



—  ENTRADAS  —

 **TAPAS INDIVIDUALES** 

**TAPAS**

Roll de jamón crudo \$189 cada una  
3 quesos (azul, gruyere, saborizado)  
Croquetas de pescado  
Rabas a la romana  
Bastoncitos de surubí  
Cubos de muzzarella rebozados con sésamo.

Gambas al ajillo \$225 cada una

**TAPEO DE MARISCOS:** (para compartir) \$685  
Rabas, tentáculos en salsa roja, chipirones cebollados,  
gambas al ajillo.

**TAPEO DE BRUSQUETAS:** (para compartir) \$625  
Brusquetas de salmón, brusquetas de jamón crudo, brusquetas  
de pimientos ahumados.

 **ENTRADAS** 

**NIÑOS ENVUELTOS DE BERENJENA** \$290  
Roll de berenjena con tomates cherry, muzzarella y albahaca.



—  ENTRADAS  —

**EMPANADAS**

<b>DE PESCADO</b>	\$60 cada una
<b>QUESO Y CEBOLLA</b>	
<b>JAMÓN Y QUESO</b>	
<b>ÁRABE</b>	
<b>NORTEÑA (CARNE VACUNA CORTADA A CUCHILLO)</b>	
<b>CANASTA CAPRESE</b>	

**TORTILLAS Y OMELETTES**

<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>	\$350
<b>TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA</b>	\$330
<b>TORTILLA DE 3 COLORES</b> Zanahoria, tomate y hojas verdes.	\$300
<b>OMELETTE DE QUESO</b>	\$275
<b>OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO</b>	\$285

**ENSALADAS**

<b>CAESAR</b> Tres lechugas, croutons, pollo en cubos, queso en láminas, en su salsa caesar original.	\$330
<b>NICOISE</b> Atún, papas, chauchas, huevo duro, cebolla, tomates cherry, aceitunas negras y alcaparras.	\$290
<b>ESPAÑA</b> Ave, palmitos, jamón cocido, apio, manzana, ananá, lechuga, nueces y salsa golf.	\$290



—  ENTRADAS  —

**ENSALADAS**

**DE AUTOR**

El comensal puede elegir los ingredientes para su creación: lechuga, zanahoria, pimientos, choclo, tomate, cebolla, rúcula.

1 gusto	\$120
2 gustos	\$150
3 gustos	\$170
4 gustos	\$190
Completa (5 o mas gustos)	\$250

Agregado de parmesano \$80

Agregado de nueces o almendras \$90

**VEGETARIANOS**

**OMELETTE VEGETARIANO** \$280

**CREPE DE VERDURA** \$280  
Con salsa rosa o cuatro quesos

**SALTEADO CHINO DE VEGETALES** \$395  
Pimientos de 3 colores, champiñones, choclo y fideos orientales.

**ALGUNOS CLÁSICOS**

**LOMO A LA CREMA DE CHAMPIGNON** \$595

**ENTRECOT 3 PIMIENTAS** \$595

**POLLO A LA CREMA DE CHAMPIGNON** \$440

**MENÚ INFANTIL**

**MILANESA CON PAPAS FRITAS O PURÉ** \$300

**PASTAS** (ñoquis de papa, tallarines, ravioles) \$295  
Con salsa de crema, bolognesa o mixta.

**PATITAS DE POLLO** \$295  
Acompañadas con cubos de calabazas / puré / papas fritas.



—  **PLATOS PRINCIPALES**  —

**PESCADO DE RÍO**

<b>GRAN SURUBÍ ESPAÑA</b>	\$590
Filet de surubí en crema azul con puré cremoso de papa y espinaca.	
<b>SURUBÍ GRAN PARANÁ</b>	\$590
Filet de surubí con salsa de espumante al verdeo acompañado de timbal de arroz y arvejas.	
<b>BOGA A LA VASCA</b>	\$499
Filet de boga en salsa de vino blanco acompañado con ratatouille.	
<b>TRANCHA DE PACÚ</b>	\$499
Con salsa a elección. (ajo al limón / Maitre d'hotel / criolla / colchón de rúcula con croutons).	

**MARISCOS Y PESCADOS DE MAR**

<b>SALMÓN ROSADO DEL PACÍFICO</b>	\$875
Filet de salmón en salsa azafranada con camarones y mejillones, acompañado de zanahorias caramelizadas.	
<b>ABADEJO MARGUERY</b>	\$680
Filet de abadejo con puré, champiñones y crema de queso azul acompañado de berenjenas asadas.	
<b>ABADEJO A LA VASCA</b>	\$680
Filet de abadejo en salsa de vino blanco acompañado con ratatouille.	
<b>SALMÓN GRILLE</b>	\$725
<b>CAZUELA DE MARISCOS</b>	\$795
<b>RABAS (Porcion para 2 personas)</b>	\$695

**PESCA DEL DÍA** (De Río y de Mar)

***Variedad de Salsas:***

Diente de ajo al limón / Provenzal / Criolla / Maitre D' Hotel

• Acompañado con papas naturales

De Río                      \$495

De Mar                      \$595



—  **PLATOS PRINCIPALES**  —

 **ARROCES** 

**NUESTRA PAELLA**

Arroz azafranado con calamar, mejillones, pescado, valvas, langostinos y pollo.

Individual	\$795
Para dos personas	\$1390

**ARROZ CON MARISCOS** \$690

**ARROZ MARROQUÍ** \$655

Arroz con pasas de uva, almendras y gambas.

 **CARNES ROJAS** 

**LOMO BERLINÉS** \$595

Lomo relleno de jamón, pimientos y queso en reducción de vino tinto con hongos acompañado de papas rústicas.

**LOMO A LA CERVEZA Y MIEL** \$550

Acompañado con puré de batatas.

**LOMO CON SALSA MADERA, PURÉ Y ALMENDRAS** \$550

Medallón de lomo con reducción de vegetales y oporto con puré cremoso acompañado de almendras fileteadas.

Consulte por nuestras Salas VIP y menús para eventos:  
Ambientes exclusivos para almuerzos o cenas privadas,  
aniversarios, desayunos de trabajo, civiles y agasajos  
que le permitirá disfrutar de nuestra cocina Internacional  
en un ambiente de confort y privacidad.

Consultas: en forma personal o al 0342-4552471



—  **PLATOS PRINCIPALES**  —

 **NUESTRA PLANCHA** 

<b>1/4 DE POLLO DESHUESADO</b>	\$300
<b>BIFE DE CHORIZO</b>	\$580
<b>ENTRECOT</b>	\$499
<b>MATAMBRE DE CERDO</b>	\$399

**Guarniciones**

Puré / Papas fritas	\$145
---------------------	-------

 **CARNES DE CERDO** 

<b>CARRÉ DELICIAS</b>	\$500
Carré con reducción de durazno, pera y ananá en salsa de miel acompañado con ananá caramelizado.	
<b>MATAMBRE TIERNIZADO</b>	\$500
Matambre con salsa de finas hierbas, acompañado de calabaza ahumada.	
<b>BONDIOLA</b>	\$500
Medallón de bondiola rellena envuelto en panceta, acompañado con salteado de papas y batatas.	



—  **PLATOS PRINCIPALES**  —

 **CARNES BLANCAS** 

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>POLLO MARENGO</b>   | <b>\$495</b> |
| Pollo con salsa de pimientos, cebolla morada, arvejas con papas.                           |              |
| <b>CHOP SUEY DE POLLO</b>  | <b>\$495</b> |
| Pollo con tiritas de pimientos, apio, brote de soja y semillas de sésamo en salsa de soja. |              |

 **PASTAS CASERAS** 

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>SORRENTINOS DE SALMÓN CON SALSA DE CREMA A LAS FINAS HIERBAS</b>          | <b>\$495</b> |
| <b>TAGLIATELLE DE PIMIENTOS ROJOS A LA CARBONARA</b>                         | <b>\$450</b> |
| <b>CANELONES CON PERFUME DE MAR</b><br>(Salsa de tomate, perejil con gambas) | <b>\$490</b> |
| <b>CANELONES A LA ROSSINI</b>  | <b>\$425</b> |

**TRADICIONALES DEL ESPAÑA**

- |                      |       |
|----------------------|-------|
| -Tallarines al huevo | \$290 |
| -Ravioles de verdura | \$300 |
| -Ñoquis              | \$290 |

**SALSAS**

- |                     |      |
|---------------------|------|
| <b>Bolognesa</b>    | \$85 |
| <b>Pesto</b>        | \$70 |
| <b>Tuco / Crema</b> | \$60 |
| <b>Fileto</b>       | \$60 |
| <b>Mixta</b>        | \$70 |

Estacionamiento propio frente al Hotel España  
Haga su reserva al 342 4552471



Restaurant España



**POSTRES**

<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$165
<b>FRUTILLAS</b> (Consultar)	\$
<b>TIRAMISÚ</b>	\$170
<b>FLAN CASERO</b>	\$140
<b>SABAYÓN CON LLUVIA DE NUECES</b>	\$200
<b>PANQUEQUE</b> de dulce de leche al Rhum	\$200
<b>TORTILLA DE MANZANA FLAMBEADA</b>	\$240
<b>CREMA CATALANA</b>	\$170
<b>CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO, FRUTOS ROJOS Y LIMÓN</b>	\$200
<b>DON PEDRO</b>	\$200
<b>VOLCAN DE CHOCOLATE</b> Con helado de crema americana.	\$200
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> Con nueces al rum.	\$160
<b>CREMAS HELADAS</b>	
<b>1 gusto</b>	\$100
<b>2 gustos</b>	\$165
<b>Agregado de dulce de leche o crema</b>	\$40



La mejor opción, con la calidad y el profesionalismo que nos caracteriza, haciendo de tu evento un momento único en el lugar que vos elijas.

Catering Línea Verde: 25 de Mayo 2676  
Consultas al 4558310 o 155462523  
contacto@cateringlineaverde.com.ar







—  BEBIDAS SIN ALCOHOL  —

AGUA MINERAL	\$100
GASEOSA	\$100
SODA	\$100
AGUA SABORIZADA	\$130
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$180
LICUADO (de leche)	\$160
LICUADO (de agua)	

—  BEBIDAS CON ALCOHOL  —

**CERVEZAS**

	330cm <sup>3</sup>	1 litro
CERVEZA SANTA FE		\$180
CERVEZA HEINEKEN	\$	\$130
CERVEZA MILLER	\$	\$
CERVEZA IMPERIAL STOUT	500cm <sup>3</sup> \$	\$
CERVEZA SOL	\$	
LISO SANTA FE	\$	
VASO PILSNER SANTA FE 390CC3	\$	
SIDRA TIRADA DE BARRIL		
1888 SAENZ BRIONES	\$	

**WHISKYS INTERNACIONALES**

JOHNNIE WALKER (ETIQUETA NEGRA)	\$400
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	
JOHNNIE WALKER (ETIQUETA ROJA)	
JACK DANIEL'S	

**LICORES Y COGNACS**

LICOR TÍA MARÍA
LIQUORE STREGA
BAILEYS
COGNAC RESERVA SAN JUAN
LICORES
(HUEVO, MENTA, CHOCOLATE, BLUE CURACAO)

SERVICIO DE MESA \$25