

# CLUBHOUSE MENU

## Bebidas - Beverages

Agua sin gas /con gas 500 cc	\$150	La Estancia de Cafayate Torrontés (copa/glass)	\$220
Coca Cola / Fanta / Sprite 500 cc	\$170	(botella/bottle)	\$750
Agua saborizada 500 cc	\$170	La Estancia de Cafayate Malbec (copa/glass)	\$270
Powerade 500 cc	\$200	(botella/bottle)	\$1.200
Limonada c/ menta y jengibre x 1 ltr. Lemonade w/ ginger & mint	\$400	<b>VINO POR BOTELLA / WINE BY THE BOTTLE</b>	
Cerveza Salta rubia o negra x 1 ltr.	\$400	La Estancia de Cafayate Gran Corte	\$2.950
Cerveza Heineken/Miller x 1 ltr.	\$440	Amalaya Espumante	\$1.050
Cerveza en Lata 	\$220	El Porvenir Rosa Rosa	\$1.650
		El Porvenir Pequeñas Fermentaciones	\$1.650 
		El Porvenir Laborum Torrontes	\$1.550
		El Porvenir Laborum Malbec/Cabernet	\$2.700
		El Porvenir Laborum Tardío Torrontes	\$1.650

## Entradas - Appetizers

Empandas Salteñas de Carne o Queso / Empanadas (Meat or Cheese)

\$90

Provoleta grillada con cebolla, panceta, hongos y orégano fresco  
Grilled provolone cheese with onion, bacon, mushrooms, & fresh oregano

\$600 


Rabas de calamar / Fried Calamari

\$600

Ensalada de rúcula con peras asadas, queso azul, palta, nueces caramelizadas y vinagreta  
Arugula salad with pears, blue cheese, avocado, caramelized nuts, & vinaigrette

\$600 

Ensalada Griega / Greek Salad 

\$600 

Adicional de pollo (\$220) o salmón (\$400) a cualquier ensalada.  
Add grilled chicken (\$200) or roasted salmon (\$400) to any salad.

## Principales - Main Course

Milanesa a caballo con papas fritas.

Breaded Veal topped with fried eggs and a side of french fries.  
(Opcional: suprema de pollo. / May substitute breaded chicken)

\$750

Revuelto Gramajo (huevos orgánicos, jamón, papas pay y arvejas)  
French fry egg scramble (organic eggs, ham, fried julienne potatoes & peas)

\$500

Ribs de cerdo a la barbacoa con puré de calabazas  
Barbecue pork ribs with pumpkin puree

\$1.000 

Salmón grillado con espinacas a la crema  
Grilled salmon with creamed spinach

\$1.300 

Ojo de bife con papines salteados y salsa de hongos  
Rib eye steak with sautéed new potatoes & mushroom sauce

\$1.050 

Hamburguesa La Estancia (queso cheddar, panceta, cebolla, tomate y pepino)  
La Estancia Burger (cheddar cheese, bacon, onion, tomato & cucumber)

\$720

Pollo al Curry / Chicken Curry

\$800

Ravioles de verduras con mantequilla de hierbas / Vegetable ravioli with herbed butter

\$660

Cubierto por persona \$70 / Cover charge \$70

## Menu Infantil - Kids Menu

Milanesa con fritas + bebida + helado / Breaded Veal + french fries + ice cream

\$650

Nuguet de pollo con fritas + bebida + helado / Chicken Nuggets + french fries + ice cream

\$650

Churrasquito con pure de calabaza + bebida + helado / Steak + french fries + ice cream

\$750

## Pastres - Desserts

Helado casero de quinotos / Homemade kumquat ice cream

\$350 

Marquise de chocolate con culis de frutilla / Chocolate marquise with strawberry coulis

\$390

Quesillo con Cayote y Nuez

\$270

Crumble de manzana / Apple crumble

\$320

Canasta tropical / Tropical fruit with cream over puff pastry

\$320

Turrón Salteño

Layers of thin pastry crust, honey merengue, dulce de leche and chopped nuts

\$320

Postre del día / Dessert of the day

\$320



**Sin TACC / Gluten free**

Consulte con su camarero por otras opciones. / Consult your waiter for other options.

