



La Pradera

Sushi

Maki

Philadelphia \$27.000

Salmón fresco, queso crema y ajonjolí.

Ojo de tigre \$29.000

Palmito, salmón, atún tempurizado, aguacate, ajonjolí y salsa dinamita (Mayonesa, tabasco y masago).

Spicy tuna \$38.600

Atún importado, aguacate y salsa dinamita.

Acevichado \$37.600

Ceviche de corvina y aji amarillo, aguacate, salsa de wasabi cremoso y limón.

Veggy ^(v) \$14.500

Aguacate, pepino, zanahoria y ajonjolí.

Maki monsters

Seaweed \$24.700

Langostinos tempurizados y palmitos de cangrejo, cubierto de seaweed salad.

Nigiri

Salmón fresco \$19.000

Arroz marinado con vinagre especiado y hoja alga nori moldeado en la palma de la mano servido con wasabi, salsa soya o teriyaki.

Gunkan ★ \$17.500

Plátano maduro y palmito acevichado.

Desde el huerto ^(v)

Bruschetta de corazón de alcachofa ★ \$24.000

Corazones de alcachofa salteados en aceite de oliva con ajo, cebolla cabezona, sobre tostada de pan baguette con tomate, albahaca, gratinadas con parmesano.

Satay de orellanas con teriyaki ★ \$41.500

Orellanas salteadas con alga nori, jengibre y soya, servidas sobre cremoso de remolacha, tahine, limón, cebollín, sal marina y zumaq.

El
ESTANCO

TABERNA BAR

* Si eres alérgico a algún ingrediente, por favor infórmalo a la persona que está atendiendo tu pedido.

^(v) - Vegetariano
^(Lg) - Libre de gluten
★ - Nuevo plato



Para empezar

Empanada de carne	\$ 3.200
Dedito de queso	\$ 3.900
Chinchulines con papa criolla	\$20.900
Chicharrones con papa criolla	\$20.900
Tataki de lomo	\$18.000

Lomito de res en costra de ajonjolí con crema de aguacate y un toque de wasabi.

Sopas & cremas

Sopa de cebolla a la francesa ★	\$19.000
<i>Cebolla blanca caramelizada en mantequilla reducida en fondo de verduras y coronada con una tostada de queso gruyère.</i>	
Sopa azteca	\$21.000
<i>A la manera Pradera, con tomates frescos, maíz dulce y pollo, acompañada de totopos, queso y aguacate.</i>	
½ porción	\$15.000
Sopa de la huerta (v)	\$11.000
<i>Con vegetales frescos, zanahoria, arveja y habichuela en fondo de verduras.</i>	
*Opción con pollo	\$14.000

Ceviche, carpaccio & tartar

Carpaccio de res	\$27.000
<i>Finas láminas de lomo, acompañadas de rúgula y parmesano sobre espejo de salsa pesto, aceite de oliva y tostadas de pan con ajo.</i>	
Carpaccio de pulpo al olivo	\$29.000
<i>Láminas de pulpo cocido con mayo de aceitunas moradas, servidas con rúgula y crocantes de pan de centeno.</i>	
Ceviche de camarón con aguacate	\$31.000
<i>Aderezados en salsa americana al rocoto, toques cítricos, acompañados de aguacate fresco en cubos y chips de plátano.</i>	
Cóctel de camarones	\$31.000
<i>Servidos en salsa golf ligeramente picante, acompañada de galletas de sal.</i>	
Tartar de salmón	\$37.000
<i>Trozos de salmón macerados en limón, montados sobre ensaladilla de aguacate, tomate concasse, cilantro y aceite de oliva, aderezado con salsa ponzu, servido con chips de maíz.</i>	

Ensaladas

César clásica	\$23.000
<i>Lechuga romana, crocantes de pan, queso parmesano, anchoas y aderezo césar clásica*.</i>	
*Opción con pollo	\$25.000
Burrata	\$27.000
<i>Acompañada de tomates secos marinados, tomate uvalina, con toques de pesto y tostadas de pan de ajo.</i>	
*Opción con jamón serrano ★	\$39.000

Para compartir

*Para dos

Plato ibérico ★	\$49.000
<i>Tilsit, gruyère, jamón serrano, coppa, salmón ahumado, aceitunas, pepinillos, bocconcini, champiñones a la griega, acompañado de grisines de hierbas y focaccia.</i>	
*Opción sin proteína, solo antipasto	\$33.000
Picada Club ★	\$35.000
<i>Salchicha americana, cubos de lomo de res, cubos de pollo parrillado y papas a la francesa.</i>	
Picada estanco ★	\$38.000
<i>Cubos de carne de cerdo, chorizo, maíz pira y papas criollas.</i>	
Alitas búfalo	\$29.000
<i>Alitas de pollo acompañadas de crudités de apio y zanahoria con opción de salsa búfalo picante o queso azul.</i>	
Mix and chips	\$46.000
<i>Crocantes de langostino, finger de mero y anillos de calamar pasados por tempura y harina panko, servidos con papa a la francesa y salsa diablo Pradera.</i>	
Nachos con cochinita pibil ★	\$25.000
<i>Pernil de cerdo cocido y desmechado, servido con frijol refrito, pico de gallo, queso cheddar, guacamole y jalapeños sobre nachos crujientes.</i>	
Calamares apanados ★	\$28.000
<i>Anillos de calamar al panko acompañados con salsa de mostaza.</i>	

Platos principales

Sándwiches & hamburguesas

Club sándwich Pradera	\$36.000
<i>Servido en pan dorado con láminas de pollo asado, tocineta, jamón, queso mozzarella, huevo frito, roast beef, aderezo de mostaza suave y papa a la francesa.</i>	
Hamburguesa Potosí	\$30.000
<i>Carne de res en pan brioche, acompañada de queso mozzarella, lechuga y tomate, servida con papa a la francesa.</i>	
Hamburguesa Zaragoza ★	\$38.000
<i>Carne de res, chicharrón, plátano mezclado en mayo de chipotle, huevo frito y queso cheddar en pan de papa nativa, acompañada con cascotes de papa.</i>	
Choripan ★	\$18.500
<i>Chorizo argentino a la brasa, servido en pan baguette y chimichurri.</i>	

* Si eres alérgico a algún ingrediente, por favor infórmalo a la persona que está atendiendo tu pedido.

(v) - Vegetariano

(n) - Contiene nueces

(Lg) - Libre de gluten

★ - Nuevo plato