



Menú


Estación
Primavera
LODGE

Entradas

Patacones Full

\$ 19.000

8 unidades medianos, con salsa boloñesa y queso parmesano.

Patacones Medium

\$ 12.500

4 unidades medianos, con salsas de la casa.

Empanadas

\$ 12.000

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

Champiñones a la cacerola

\$ 26.000

250 grs. de champiñones al ajillo y queso parmesano.

Desayunos

Desayuno Continental

\$ 22.000

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

Desayuno Americano

\$ 30.000

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

Desayuno Criollo

\$ 32.000

Mix de frutas de temporada, Changua Caballuna (Caldo de Papa) o Changua Santaferense (con leche), Jugo de naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate.

Sopas

Sopa de Cebolla

\$ 20.000

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

Crema de Pollo

\$ 20.000

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

Crema de Champiñones

\$ 19.000

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

Crema de Tomate

\$ 19.000

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

\$ 40.000

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

\$ 40.000

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

\$ 40.000

Milanesa de pollo bañado en salsa napolitana sobre queso mozzarella, acompañado con tallarines al alfredo y ensalada de la casa.

Pollo en Champiñones

\$ 42.000

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 **\$ 56.000**

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 **\$ 51.000**

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

Lomo Saltado **\$ 49.000**

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

Churrasco **\$ 48.000**

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

Sobrebarriga Estación **\$ 44.000**

Sobrebarriga al horno en salsa criolla, mazorca dulce y queso, acompañada con papa en cascots y ensalada de la casa.

Pescados

Cazuela de Mariscos

\$ 50.000

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

\$ 45.000

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

\$ 47.000

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

.

Pastas

Espagueti al Burro

\$ 30.000

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

Espagueti con Pollo

\$ 40.000

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

\$ 40.000

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

Arroces

Arroz con Camarones

\$ 48.000

Arroz azafranado preparado en caldos de pescado y camarones tigre con verduras y especias, acompañado con papa a la francesa y ensalada de la casa.

.Paella Española

\$ 52.000

Arroz cocinado en caldo de pescado y frutos de mar, servido en paellera al estilo español, acompañado con pan y ensalada de la casa.

Comida Practica

Club Sándwich

\$ 27.000

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

Sándwich de Pollo Estación

\$ 29.000

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

\$ 30.000

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

Hamburguesa Estación

\$ 29.000

Hamburguesa con lechuga, tomate, queso, cebolla caramelizada, salsas de la casa, acompañado de papa a la francesa

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 \$ 4.000

Infusión con yerbas frescas y frutas naturales.

Te \$ 4.000

Infusión de te importado, en agua o leche.

Café \$ 4.000

Bebida caliente de café recién preparado.

Café con leche \$ 4.500

Bebida caliente de café negro con leche.

Chocolate \$ 5.000

Espumante, cremosa y caliente taza de chocolate con leche

Canelazo Con Licor \$ 25.000

Sin Licor \$ 16.000

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

Vino Chambre \$ 28.000

Copa de vino tinto de la casa, caliente.

Bebidas Frías

Copa de Vino de la Casa \$ 24.000

Jugo Natural de Temporada Agua \$ 9.000

Jugo Natural de Temporada en leche \$ 10.000

Limonada Natural \$ 8.000

Gaseosa \$ 6.000

Agua en Botella con Gas o Natural \$ 6.000

Otras Bebidas \$ 5.000

Botellín de agua tónica, ginger ale o soda, agua mineral.

Postres

Matrimonio Estación \$ 15.000

Loncha de queso doble crema cubierto de arequipe y salsa de mora.

Creps Flor de Loto \$ 22.000

Dos creps con banano, arequipe, crema chantilly, bañados en salsa de mora y espolvoreado con azúcar en polvo.

Brevas con Arequipe \$ 15.000

Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en arequipe.