Sándwich combinado con tomates, lechuga, jamón, queso, huevo frito, salsa tártara, acompañado de papas a la francesa.

### Sándwich de Pollo Estación

**\$ 18.000**

Sándwich combinado con tomates, lechuga, pollo desmenuzado en salsa de la casa, queso, huevo frito, salsa tártara, acompañado de papas a la francesa.

### Alitas de Pollo BBQ

**\$ 18.000**

8 unidades de alitas de pollo bañados en salsa BBQ al estilo Estación, acompañadas con papas a la francesa.

### Picada Estación

**\$ 45.000**

Salchicha jumbo y morcilla en rodajas con maíz pira, papa criolla, papa a la francesa patacones crocantes, 240 grs. de lomo en julianas acompañado de tres clases de salsas clásicas del chef.

## Adicionales

**Porción de papa a la francesa**

**\$ 7.000**

**Porción de patacones**

**\$ 6.000**

**Porción de arroz**

**\$ 4.000**

**Porción de puré de papa**

**\$ 4.000**

**Porción de verduras salteadas**

**\$ 4.000**

## Bebidas Calientes

<b>Aromáticas</b>	<b>\$ 3.000</b>
Infusión con yerbas frescas y frutas naturales.	
<b>Te</b>	<b>\$ 3.000</b>
Infusión de te importado, en agua o leche.	
<b>Café</b>	<b>\$ 3.000</b>
Bebida caliente de café recién preparado.	
<b>Café con leche</b>	<b>\$ 3.500</b>
Bebida caliente de café negro con leche	
<b>Chocolate</b>	<b>\$ 4.000</b>
Espumante, cremosa y caliente taza de chocolate con leche	
<b>Canelazo Con Licor</b>	<b>\$ 16.000</b>
<b>Sin Licor</b>	<b>\$ 8.000</b>
Bebida caliente típica de la región al estilo del hotel, en aguapanela de maracuyá y canela con o sin licor de aguardiente.	
<b>Vino Chambre</b>	<b>\$ 19.000</b>
Copa de vino tinto de la casa, caliente.	

## Bebidas Frias

<b>Copa de Vino de la Casa</b>	<b>\$ 18.000</b>
<b>Jugos Naturales en Agua</b> Mora, maracuyá, mango, naranja, mandarina, tutifruti, guanábana, lulo.	<b>\$ 5.000</b>
<b>Jugos Naturales en leche</b> Mora, maracuyá, guanábana	<b>\$ 7.000</b>
<b>Limonada Natural</b> Jugosos limones exprimidos con agua pura y azúcar a su elección.	<b>\$ 4.000</b>
<b>Gaseosas</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>Agua en Botella con Gas o Natural</b>	<b>\$ 4.000</b>
<b>Otras Bebidas</b> Botellín de agua tónica, ginger ale o soda, agua mineral	<b>\$ 4.000</b>

## Postres

<b>Matrimonio Estación</b> Loncha de queso doble crema cubierto de arequipe y salsa de mora.	<b>\$ 8.000</b>
<b>Creps Flor de Loto</b> Dos creps con banano, arequipe, crema chantilly, bañados en salsa de mora y espolvoreado con azúcar en polvo.	<b>\$ 12.000</b>
<b>Brevas con Arequipe</b> Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en ariquepe.	<b>\$ 8.000</b>