

Menú 2021

Parador Urdinarraín

Ruta 20





Fiambres

Tabla para 2 personas

\$750

Queso, Salame, Jamón, Matambre & Aceitunas verdes/negras

Tabla para 4 personas

\$1200

Queso, Salame, Jamón Cocido & Crudo, Matambre, Bondiola & Aceitunas verdes/negras

Entradas Frías

Jamón Crudo c/Ananá/Palmitos/Rusa

\$450

Matambre Casero c/ Ensalada Rusa

\$400

Jamón Crudo c/ bastones de queso

\$400

Entradas Calientes

Omlette jamón y queso

\$350

Omlette de Champiñones

\$400

Omlette Suizo (quesos)

\$400

Provoleta

\$450

Provoleta Napolitana

\$500

Rabas

\$680

Bastones de queso

\$380

Consultá por sugerencia



Minutas

Milanesa de Ternera c/ Fritas, Puré o Ensalada	\$500
Milanesa de Ternera Completa	\$550
Milanesa Napolitana c/Fritas-Puré	\$650
Napo completa (c/ huevo frito) o Ensalada	\$680
Milanesa de Pollo c/Fritas, Puré o Ensalada	\$500
Milanesa de Pollo Completa	\$550
Milanesa Pollo Napolitana c/Fritas-Puré	\$650
Napo completa (c/ huevo frito) o Ensalada	\$580
Suprema grillé c/ Fritas, Puré o Ensalada	\$700
Tortilla de Papas	\$350
Revuelto Gramajo	\$450
Revuelto Ruta 20	\$450
Porción de papas fritas	\$250
Fritas Suiza	\$400
Puré de papas	\$250
Adicional huevos fritos (2)	\$50
Bar de milanesas P/2	\$1250

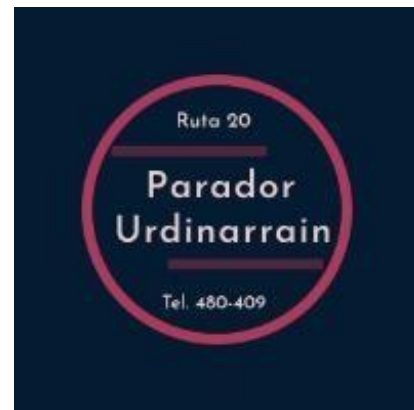
Consultá por sugerencia

Ensaladas

Simple: Hasta 3 gustos

\$200

Lechuga, Tomate, Zanahoria, Rúcula, Arroz, Cebolla y Huevo



Ensaladas especiales

María

Tomate, palmitos, ananá y manzana **\$450**

19 de Agosto

Lechuga, tomate, remolacha, atún, jamón, huevo y aceitunas negras **\$580**

Griega

Arroz, pickles, perejil, mayonesa y pasas de uva **\$300**

Mediterránea c/ pollo

Rúcula, tomate, pollo, cubos de queso, morrón y aceitunas negras **\$650**

Mediterránea c/ langostinos **\$750**

Consultá por sugerencia

Pastas

Ravioles de Verdura / Ñoquis/	\$250
Tallarines	
Sorrentinos de jamón y queso:	\$350
Agñolottis de Verduras	\$350

Salsas

Tuco / Salsa Blanca/ Rosa	\$150
Bolognesa	\$150
Tomatitos Frescos	\$200
Príncipe	
Jamón, Queso, Salsa Crema y Kétchup	\$220
Champiñones	\$300
Cuatro Quesos	\$300
Parissiene	\$350
Pollo, Jamón, Crema y Champiñones	
Mariscos	\$400

Consultá por sugerencia

Parrilla

Parrilla (precio por persona) T/libre \$ 800

Carnes rojas

**Bife de chorizo o lomo c/
ensalada/frita \$750**

**Bife de Chorizo/lomo a la
Riojana \$780**

Bife de costilla \$700

Supremas

Haway \$750
Salsa crema, vino, cebolla, champiñones y ananá

Champiñón \$750

Verdeo/ Mostaza \$750

A la Suiza \$750
Salsa crema de quesos y kétchup

Parador \$750
Salsa agridulce, ciruelas, nueces y batatitas
acaramelada

Consultá por sugerencia



Platos Elaborados

Lomos

Al Champiñón

\$780

A la pimienta negra

\$780

Al Roquefort

\$780

Bourgnon

\$780

Osado

\$780

Saltimboca a la italiana

\$780

Lomo Peruano

\$780

Poupiettes a la francesa

\$800

Solomillos

Al Champiñón

\$780

A la pimienta negra

\$780

Al Roquefort

\$780

Bourgnon

\$780

Osado

\$780

Saltimboca a la italiana

\$780

Poupiettes a la francesa

\$800

Consultá por sugerencia



Postres

Helado mixto de 2 bochas	\$90	Copa Oreo	\$250
Helado mixto de 3 bochas	\$150	Copa Chocooreo	\$250
Almendrado o bombón escoces	\$130	Copa Cuarentena	\$250
Flan casero	\$150	Black Yack	\$250
C/ dulce de leche o crema	\$200		
Ensalada de frutas	\$120		
C/ helado	\$150		
Zapallo/Mamón/ Higos en almíbar	\$200		
Torre parador	\$250		
Copa Don Pablo	\$250		
Copa Don Pedro	\$250		
Copa Don Ignacio	\$250		
Copa Frutos Rojos	\$250		
Adicional crema o dulce de leche	\$50		

Consultá por sugerencia



Bebidas s/alc

Gaseosa Vida Baggio 1 ^{1/2} Lt.	\$120	1/2 Lt.	\$60
CocaCola-Sprite-Fanta Lt.	\$150	1/2 Lt.	\$70
H2O- Aquarius 1 ^{1/2} Lt.	\$170	1/2 Lt.	\$90
Agua Mineral 1 ^{1/2} Lt.	\$120	1/2 Lt.	\$60
Agua tónica 1/2 Lt.	\$90		
Soda sifón	\$70		
Exprimido de Naranja	\$100		

Cervezas

Heineken Lt.	\$280
Imperial Lt.	\$220
Imperial lata 500cc	\$140
Santa Fe Lt.	\$180
Santa Fe lata	\$120
Santa fe negra Lt.	\$250
Schneider Lt.	\$180
Schneider lata rubia 500cc	\$120
Schneider lata negra 500cc	\$160

Consultá por sugerencia

Vinos

Benjamín Nieto		3/4	\$400
Cafayate		3/4	\$450
Castel		3/4	\$400
Chacabuco		3/4	\$550
Colon Varietales		3/4	\$300
Comte Valmont		3/4	\$500
Don Valentín		3/4	\$500
Emilia		3/4	\$550
Echart Privado		3/4	\$400
Finca Gabriel		3/4	\$550
Finca La Linda		3/4	\$800
Gascón		3/4	\$600
Latitud 33		3/4	\$600
Las perdices		3/4	\$700
López	3/8 \$250	3/4	\$350
Norton Clásico	3/8 \$220	3/4	\$350
Norton Cosecha Tardía	3/8 \$300	3/4	\$450
Postales del Fin de Mundo		3/4	\$550
Santa Julia		3/4	\$550
Santa Julia Chenin Dulce		3/4	\$650
Terrazas		3/4	\$700
Trapiche Alaris		3/4	\$350
Trapiche Reservas		3/4	\$700
Trumpeter		3/4	\$950
Uxmal		3/4	\$600



Consultá por sugerencia



Cafés

Café pocillo
\$80

Café jarrito
\$80

Café doble
\$120

Café c/ crema o leche
\$100

Cafés Especiales

Carajillo
\$150

C/ Coñac

Café Irlandés **\$150**

Whisky, crema y canela.

Café Calipso
\$150

Tía María, crema y canela

Capuchino
\$150

Leche, crema y chocolate

Consultá por sugerencia

Contactanos...



Ariel HoracioEsposito(Parador Urdinarrain)



(3446) 560343



480-409



salonlalidia



Última actualización de precios 03/09/2021

Consultá por sugerencia