

DISFRUTÁ LA MAGIA DEL VERDADERO SABOR GAUCHO



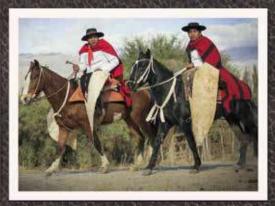












GRUPO LA PAMPA









EN TODAS NUESTRAS SEDES VIERNES Y SÁBADOS



DISFRUTÁ TUS EVENTOS

















CUMPLEAÑOS - GRADOS - ANIVERSARIOS EVENTOS EMPRESARIALES - CONFERENCIAS



ENTRADAS PARA COMPARTIR

PROVOLETA	\$39.500
Queso Provolone Madurado Fundido a la Parrilla con Especias	

EMPANADA ARGENTINA DE POLLO \$9.500 Empanada rellena de pollo cremoso.

EMPANADA ARGENTINA DE SOLOMITO	\$13.900
Empanada de solomito de res picado a mano.	

CHORIZO ARGENTINO Chorizo Tradicional Argentino Servido en Rodajas. \$19.300

CARPACCIO DE RESFinas láminas de solomito, salpimentadas, servidas con alcaparras, rúgula

y parmesano.

CARPACCIO DE SALMÓN Finas láminas de Salmón fresco, con alcaparras, rúgula y parmesano. \$43.500

CHINCHULINES A la Parrilla con limón. \$25.200

MORCILLA
Morcilla artesanal Argentina.
\$17.500

PINCHOS DE QUESO PAMPERO Queso asado a la parrilla acompañado con una deliciosa miel picante. \$22.900

RIÑONES A LA PARRILLA

Tradicionales en cualquier parrilla argentina, con cocción lenta

\$24.100

finalizados a la parrilla. **ALBONDIGUITAS CON VINO ESTILO ITALIANO**\$39.500

100% carne de res, marinadas con vino tinto, finas hiervas y parmesano.







"De nuestras fincas a tu mesa, ganadería BRANGUS. pasión y dedicación, suavidad y terneza".

CHURRASCO (200 gramos) **\$62.500** (300 gramos) **\$75.500**

(Corte del lomo ancho, abierto estilo mariposa)

BIFE DE CHORIZO ESPECIAL (500 gramos)

BIFE DE CHORIZO (300 gramos) \$75.500

(Corte grueso del lomo ancho)

(Corte grueso del lomo ancho) (Incluye 2 acompañantes)

\$137.900

\$96.500

BABY BEEF (200 gramos) \$78.500 (300 gramos) \$96.500 Corte delgado de alta calidad, que se obtiene de la parte más tierna

del lomo fino de la res.

CHATEAUBRIAND (200 gramos) \$78.500 (300 gramos) \$96.500 Corte grueso de alta calidad, que se obtiene de la parte más tierna del lomo fino de la res.

0J0 DE BIFE (300 gramos) \$75.500

Corte grueso delantero del lomo ancho de la res, suave y jugoso, con buen marmoleo. (También conocido como ENTRECOTE)

(También conocido como ENTRECOTE)

ASADO DE TIRA (500 gramos)
Corte transversal del costillar de la res, tierno y con muchísimo sabor.







CORTES ARGENTINOS

"Desde la Pampa Argentina, genética ANGUS Marmoleo y sabor auténtico".

TAPA DE CUADRIL (300 gramos)

Corte de carne que proviene del cuarto trasero de la res, se caracteriza por su terneza y por tener una capa de grasa que le da sabor y textura.

BIFE ANGOSTO (300 gramos)

Corte grueso de la parte central del lomo ancho, con grasa de cobertuta y marmoleo, sabor y jugosidad intensa.

CORTES AMERICANOS

"Cortes certificados ANGUS BEEF".



NEW YORK STEAK (300 gramos)

Corte premium del lomo ancho de la res, su grasa externa y marmoleo lo hacen un corte exquisito, suave y jugoso.

RIBEYE (350 gramos)

Corte de la parte superior de las costillas de res, con abundante marmoleo y sabor intenso .

ENTRAÑA (300 gramos) Corte delgado y jugoso, con marmoleo natural, de sabor intenso proveniente del diafragma de la res.

VACIO DE RES (300 gramos)

Corte delgado, tierno y jugoso, de sabor intenso, con marmoleo natural, proviene del costado de la res.

PICANA (350 gramos)

\$214.900 Corte grueso de la parte superior de la cadera de res, con buena grasa de cobertura y buen marmoleo, suave y de sabor intenso.



\$231.000

\$214.900

\$149.000

\$172.000

\$231.900

\$186.500





BONDIOLA (300 gramos) (Jugoso Corte de cabeza de Cañón de Cerdo)

COCHINILLO A LAS LEÑAS (300 gramos) \$76.900

\$76.900

Corte especial de cerdo, contiene lomo, costilla y tocino. Asado a la estaca en cocción lenta durante 8 horas.

\$76.900 LAS MEJORES COSTILLAS DE LA PAMPA (500 gramos)

Costillas tipo St Louis, cocidas horneadas a fuego lento, terminadas en parrilla y bañadas en nuestra salsa BBQ especial.

\$64.500 **LOMITO DE CERDO** (300 gramos)

Lomo fino de cerdo, corte magro, delgado, y jugoso, asado a la parrilla.

\$64.500 **PUNTA DE ANCA DE CERDO** (300 gramos) Corte mariposa de la cadera del cerdo, jugoso, con grasa de cobertura,

de textura suave y sabor intenso. \$64.500 **MEDALLONES DE PECHUGA DE POLLO** (300 gramos)

A LA PARRILLA EN SALSA BBO

Corte grueso de pechuga fresca de pollo, asada a la parrilla lentamente para conservar su jugosidad, finalizados con bbq de la casa al wok.

PARRILLADA GAUCHA (900 gramos) \$150.500 (Chorizos, Morcilla, Chinchulines, Riñones y Diferentes tipos de Carne)

FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA (300 gramos) \$96.500 Proveniente de las aguas frías del sur de Chile, corte grueso, asado a la parrilla sólo por la piel, garantizando su jugosidad y sabor .

FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA (150 gramos) \$62.500

PESCA DEL DÍA (Filete de 300 gramos) \$96.500 MILANESA DE TERNERA. DE CERDO O DE POLLO A LA \$76.900 NAPOLITANA





PASTAS il Castello

"Todas nuestras pastas son Artesanales con insumos de la más alta calidad".

\$43.500

\$43.500

\$69.500

\$69.500

\$69.500

\$30.500

\$30.500

\$69.500

SPAGHETTI O FETUCCCINI (Pasta Larga)

NOQUIS, CARTOCCI O FUSILLI (Pasta Corta)

SALSA A SU ELECCIÓN: (Pesto - Napolitana - Carbonara - Alfredo - Cuatro Quesos)

PASTA AL SALMÓN

(Pasta corta de la marca Il Castello con salsa Alfredo y queso Parmesano)

AGNELOTI DE POLLO Y RICOTA

\$69.500 Pasta originaria de Turín, rellena de pollo, ricota y espinaca, con salsa napolitana y bechamel, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

AGNELOTI DE CARNE

Pasta originaria de Turín, rellena care a la Boloñesa, con salsa napolitana y crema, gratinados y servidos con baguette fresco a la parrilla.

PASTAS A LA BOLOÑESA

Pasta a su elección, con salsa boloñesa y parmesano, servida con baguette fresco a la parrilla.

CREMA DE TOMATE

CREMA DE CHAMPIÑONES

PLATOS COMBINADOS ¡ARMALO A TU GUSTO!

Escoge la pasta, la salsa y la proteína a tu elección.

PASTAS: Fusilli - Cartocci - Fetuccini - Spaghetti - Ñoquis - Agneloti

SALSAS: Napolitana - Carbonara - Alfredo - Cuatro quesos - Pesto

PROTEÍNAS: Filete de Salmón - Baby Beef - Churrasco

Milanesas (Ternera - Pollo - Lomito de Cerdo)



"LAS HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES SON ELABORADOS CON NUESTRO PAN ARTESANAL HECHO EN CASA"

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$37.900

Lechuga Crespa , Queso Americano ,Tomate Confitado y Cebolla Caramelizada.

HAMBURGUESA LA MONUMENTAL

\$49.900

180 gramos de la mejor carne brangus rellena de Mozzarella, Tocineta Ahumada, Parmesano rallado, Rúgula y un toque de Albahaca.

HAMBURGUESA BUENOS AIRES

\$43.900

Pechuga de Pollo a la parrilla ,Queso Americano, Tomates Confitados y Lechuga.

HAMBURGUESA PORTEÑA

\$49.900

Carne envuelta en tocineta, tomate y cebolla, lechuga, cubierta de papas a la francesa con una deliciosa salsa de queso cheddar y especias.

HAMBURGUESA RECOLETA

\$49.900

Abundante tocineta ahumada, Abundante queso americano, Tomate confitado y Cebolla caramelizada, acompañada con salsa bbq Jack Daniel's.

CHURRASQUITO

\$60.300

Baby beef de 150 gramos a la parrilla, sobre pan ciabatta, con tomates confitados, cebolla roja caramelizada y rúgula.

CHORIPAN

\$37.900

(Tradicional Sanduche de Chorizo Argentino en Baguette).

LAS HAMBURGUESAS Y SÁNDUCHES INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA, PAPAS RÚSTICAS O AROS DE CEBOLLA.





PAPAS A LA FRANCESA \$12.900 PAPAS RÚSTICAS \$12,900 PAPA ASADA CON \$12.900 **SOUR CREAM PURÉ DE PAPA** \$12,900 **AROS DE CEBOLLA** \$12.900 **BASTONES DE YUCA** \$12,900 **MADURITOS** \$15.900 PAPAS CRIOLLAS \$12.900

TORTA DE CHOCOLATE \$25.900
CON HELADO

ALFAJOR ARGENTINO \$19.500
(BLANCO O NEGRO) CON HELADO
FLAN DE CARAMELO \$17.500
POSTRE TRES LECHES \$17.500
COPA DE HELADO \$10.900
CHEESECAKE \$25.900



MENÚ DE LOS PIBES



LOS PAMPITAS

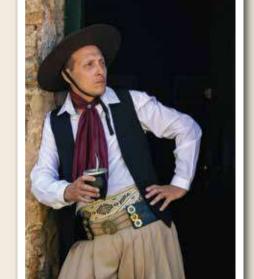
120 gramos de lomitos de pollo apanados con el acompañante de su elección.

HAMBURGUESA INFANTIL

120 gr de la mejor carne brangus, lechuga, t omate confitado, cebolla caramelizada y queso americano.

SPAGUETTI BOLOGNESA

Spaguettis con salsa boloñesa y parmesano, servidos con baguette fresco a la parrilla.





\$31.500

\$37.900

\$37.900

VISÍTANOS EN TODAS NUESTRAS SEDES



AVENIDA JARDÍN



LAURELES PLAZA



IER PAROUE DE LAURELES



BARRIO PROVENZA



LAS PALMAS



MALL INTERPLAZA



ENVIGADO - C.C CITYPLAZA



Nuestro tradicional DÍA DEL TANGO

-ENVIGADO

Último martes de cada mes

-LAURELES PLAZA Último miércoles de cada mes

-MALL INTERPLAZA Último jueves de cada mes