

Casa de
CAMPO

Menú Casa de Campo

OTOÑO – INVIERNO

Entradas

CALIENTES

Dúo de empanadas \$7.400
Mendocina de carne, cebolla y huevo; morcilla, pera y queso azul.

Provoleta a la parrilla \$18.600
Con calabaza asada, papa, verdeo, miel y almendras.

Mollejas con costra de limón \$26.950
Con papas rústicas, criolla y chimichurri.

FRÍAS

Tabla de campo \$26.400
Fiambres, quesos y aceitunas.

Escabeche de pollo
Con cebolla, zanahoria, laurel, mostaza y pimienta en granos.

Ensalada tibia de estación \$12.800
Calabaza asada, cebolla, queso azul, nueces y hojas de espinaca.

Ensalada Casa de Campo \$12.500
Hojas verdes, tomate, zanahoria, huevo, queso y aceitunas.

Platos principales

ESPECIALIDADES AL HORNO DE BARRO

Carne a la masa (nuestro clásico mendocino) \$23.800
Con papas rústicas y zanahorias glaseadas.

Conejo al horno de barro
Con colchón de cebolla, pimientos, arvejas y vino blanco.
Para compartir: \$69.000 · Porción individual: \$39.300

A LAS BRASAS

Entraña a la parrilla \$43.500
Con vegetales asados, pesto suave de almendras y lactonesa.

Ojo de bife (300 g) \$36.800
Con puré de papas, cebollas caramelizadas al Malbec y panceta crocante.

Parrillada Casa de Campo (para dos personas)	\$56.000
Selección de carnes y achuras a la parrilla: chorizo, morcilla, mollejas, chinchulines, asado de tira y cortes de cerdo y ternera.	
Salmón a las brasas	\$38.000
Con puré de calabaza y jengibre, y brócolis asados al horno con manteca.	
PASTAS CASERAS	
Tallarines de la casa	\$21.000
Tallarines caseros al puro huevo con tierno estofado de ternera.	
Tallarines de la huerta con langostinos al hierro	\$25.000
Con crema de ajo asado, espinacas y langostinos.	
Sorrentinos de calabaza en crema de hongos del bosque	\$23.800
Pasta artesanal rellena de calabaza asada y mozzarella fundida.	
Postres	
Don Pedro Casa de Campo	\$14.500
Helado de crema, whisky Jack Daniel's, miel y nueces.	
Frutas de estación al horno de barro	\$7.800
Asadas lentamente con canela y manteca. Servidas con crema de queso cítrica y perfume de vainilla.	
Vigilante de campo	\$6.800
Pan de membrillo elaborado con frutos cosechados de nuestra finca, acompañado de queso y nueces criollas.	
Flan o budín de pan de Casa de Campo	\$7.800
Bien cremoso, con mucho caramelo. Pedilo con dulce de leche o crema. ¿Por qué no los dos?	
Bebidas	
NUESTRA CAVA DE VINOS	
<i>Te invitamos a elegir tu botella en nuestra cava. Encontrarás una selección de vinos mendocinos, desde jóvenes hasta reservas especiales.</i>	
POR COPA	
Vino Premium	\$12.800
Vino Reserva Las Perdices	\$7.200
Vino Varietal	\$5.200
OTRAS BEBIDAS	
Agua / Gaseosas	\$3.900
Limonada con jengibre y menta (1 litro)	\$8.300
Cerveza artesanal Payunia	\$7.500
Cerveza Patagonia 730 cm³	\$10.900
Lata — \$6.800	

Cerveza Stella Artois 1 litro	\$10.900
Lata — \$6.800	
Cerveza Andes Origen 1 litro	\$9.500
Lata — \$5.650	
TRAGOS	
Gin Tonic Blu	\$8.600
Cynar Julep	\$7.900
Mojito	\$8.400
Aperol	\$7.800
Fernet Branca con Coca	\$8.000
Carpano Originale	\$7.860
Campari con jugo de naranja	\$8.000
CAFÉ LAVAZZA	
<i>Para cualquier momento.</i>	
Chico	\$3.900
Mediano	\$4.200
Grande	\$4.500