

Menú

Estación Primavera LODGE

Entradas

Patacones Full **$ 21.000**
8 unidades medianos, con salsa boloñesa y queso parmesano.

Patacones Medium **$ 13.500**
4 unidades medianos, con salsas de la casa.

Empanadas **$ 15.000**
2 de carne medianas, 2 de pollo medianas, acompañadas con salsa picante de la casa.

Champiñones a la cacerola **$ 28.000**
250 grs. de champiñones al ajillo y queso parmesano.

Desayunos

Desayuno Continental **$ 25.000**
Mix de frutas de temporada, jugo de naranja, mermelada, mantequilla, variedad de panes, café, chocolate.

Desayuno Americano **$ 32.000**
Mix de frutas de temporada, huevos al gusto, jugo naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate.

Desayuno Criollo **$ 34.000**
Mix de frutas de temporada, Changua Caballuna (Caldo de Papa) o Changua Santafereña (con leche), Jugo de naranja, mantequilla, mermelada, variedad de panes, café o chocolate.

Sopas

Sopa de Cebolla **$ 22.000**
Tazón de caldo reducido en cebolla cabezona y vino con queso gratinado.

Crema de Pollo **$ 22.000**
Tazón de crema con trozos de pollo, crema de leche, acompañado con pan de la casa.

Crema de Champiñones **$ 20.000**
Tazón de crema con champiñones, crema de leche, acompañado con pan de la casa.

Crema de Tomate **$ 20.000**
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 **$ 42.000**
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 **$ 42.000**
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 **$ 42.000**
Milanesa de pollo bañado en salsa napolitana sobre queso mozzarella, acompañado con tallarines al alfredo y ensalada de la casa.

Pollo en Champiñones **$ 44.000**
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 **$ 59.000**
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 **$ 59.000**
Medallones de lomo de res bañados en salsa de vino oporto, acompañados con tallarines al alfredo y ensalada de la casa.

Lomo Saltado **$ 56.000**
Lomo fino de res en julianas, salteado en cascos de cebolla cabezona y cascos de tomate en salsa de soya y vinagre balsámico de Módena, acompañado con ensalada de la casa y papas a la francesa.

Churrasco **$ 51.000**
Tierno lomo ancho puesto a la plancha, acompañado con ensalada de la casa y papas a la francesa.

.

Sobrebarriga Estación **$ 48.000**
Sobrebarriga al horno en salsa criolla, mazorca dulce y queso, acompañada con papa en cascos y ensalada de la casa.

Pescados

Cazuela de Mariscos **$ 51.000**
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 **$ 48.000**
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 **$ 49.000**
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 **$ 35.000**
Espagueti italiano, salteados en pura mantequilla al estilo de Estación, acompañado con pan de la casa y queso parmesano.

Espaguetti con Pollo **$ 42.000**
Espagueti Italiano, bañados en una deliciosa salsa italianacon trozos de pollo al estilo del Chef, acompañado con pan de la casa y queso parmesano.

Espagueti Boloñesa **$ 42.000**
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 **$ 52.000**
Arroz azafranado preparado en caldos de pescado y camarones tigre con verduras y especies, acompañado con papa a la francesa y ensalada de la casa.

.Paella Española **$ 56.000**
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 **$ 28.000**
Sándwich combinado con tomates, lechuga, jamón, queso, huevo frito, salsa tártara, acompañado con papas a la francesa.

Sándwich de Pollo Estación **$ 30.000**
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 **$ 32.000**
8 unidades de alitas de pollo bañados en salsa BBQ al estilo Estación, acompañadas con papas a la francesa.

Hamburguesa Estación **$ 32.000**
Hamburguesa con lechuga, tomate, queso, cebolla caramelizada, salsas de la casa, acompañado de papa a la francesa

Adicionales

Porción de papa a la francesa	**$ 10.000**
Porción de patacones	**$ 8.000**
Porción de verduras salteadas	**$ 8.000**
Porción de arroz	**$ 6.000**
Porción de puré de papa	**$ 6.000**

Bebidas Calientes

Aromáticas **$ 6.000**
Infusión con yerbas frescas y frutas naturales.

Te **$ 5.000**
Infusión de te importado, en agua o leche.

Café **$ 4.000**
Bebida caliente de café recién preparado.

Café con leche **$ 5.000**
Bebida caliente de café negro con leche.

Chocolate **$ 6.000**
Espumante, cremosa y caliente taza de chocolate con leche

Canelazo Con Licor **$ 28.000**
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 **$ 30.000**
Copa de vino tinto de la casa, caliente.

Bebidas Frias

Copa de Vino de la Casa	**$ 28.000**
Jugo Natural de Temporada Agua	**$ 9.000**
Jugo Natural de Temporada en leche	**$ 10.000**
Limonada Natural	**$ 8.000**
Gaseosa	**$ 7.000**
Agua en Botella con Gas o Natural	**$ 6.000**
Otras Bebidas	**$ 7.000**

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

Postres

Matrimonio Estación **$ 18.000**
Loncha de queso doble crema cubierto de arequipe y salsa de mora.

Creps Flor de Loto **$ 24.000**
Dos creps con banano, arequipe, crema chantilly, bañados en salsa de mora y espolvoreado con azúcar en polvo.

Brevas con Arequipe **$ 18.000**
Dos delicadas y deliciosas brevas bañadas en arequipe.

Arroz con Leche **$ 15.000**
Delicioso arroz en leche con arequipe, uvas pasas y leche condensada