

La Estancia

Argentina

ENTRADAS

EMPANADAS (carne, queso, humita, salmón con queso crema, siciliana, espinaca, morcilla con cebolla caramelizada, queso azul, chistorra con queso provoleta).	\$65
QUESO FUNDIDO	\$95
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA	\$140
QUESO FUNDIDO CON CHORIZO ARGENTINO	\$140
CAMARONES CON CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$280
CHORIZO ARGENTINO	\$80
CHISTORRA	\$115
CHICHARRÓN RIB-EYE (acompañado de guacamole y pico de gallo).	\$250
MOLLEJAS DE TERNERA (a la parrilla o fritas acompaladas de guacamole).	\$145
QUESO PROVOLETA	\$96
PROVOLETA ESTANCIA (pimiento rojo, jitomate, jamón y un toque de ajo).	\$125
CRAB CAKE (pastel de cangrejo con mix de pimientos y un toque de cajún, sobre espárragos con parmesano y granos de elote cremosos).	\$230

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO \$185
(ahumado artesanal, con ensalada de arúgula, chips de betabel, vinagreta de frambuesa, piñones y queso de cabra).

TÁRTARA DE ATÚN* \$170
(aceite de ajonjolí, jengibre, Sushi-zu, miel de agave y mostaza dijón).

TÁRTARA DE FILETE* \$196
(con huevo de codorniz, pepinillo, alcaparra, aceituna, vinagre de vino y aceite de olivo).

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos

Coca-Cola Original
Coca-Cola Sin Azúcar
Coca-Cola Light
Sprite
Franta
Mundet

Menú

La Estancia

Argentina

BURRATA RÚSTICA \$220
(arúgula, tomate cherry, uvas, vinagreta de albahaca y parmesano).

TIRADITO DE CAMARÓN Y PULPO* \$235
(pepino, cebolla morada, leche de tigre, mango y rábano).

SOPAS

JUGO DE CARNE \$95

JUGO DE CARNE ESPECIAL \$110
(con ostión).

JUGO DE CARNE CON CAMARÓN \$150
(preparado en su mesa).

SOPA DE VERDURAS \$75

CONSOMÉ DE POLLO \$70

SOPA ESTANCIA \$75
(preparada con jamón, champiñones, queso y pollo).

SOPA DE CEBOLLA \$75

CREMA DE ALCACHOFA \$95
(con un toque de queso azul y pimiento rojo).

ENSALADAS

Mixta \$89
(mezcla de lechugas, jitomate, cebolla, zanahoria y aceituna negra).

Espinacas \$95
(champiñones, nuez, garapiñadas, supremas de naranja con ajonjolí).

CAPRESSE \$115
(jitomate, queso mozzarella, aceituna negra y pesto).



Menú

La Estancia

Argentina

CÉSAR* (preparada en su mesa).	\$95
VEGETALES A LA PARRILLA 600G. (jitomate, cebolla, berenjena, morrón portobello, calabaza y espárragos).	\$99
GRIEGA (lechuga francesa, jitomate, cebolla, aceituna negra y queso de cabra cenizo revolcado en ajonjolí con vinagreta de orégano).	\$95
EVITA (lechuga sangría, pera, arándanos, nuez caramelizada y queso de cabra con aderezo de miel y mostaza).	\$95
GAUCHA (arúgula, frambuesa, mango, pimienta roja, nuez caramelizada y queso de cabra con aderezo de cilantro).	\$95
NORDIKA (espárragos, corazones de alcachofas, palmitos, zanahoria y salmón ahumado con aderezo de naranja y balsámico).	\$160

DE NUESTRA PARRILLA

BIFE DE CHORIZO PIBE 300G.	\$375
BIFE DE CHORIZO 500G.	\$590
BIFE DE CHORIZO 750G.	\$790
RIB-EYE ROLL 400G.	\$590
RIB-EYE ROLL 600G.	\$790
OJO DE RIB-EYE 300G.	\$550
OJO DE RIB-EYE 500G.	\$890
TAPA DE RIB-EYE 300G.	\$550
TAPA DE RIB-EYE 500G.	\$890
COWBOY 400G.	\$570
TOMAHAWK 1KG.	\$1,450
BIFE DE CHORIZO RIBETEADO PIBE 300G. (new york).	\$325
BIFE DE CHORIZO RIBETEADO 500G. (new york).	\$455

Coca-Cola



Menú

La Estancia

Argentina

BIFE DE LOMO PIBE 300G.	\$295
BIFE DE LOMO PIBE 600G.	\$495
MEDALLONES DE FILETE AL GUSTO 300G. (pimienta, champiñón, limón, mostaza, al jerez).	\$315
FILETE ESTANCIA ARGENTINA 300G. (manchego, chorizo argentino y pimienta roja).	\$335
CABRERÍA 300G.	\$375
CABRERÍA 500G.	\$585
ARRACHERA PIBE 250G.	\$240
ARRACHERA 400G.	\$330
TAPA DE VACÍO 300G.	\$285
TAPA DE VACÍO 600G.	\$540
CHURRASCO PIBE 350G.	\$240
CHURRASCO 700G.	\$440
PICAÑA 300G.	\$250
PICAÑA 600G.	\$430
COSTILLA ESPECIAL 1KG.	\$490
ASADO DE TIRA 500G.	\$590
ASADO DE TIRA ANCHO 800G. (para dos personas).	\$890
PECHUGA A LAS BRAZAS (al ajo y chile, al limón, a la pimienta, al champiñón).	\$220

DRY AGE MEAT

Nuestro Dry Aged nace a partir de la mejor selección de cortes que manejamos en casa. Añejamos nuestra carne de la más alta calidad en nuestra cámara de maduración. Este proceso dura entre 21 y 28 días a temperatura, humedad y estándares de higiene controlados estrictamente por nuestro Chef Ejecutivo.



Coca-Cola



Menú

La Estancia

Argentina

NEW YORK AÑEJO (300G).	\$495
NEW YORK AÑEJO (600G).	\$975
RIB-EYE AÑEJO (300G).	\$595
RIB-EYE AÑEJO (600G).	\$1,175

*los platillos crudos son consumidos bajo responsabilidad de quien lo pide.

DEL MAR

SALMÓN A LA PARRILLA (200G). (guarnición de ensalada evita).	\$280
ATÚN SELLADO* (200G). (reducción de balsámico o polvo de 3 chiles).	\$240
PULPO A LA PARRILLA (200G). (vinagreta de la casa o polvo de 3 chiles).	\$270
CAMARONES AL GUSTO (200G). (diabla, mojo de ajo, ajillo, plancha, parrilla).	\$260
CHILEAN SEA BASS PORTEÑO (200G). (espinaca, jitomate cherry y chutney de mango).	\$410

PASTAS

SPAGUETTI (bolognesa, fileto, pesto, burro, tuco, alfredo, crema, pomodoro).	\$125
FUSILLI TEMPLADO (tomate, queso feta y aceitunas negras).	\$135
LASAGNA (espinaca, queso y salsa bolognesa).	\$145
CANELONES DE PICAÑA HORNEADA (pomodoro y queso parmesano).	\$240

Coca-Cola



Menú

La Estancia
Argentina

GUARNICIONES

PAPA (horno, saratoga o a la francesa).	\$40
PURÉ DE PAPA	\$40
PURÉ DE JALAPEÑO	\$40
CEBOLLA ASADA	\$40
CHILES TOREADOS	\$40
VERDURAS COCIDAS	\$40
Verduras a la Parrilla	\$40
Espinacas a la Crema	\$40
Guacamole	\$40
Granos de Elote a la Mantequilla	\$40
Espárragos a la Parrilla	\$75
Betabel Rostizado	\$50

POSTRES

ALFAJOR (blanco, claro, oscuro).	\$75
ATE CON QUESO	\$75
CREME BRULEE	\$80
GELATINA (fresa, guanábana, cajeta, yogurth).	\$65
TORRE MASCARPONE	\$90
REBANADA DE PASTEL	\$80
STRUDEL DE MANZANA	\$70
STRUDEL DE MANZANA CON HELADO	\$85
FLAN NAPOLITANO	\$65
VESUBIO	\$89
PASTEL DE CHOCOLATE ALEMÁN	\$90
TIRAMISÚ	\$75
HELADO DE SABORES HÄAGEN DAZS	\$70

Coca-Cola



Menú

La Estancia
Argentina

FLAMEADOS

CREPAS (suzette, cajeta).	\$110
FRESAS JUBILE	\$100
PLÁTANOS FLAMBÉ	\$95

CAFE

AMERICANO	\$40
EXPRESS	\$40
DESCAFEINADO	\$42
EXPRESS DOBLE	\$75
EXPRESS DOBLE DESCAFEINADO	\$77
CAPUCCINO	\$50
CAPUCCINO DESCAFEINADO	\$52
CAFÉ IRLANDÉS	\$95
TÉ (manzanilla, limón, yerbabuena, negro, menta).	\$40
INFUSIONES GOURMET	\$49

