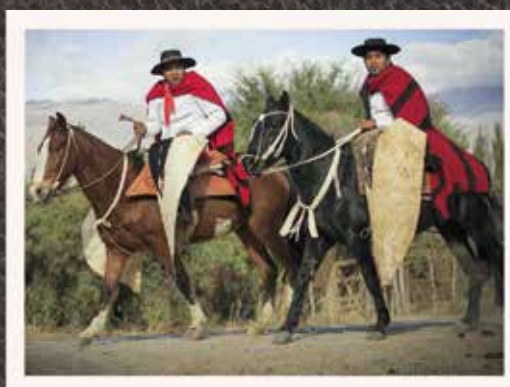


# LA PAMPA

*Parrilla Argentina*



## DISFRUTÁ LA MAGIA DEL VERDADERO SABOR GAUCHO



GRUPO **LA PAMPA**

# MÚSICA EN VIVO



EN TODAS NUESTRAS SEDES  
VIERNES y SÁBADOS

# DISFRUTÁ TUS EVENTOS



CUMPLEAÑOS - GRADOS - ANIVERSARIOS  
EVENTOS EMPRESARIALES - CONFERENCIAS



# ENTRADAS PARA COMPARTIR

## **PROVOLETA**

*Queso Provolone Madurado Fundido a la Parrilla con Especias.*

**\$39.500**

## **EMPANADA ARGENTINA DE POLLO**

*Empanada rellena de pollo cremoso.*

**\$9.500**

## **EMPANADA ARGENTINA DE SOLOMITO**

*Empanada de solomito de res picado a mano.*

**\$13.900**

## **CHORIZO ARGENTINO**

*Chorizo Tradicional Argentino Servido en Rodajas.*

**\$19.300**

## **CARPACCIO DE RES**

*Finas láminas de solomito, salpimentadas, servidas con alcaparras, rúgula y parmesano.*

**\$39.500**

## **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 finalizados a la parrilla.*

**\$24.100**

## **ALBONDIGUITAS CON VINO ESTILO ITALIANO**

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

**\$39.500**





# CORTES DE RES

*“De nuestras fincas a tu mesa, ganadería BRANGUS. pasión y dedicación, suavidad y ternera”.*

**CHURRASCO** (200 gramos) **\$62.500** (300 gramos) **\$75.500**  
*(Corte del lomo ancho, abierto estilo mariposa)*

**BIFE DE CHORIZO** (300 gramos) **\$75.500**  
*(Corte grueso del lomo ancho)*

**BIFE DE CHORIZO ESPECIAL** (500 gramos) **\$137.900**  
*(Corte grueso del lomo ancho) (Incluye 2 acompañantes)*

**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.*

**OJO DE BIFE** (300 gramos) **\$96.500**  
*Corte grueso delantero del lomo ancho de la res, suave y jugoso, con buen marmoleo. (También conocido como ENTRECOTE)*

**ASADO DE TIRA** (500 gramos) **\$96.500**  
*Corte transversal del costillar de la res, tierno y con muchísimo sabor.*

**BIFE PORTEÑO** (200 gramos) **\$78.500** (300 gramos) **\$96.500**  
*Corte delgado de alta calidad, sabor intenso y jugoso.*





# CORTES IMPORTADOS



## Cortes Argentinos



*“Desde la Pampa Argentina, genética ANGUS Marmoleo y sabor auténtico”.*

### **COLITA DE CUADRIL** (300 gramos)

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

**\$149.000**

### **BIFE ANGOSTO** (300 gramos)

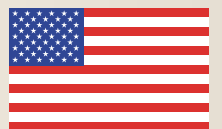
*Corte grueso de la parte central del lomo ancho, con grasa de cobertura y marmoleo, sabor y jugosidad intensa.*

**\$172.000**

## 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.*

**\$214.900**

### **RIB EYE** (350 gramos)

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

**\$231.000**

### **ENTRAÑA** (300 gramos)

*Corte delgado y jugoso, con marmoleo natural, de sabor intenso proveniente del diafragma de la res.*

**\$231.900**

### **VACIO DE RES** (300 gramos)

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

**\$186.500**

### **PICAÑA** (350 gramos)

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

**\$214.900**





# ASADOR Y PARRILLA

<b>BONDIOLA</b> (300 gramos) <i>(Jugoso Corte de cabeza de Cañón de Cerdo)</i>	<b>\$76.900</b>
<b>COCHINILLO A LAS LEÑAS</b> (300 gramos) <i>Corte especial de cerdo, contiene lomo, costilla y tocino. Asado a la estaca en cocción lenta durante 8 horas.</i>	<b>\$76.900</b>
<b>LAS MEJORES COSTILLAS DE LA PAMPA</b> (500 gramos) <i>Costillas tipo St Louis, cocidas horneadas a fuego lento, terminadas en parrilla y bañadas en nuestra salsa BBQ especial.</i>	<b>\$76.900</b>
<b>LOMITO DE CERDO</b> (300 gramos) <i>Lomo fino de cerdo, corte magro, delgado, y jugoso, asado a la parrilla.</i>	<b>\$64.500</b>
<b>PUNTA DE ANCA DE CERDO</b> (300 gramos) <i>Corte mariposa de la cadera del cerdo, jugoso, con grasa de cobertura, de textura suave y sabor intenso.</i>	<b>\$64.500</b>
<b>MEDALLONES DE PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA EN SALSA BBQ</b> (300 gramos) <i>Corte grueso de pechuga fresca de pollo, asada a la parrilla lentamente para conservar su jugosidad, finalizados con bbq de la casa al wok.</i>	<b>\$64.500</b>
<b>PARRILLADA GAUCHA</b> (900 gramos) <i>(Chorizos, Morcilla, Chinchulines, Riñones y Diferentes tipos de Carne)</i>	<b>\$150.500</b>
<b>FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA</b> (300 gramos) <i>Proveniente de las aguas frías del sur de Chile, corte grueso, asado a la parrilla sólo por la piel, garantizando su jugosidad y sabor.</i>	<b>\$96.500</b>
<b>FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA</b> (150 gramos)	<b>\$62.500</b>
<b>PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA</b> (200 gramos) <i>Delicioso filete de pescado fresco, bañado en salsa marinera con camarones y anillos de calamar.</i>	<b>\$96.500</b>
<b>MILANESA DE TERNERA, DE CERDO O DE POLLO A LA NAPOLITANA</b>	<b>\$76.900</b>





# COCINA ITALIANA



## PASTAS *Il Castello*



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

**SPAGHETTI O FETUCCINI** (Pasta Larga)

**\$43.500**

**ÑOQUIS, CARTOCCI O FUSILLI** (Pasta Corta)

**\$43.500**

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

**PASTA AL SALMÓN**

**\$69.500**

(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**

**\$69.500**

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

**PASTAS A LA BOLOÑESA**

**\$69.500**

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

**PASTA A LA MARINERA**

**\$69.500**

Pasta de la marca Il Castello, con salsa marinera con camarones y anillos de calamar

**CREMA DE TOMATE**

**\$30.500**

**PLATOS COMBINADOS ¡ARMALO A TU GUSTO!**

**\$69.500**

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

**PASTAS:** Fusilli - Cartocci - Fettuccini - 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**

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

**\$37.900**

### **HAMBURGUESA LA MONUMENTAL**

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

**\$49.900**

### **HAMBURGUESA BUENOS AIRES**

*Pechuga de pollo apanada en panko, queso americano, salsa tártara, tomates y cebolla caramelizada.*

**\$49.900**

### **HAMBURGUESA PORTEÑA**

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

**\$49.900**

### **HAMBURGUESA RECOLETA**

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

**\$49.900**

### **HAMBURGUESA LA BOMBONERA**

*De bondiola importada, queso asado, anillos de cebolla crocantes, salsa especial de la casa y mermelada de tocineta.*

**\$49.900**

### **HAMBURGUESA SAN TELMO**

*100% carne de res importada, doble queso y abundante tocineta, salsa especial de la casa, pepinillos y puerros crujientes.*

**\$49.900**

### **HAMBURGUESA PALERMO**

*100% Colita de cuadril importada rellena de queso mozzarella, pan tostado, mayonesa acevichada, rodaja de tomate y finalizada con mini alcaparras.*

**\$60.300**

### **CHURRASQUITO**

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

**\$60.300**

### **CHORIPAN**

*(Tradicional Sanduche de Chorizo Argentino en Baguette).*

**\$37.900**

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



## ACOMPañANTES Y POSTRES

<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$12.900</b>
<b>PAPAS RÚSTICAS</b>	<b>\$12.900</b>
<b>PAPA ASADA CON SOUR CREAM</b>	<b>\$12.900</b>
<b>PURÉ DE PAPA</b>	<b>\$12.900</b>
<b>AROS DE CEBOLLA</b>	<b>\$12.900</b>
<b>BASTONES DE YUCA</b>	<b>\$12.900</b>
<b>MADURITOS</b>	<b>\$15.900</b>
<b>PAPAS CRIOLLAS</b>	<b>\$12.900</b>

<b>TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO</b>	<b>\$25.900</b>
<b>ALFAJOR ARGENTINO (BLANCO O NEGRO) CON HELADO</b>	<b>\$19.500</b>
<b>FLAN DE CAMELO</b>	<b>\$17.500</b>
<b>POSTRE TRES LECHEs</b>	<b>\$17.500</b>
<b>COPA DE HELADO</b>	<b>\$10.900</b>
<b>CHEESECAKE</b>	<b>\$25.900</b>

## MENÚ DE LOS PIBES

### LOS PAMPITAS

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

**\$31.500**

### HAMBURGUESA INFANTIL

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

**\$37.900**

### SPAGUETTI BOLOGNESA

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

**\$37.900**



# VISÍTANOS EN TODAS NUESTRAS SEDES



**AVENIDA JARDÍN**



**LAURELES PLAZA**



**TER PARQUE 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*

