



Menú


Estación
Primavera
LODGE

Entradas

Patacones Full **\$ 14.000**

8 unidades medianos, con salsa boloñesa y queso parmesano.

Patacones Medium **\$ 8.500**

4 unidades medianos, con salsas de la casa.

Dedos de Queso Mozzarella **\$ 18.500**

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

Empanadas **\$ 9.000**

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

Champiñones a la cacerola **\$ 20.000**

250 grs. de champiñones al ajillo y queso parmesano.

Champiñones a la Calabresa **\$ 20.000**

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

Desayunos

Desayuno Continental

\$ 17.000

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

Desayuno Americano

\$ 19.000

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

Desayuno Francés

\$ 22.000

Mix de frutas de temporada, omelette en salsa francesa con 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 (Caldo de Papa) o Changua Santaferena (con leche), 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, crema de leche, acompañado con pan de la casa.

Crema de Champiñones

\$ 16.000

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

Crema de Tomate

\$ 16.000

Tazón de puré de tomates seleccionados en caldo reducido, crema de leche, papa fósforo, acompañado de pan de la casa.

Pollos

Pollo a la Plancha

\$ 36.000

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

Pollo al Ajillo

\$ 36.000

300 grs. de pechuga de pollo troceada a la plancha, bañado en una delicada salsa al ajillo, acompañado con 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 con tallarines al alfredo y ensalada de la casa.

Pollo en Champiñones

\$ 38.000

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

Carnes

Medallones de Lomo Roquefort

\$ 52.000

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

\$ 48.000

240 grs. de medallones de lomo de res bañados en salsa de vino oporto, acompañados con tallarines al alfredo y ensalada de la casa.

Lomo Saltado

\$ 45.000

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

Churrasco

\$ 43.000

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

Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo

\$ 42.000

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

Lomo de Cerdo en Salsa de Uchuvas

\$ 42.000

290 grs. de fino lomo de cerdo bañado en una exquisita salsa criolla de uchuvas, acompañado con 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 queso, acompañada con papa en cascós y ensalada de la casa.

Pescados

Cazuela de Mariscos

\$ 40.000

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

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 con ensalada de la casa y patacones crocantes.

Trucha al Ajillo

\$ 42.000

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

Mero Marinera

\$ 46.000

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

Mero Meniere

\$ 46.000

250 grs. de filete de mero a la plancha, bañado en una suave salsa de naranja y mantequilla, acompañado con ensalada de la casa y patacones crocantes.

Salmon Teriyaki

\$ 46.000

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

Salmon Fruto d´ Mare

\$ 48.000

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

Pastas

Espagueti al Burro

\$ 30.000

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

Espagueti Napolitana

\$ 30.000

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

Espagueti con Pollo

\$ 35.000

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

Espagueti Boloñesa

\$ 35.000

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.

Raviolis de Carne

\$ 32.000

200 grs. pasta de ravioli rellenos de carne y bañado en una salsa napolitana, acompañados con pan y ensalada de la casa.

Raviolis de Espinaca y Queso

\$ 32.000

200 grs. pasta de raviolis rellenos de espinaca, queso ricota, bañados en salsa bechamel, acompañados con pan y ensalada de la casa.

Arroces

Arroz con Pollo

\$ 32.000

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

Arroz con Camarones

\$ 42.000

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

Vegetariana

Raviolis de Ahuyama con Almendras

\$ 30.000

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

Raviolis de Platano con Almendras

\$ 30.000

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

Cazuela de Garbanzos Veganos

\$ 25.000

350 grs. cazuela de garbanzos, cocidos en un hogao de tomates, cebolla, 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 al estilo del Chef, acompañadas con ensalada de la casa y patacones.

Comida Practica

Club Sándwich

\$20.000

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

Alitas de Pollo BBQ

\$ 22.000

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, lomo de res en julianas, acompañado con tres clases de salsas clásicas del chef.

Adicionales

Porción de papa a la francesa

\$ 8.000

Porción de patacones

\$ 7.000

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 | \$ 19.000 |
| Sin Licor | \$ 10.000 |
| 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 Frías

Copa de Vino de la Casa \$ 19.000

Jugos Naturales en Agua \$ 6.000
Mora, maracuyá, mango, naranja, mandarina, tutifruti, guanábana, lulo.

Jugos Naturales en leche \$ 7.000
Mora, maracuyá, guanábana.

Limonada Natural \$ 5.000
Jugosos limones exprimidos con agua pura y azúcar a su elección.

Gaseosas \$ 4.000

Agua en Botella con Gas o Natural \$ 4.000

Otras Bebidas \$ 4.000
Botellín de agua tónica, ginger ale o soda, agua mineral.

Postres

Matrimonio Estación \$ 9.000
Loncha de queso doble crema cubierto de arequipe y salsa de mora.

Creps Flor de Loto \$ 13.000
Dos creps con banano, arequipe, crema chantilly, bañados en salsa de mora y espolvoreado con azúcar en polvo.

Brevas con Arequipe \$ 9.000
Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en arequipe.