



Menú


Estación
Primavera
LODGE

Entradas

Patacones Full **\$ 14.000**

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

Patacones Medium **\$ 8.500**

4 unidades medianos c/2 salsas de la casa

Dedos de Queso Mozzarella **\$ 14.500**

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 **\$ 18.000**

250 Grs. de champiñones al ajillo y queso parmesano.

Champiñones a la Calabresa **\$ 18.000**

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

Desayunos

Desayuno americano

\$ 19.000

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

Desayuno continental

\$ 17.000

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

Desayuno francés

\$ 22.000

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

Desayuno italiano

\$ 22.000

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

Desayuno Criollo

\$ 22.000

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

\$ 17.000

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

Crema de Pollo

\$ 16.000

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

Crema de Champiñones

\$ 16.000

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

Crema de Tomate

\$ 16.000

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

\$ 30.000

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

Ajiaco de la Región

\$ 30.000

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

Pollos

Pollo a la Plancha

\$ 35.000

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

\$ 35.000

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

\$ 35.000

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 Roquefort.

\$ 46.000

240 grs. de medallones de lomo fino res en salsa de queso Roquefort y pimienta verde. Acompañados con papas a la francesa y ensalada del chef.

Medallones de Lomo al Oporto

\$ 46.000

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

\$ 43.000

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

Lomo Saltado

\$ 42.000

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

\$ 41.000

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

\$ 41.000

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

\$ 40.000

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

\$ 40.000

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

\$ 40.000

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

\$ 43.000

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

\$ 46.000

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

\$ 45.000

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

\$ 46.000

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

\$ 42.000

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

\$ 30.000

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

\$ 29.000

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.

Espagueti con Pollo

\$ 32.000

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

\$ 32.000

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

\$ 32.000

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

Lasaña de pollo

\$ 32.000

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

Raviolis de Carne

\$ 32.000

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

\$ 30.000

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

\$ 42.000

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

\$ 46.000

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

\$ 28.000

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

\$ 28.000

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

\$ 226000

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

\$20.000

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

Sándwich de Pollo Estación

\$ 20.000

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

\$20.000

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

Aromáticas	\$ 3.000
Infusión con yerbas frescas y frutas naturales.	
Te	\$ 3.000
Infusión de te importado, en agua o leche.	
Café	\$ 3.000
Bebida caliente de café recién preparado.	
Café con leche	\$ 3.500
Bebida caliente de café negro con leche	
Chocolate	\$ 4.000
Espumante, cremosa y caliente taza de chocolate con leche	
Canelazo Con Licor	\$ 16.000
Sin Licor	\$ 9.000
Bebida caliente típica de la región al estilo del hotel, en aguapanela de maracuyá y canela con o sin licor de aguardiente.	
Vino Chambre	\$ 19.000
Copa de vino tinto de la casa, caliente.	

Bebidas Frias

Copa de Vino de la Casa	\$ 19.000
Jugos Naturales en Agua Mora, maracuyá, mango, naranja, mandarina, tutifruti, guanábana, lulo.	\$ 6.000
Jugos Naturales en leche Mora, maracuyá, guanábana	\$ 7.000
Limonada Natural Jugosos limones exprimidos con agua pura y azúcar a su elección.	\$ 5.000
Gaseosas	\$ 4.000
Agua en Botella con Gas o Natural	\$ 4.000
Otras Bebidas Botellín de agua tónica, ginger ale o soda, agua mineral	\$ 4.000

Postres

Matrimonio Estación Loncha de queso doble crema cubierto de arequipe y salsa de mora.	\$ 9.000
Creps Flor de Loto Dos creps con banano, arequipe, crema chantilly, bañados en salsa de mora y espolvoreado con azúcar en polvo.	\$ 13.000
Brevas con Arequipe Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en ariquepe.	\$ 9.000