



Menú


Estación
Primavera
LODGE

Entradas

Patacones Full **\$ 15.000**

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

Patacones Medium **\$ 9.500**

4 unidades medianos c/2 salsas de la casa

Dedos de Queso Mozzarella **\$ 19.500**

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

Empanadas **\$ 10.000**

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

Champiñones a la cacerola **\$ 22.000**

250 Grs. de champiñones al ajillo y queso parmesano.

Champiñones a la Calabresa **\$ 22.000**

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

Desayunos

Desayuno Americano

\$ 21.000

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

Desayuno Continental

\$ 19.000

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

Desayuno Francés

\$ 25.000

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

Desayuno Italiano

\$ 25.000

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

\$ 18.000

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

Crema de Pollo

\$ 18.000

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

Crema de Champiñones

\$ 17.000

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

Crema de Tomate

\$ 17.000

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

Pollos

Pollo a la Plancha

\$ 38.000

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

\$ 39.000

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

\$ 37.000

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

\$ 39.000

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

\$ 55.000

240 grs. de medallones de lomo fino de res en salsa de queso roquefort y pimienta verda acompañada con papas a la francesa y ensalada de la casa.

Medallones de Lomo al Oporto

\$ 50.000

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

\$ 45.000

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

Lomo Saltado

\$ 48.000

240 grs. de lomo fino de res en julianas salteado en cascots de cebolla cabezona y cascots 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

\$ 43.000

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

\$ 43.000

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

\$ 43.000

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

Pescados

Trucha a la Plancha

\$ 42.000

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

\$ 43.000

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.

Salmon Teriyaki

\$ 52.000

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.

Cazuela de Mariscos

\$ 45.000

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

Mojarra a la Plancha

\$ 42.000

350 grs. de mojarra a la plancha asada a la plancha, acompañada de ensalada de la casa y patacones crocantes.

Pastas

Espagueti al Burro

\$ 33.000

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 Thai

\$ 38.000

150 grs. de Espagueti bañados en salsa Thai , verduras salteadas y trozos de carne, acompañado con rodajas de pan de la casa.

Espaguetti con Pollo

\$ 38.000

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

\$ 38.000

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

\$ 38.000

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

\$ 38.000

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

Arroces

Arroz con Camarones

\$ 45.000

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

\$ 50.000

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

\$ 35.000

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

\$ 35.000

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

Comida Practica

Club Sándwich

\$ 22.000

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

Sándwich de Pollo Estación

\$ 25.000

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

\$ 25.000

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

Hamburguesa Estacion

\$ 24.000

120 grs. de hamburguesa con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, salsas de la casa, acompañado de papa a la francesa

Adicionales

Porción de papa a la francesa

\$ 10.000

Porción de patacones

\$ 8.000

Porción de arroz

\$ 6.000

Porción de puré de papa

\$ 6.000

Porción de verduras salteadas

\$ 6.000

Bebidas Calientes

Aromáticas **\$ 4.000**

Infusión con yerbas frescas y frutas naturales.

Café **\$ 4.000**

Bebida caliente de café recién preparado.

Café con leche **\$ 5.000**

Bebida caliente de café negro con leche

Chocolate **\$ 5.000**

Espumante, cremosa y caliente taza de chocolate con leche

Canelazo Con Licor **\$ 22.000**

Sin Licor **\$ 12.000**

Bebida caliente típica de la región al estilo del hotel, en aguapanela de maracuyá y canela con o sin licor de aguardiente.

Vino Chambre **\$ 25.000**

Copa de vino tinto de la casa, caliente.

Bebidas Frias

Copa de Vino de la Casa \$ 22.000

Jugos Naturales en Agua \$ 8.000
Mora, maracuyá, mango, naranja, mandarina, tutifruti, guanábana, lulo.

Jugos Naturales en leche \$ 9.000
Mora, maracuyá, guanábana

Limonada Natural \$ 8.000
Jugosos limones exprimidos con agua pura y azúcar a su elección.

Gaseosas \$ 5.000

Agua en Botella con Gas o Natural \$ 4.000

Postres

Matrimonio Estación \$ 10.000
Loncha de queso doble crema cubierto de arequipe y salsa de mora.

Creps Flor de Loto \$ 15.000
Dos creps con banano, arequipe, crema chantilly, bañados en salsa de mora y espolvoreado con azúcar en polvo.

Brevas con Arequipe \$ 10.000
Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en ariquepe.