



LOS LAPACHOS

RESTAURANT

ENTRADAS

Ensalada de salmón ahumado \$ 160
tomates confitados y hebras de sardo.

Rabas crocantes \$ 155
acompañadas con salsa tártara.

Mollejas doradas \$ 135
sobre puré de papas y salsa criolla.

Langostinos salteados al ajillo \$ 124
cebollas moradas y rúcula fresca.

Ensalada de rúcula, jamón crudo y chipá frito \$ 120
almendras tostadas, champiñones asados y aderezo de queso azul.

Provoleta asada \$ 110
rúcula fresca, confitura de tomates y tomillo.

“Ñandé” ensalada \$ 90
mix de verdes, cremoso de queso azul, higos y vinagreta de nueces.

SOPAS Y WOKS

Sopa de vegetales de estación \$ 85
finas hortalizas tratadas con técnicas guaraníes.

Sopa crema suave de zapallo \$ 85
y cebolla morada con crema batida.

“Woks Los Lapachos”

zanahoria, cebolla, morrón, zapallito, berenjena, verdeo y brotes de soja

Vegetales servido en canasta de chipá \$ 100

Pollo y vegetales salteados \$ 140

Cerdo y vegetales salteados \$ 140

Lomo y vegetales salteados \$ 145

Camarones y vegetales salteados \$ 150

PRINCIPALES

Paillard de Lomo y salsa de hongos \$ 215
acompañado con terrina de quesos.

Dorado y caponata de vegetales \$ 210
horneado con croûte de tomates secos sobre tálamo de hortalizas de estación.

Salmón rosado y alioli de azafrán \$ 210
vegetales de estación con manteca de hierbas.

Surubí “Siete Puntas” \$ 205
espinacas, jamón crudo, cebollas caramelizadas y crema de quesos

Dorado y puré rústico \$ 200
horneado en su jugo con puré de papas, puerro y panceta.

Surubí al paquete \$ 198
arvejas, morrón, champiñones, crema y papas noisette

Lomo de ternera \$ 185
papas doradas al tomillo, echalotte al oporto.

Bondiola de cerdo asada \$ 176
puré de batatas perfumado y mostaza a la antigua.

Pollo de campo al curry \$ 155
arroz perfumado con sésamo, tomates asados y pesto cítrico de albahaca.

Pacú de nuestro río \$ 155
ratatouille y crema de limones asados.

Risotto de albahaca \$ 135
clásico risotto milanés aromatizado con chiffonade de albahaca.

“A la Riojana”

Arvejas, panceta crocante, papas españolas y huevo frito

Lomo de ternera \$ 195

Bife de chorizo de ternera \$ 185

Pechuga de pollo \$ 170

“A la Bascaila”

Champiñones salteados, cebollas y morrones asados

Lomo de ternera \$ 180

Bife de chorizo de ternera \$ 170

Pechuga de pollo \$ 165

PASTAS CASERAS

Ravioli de surubí \$ 120

Sorrentinos de jamón y queso \$ 110

Gnocchi de papas \$ 105

Ravioli de ricota y espinaca \$ 95

Tagliatelle caseros de hongos \$ 95

Spaghetti \$ 85

SALSAS

Frutos de mar \$ 75

Reducción de tomillo y cherry \$ 52

Bolognesa \$ 52

Crema \$ 50

Filetto \$ 48

GRILLADOS

(Guarnición a elección)

Lomo de ternera \$ 175

Bife de chorizo \$ 165

Pechuga de pollo \$ 155

A LA PLANCHA

(Guarnición a elección)

Salmón \$ 190

Dorado \$ 180

Surubí \$ 178

Pacú \$ 145

MILANESAS

(Guarnición a elección)

Milanesa de surubí \$ 165

A la napolitana \$ 185

Milanesa de pollo \$ 145

A la napolitana \$ 165

Milanesa de ternera \$ 145

A la napolitana \$ 165

GUARNICIONES

Hojas verdes, queso parmesano y aceite de ajo asado

Arroz blanco con queso

Puré de papas

Puré de calabazas

Papas fritas

POSTRES

Volcán de chocolate \$ 90

Degustación de dulces regionales \$ 86

Cheesecake de de frutos rojos \$ 80

Peras al malbec y helado de mascarpone \$ 80

Crème brûlée de vainilla \$ 78

Flan casero y crema chantilly \$ 78

Panqueque de manzana \$ 70

Panqueque tibio con dulce de leche \$ 68

Cremas heladas (1 bocha | 2 bochas) \$ 55 | \$ 68