

Menú 2021

Parador Urdinarraín
Ruta 20





Fiambres

Tabla para 2 personas

\$550

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

Tabla para 4 personas

\$1000

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

Entradas Frías

Jamón Crudo c/Ananá/Palmitos/Rusa

\$380

Matambre Casero c/ Ensalada Rusa

\$350

Jamón Crudo c/ bastones de queso

\$380

Entradas Calientes

Omlette jamón y queso

\$300

Omlette de Champiñones

\$350

Omlette Suizo (quesos)

\$350

Provoleta

\$350

Provoleta Napolitana

\$370

Rabas

\$500

Bastones de queso

\$350

Consultá por sugerencia

Minutas

Milanesa de Ternera c/ Fritas, Puré o ens.	\$400
Milanesa de Ternera Completa	\$450
Milanesa Napolitana c/Fritas-Puré	\$450
Napo completa (c/ huevo frito) o ens.	\$480
Milanesa de Pollo c/Fritas, Puré o Ensalada	\$450
Milanesa de Pollo Completa	\$480
Milanesa Pollo Napolitana c/Fritas-Puré	\$500
Napo pollo completa o ensalada	\$500
Suprema grillé c/ Fritas, Puré o Ensalada	\$450
Tortilla de Papas	\$300
Revuelto Gramajo	\$380
Revuelto Ruta 20	\$380
Porción de papas fritas	\$180
Fritas Suiza	\$280
Puré de papas	\$180
Adicional huevos fritos (2)	\$50
Bar de milanesas P/2	\$1000

Consultá por sugerencia

Ensaladas

Simple: Hasta 3 gustos

\$ 180

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

Ensaladas especiales

María

\$380

Tomate, palmitos, ananá y manzana

19 de Agosto

\$420

Lechuga, tomate, remolacha, atún,
jamón, huevo y aceitunas negras

Griega

\$200

Arroz, pickles, perejil, mayonesa y
pasas de uva

Mediterránea c/ pollo

\$420

Rúcula, tomate, pollo, cubos de
queso, morrón y aceitunas negras

Mediterránea c/ langostinos

\$550

Consultá por sugerencia

Pastas

Ravioles de Verdura / Ñoquis/ Tallarines	\$200
Sorrentinos de jamón y queso:	\$280
Agñolottis de Verduras	\$280

Salsas

Tuco / Salsa Blanca	\$120
Salsa Rosa	\$120
Bolognesa	\$180
Tomatitos Frescos	\$200
Príncipe	\$220
Jamón, Queso, Salsa Crema y Kétchup	
Champiñones	\$220
Salsa Liviana de Tomate, Champiñones y Crema	
Cuatro Quesos	\$220
Parissiene	\$250
Pollo, Jamón, Crema y Champiñones	

Consultá por sugerencia

Parrilla

Parrilla (precio por persona)	\$600
-------------------------------	-------

Carnes rojas

Bife de chorizo o lomo c/ ensalada	\$550
---------------------------------------	-------

Bife de chorizo o lomo c/ fritas-puré	\$550
--	-------

Bife de Chorizo a la Riojana	\$580
------------------------------	-------

Supremas

Haway	\$530
-------	-------

Salsa crema, vino, cebolla, champiñones y
ananá

Champiñón	\$530
-----------	-------

Verdeo/ Mostaza	\$530
-----------------	-------

A la Suiza	\$530
------------	-------

Salsa crema de quesos y ketchup

Parador	\$550
---------	-------

Salsa agridulce, ciruelas, nueces y
batatitas acaramelada

Consultá por sugerencia

Platos Elaborados

Lomos

Al Champiñón

\$590

A la pimienta negra

\$590

Al Roquefort

\$590

Bourgnon

\$590

Osado

\$590

Saltimboca a la italiana

\$600

Salsa salvia, aceitunas negras,
jamón, champiñones y queso

Poupviettes a la francesa

\$600

Lomito Peruano \$580

Solomillos

Al Champiñón

\$550

A la pimienta negra

\$550

Al Roquefort

\$550

Bourgnon

\$550

Osado

\$550

Saltimboca a la italiana

\$550

Poupviettes a la francesa

\$600

Consultá por sugerencia

Postres

Helado mixto de 2 bochas	\$90	Copa Oreo	\$180
Helado mixto de 3 bochas	\$130	Copa Chocooreo	\$180
Almendrado o bombón escoces	\$130	Copa Cuarentena	\$180
Flan casero	\$150	Black Yack	\$180
C/ dulce de leche o crema	\$180		
Ensalada de frutas	\$120		
C/ helado	\$150		
Zapallo/Mamón/ Higos en almíbar	\$150		
Torre parador	\$180		
Copa Don Pablo	\$180		
Copa Don Pedro	\$180		
Copa Don Ignacio	\$180		
Copa Frutos Rojos	\$180		
Adicional crema o dulce de leche	\$30		

Consultá por sugerencia

Bebidas sin alcohol

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.	\$300
Imperial Lt.	\$250
Imperial lata 500cc	\$150
Santa Fe Lt.	\$180
Santa Fe lata	\$120
Santa fe negra Lt.	\$250
Schneider Lt.	\$180
Schneider lata rubia/ negra 500cc	\$120
Consultar por variedad de cervezas artesanales y otras.	

Consultá por sugerencia

Vinos

Benjamín Nieto	3/8 \$230	3/4	\$330
Cafayate		3/4	\$330
Castel		3/4	\$350
Chacabuco		3/4	\$400
Colon Varietales		3/4	\$250
Comte Valmont		3/4	\$350
Don Valentín		3/4	\$350
Emilia		3/4	\$450
Echart Privado		3/4	\$300
Finca Gabriel		3/4	\$390
Finca La Linda		3/4	\$800
Gascón		3/4	\$450
Latitud 33		3/4	\$480
Las perdices		3/4	\$550
López	3/8 \$160	3/4	\$320
Norton Clásico	3/8 \$150	3/4	\$280
Norton Cosecha Tardía	3/8 \$250	3/4	\$330
Postales del Fin de Mundo		3/4	\$500
Santa Julia		3/4	\$380
Santa Julia Chenin Dulce		3/4	\$400
Terrazas		3/4	\$600
Trapiche Alaris		3/4	\$300
Trapiche Reservas		3/4	\$580
Trumpeter		3/4	\$950
Uxmal		3/4	\$380

Consultá por sugerencia



Cafés

Café pocillo

\$70

Café jarrito

\$70

Café doble

\$70

Café c/ crema o leche

\$70

Cafés Especiales

Carajillo

\$100

C/ Coñac

Café Irlandés

\$100

Whisky, crema y canela.

Café Calipso

\$100

Tía María, crema y canela

Capuchino

\$100

Leche, crema y chocolate

Consultá por sugerencia

Contactanos...



Ariel Hbracio Esposito (Parador Urdinarrain)



(3446) 560343



480-409



salonlalidia

Última actualización de precios: 15/01/2021

Consultá por sugerencia