



RESTAURANT
ESPAÑA

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 surubí¹
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 ENVUELVTOS DE BERENJENA \$290
Roll de berenjena con tomates cherry, muzzarella y albahaca.



— ENTRADAS —



EMPANADAS



DE PESCADO

\$60 cada una

QUESO Y CEBOLLA

JAMÓN Y QUESO

ÁRABE

NORTEÑA (CARNE VACUNA CORTADA A CUCHILLO)

CANASTA CAPRESE



TORTILLAS Y OMELETTES



TORTILLA ESPAÑOLA

\$350

TORTILLA DE PAPAS Y CEBOLLA

\$330

TORTILLA DE 3 COLORES

\$300

Zanahoria, tomate y hojas verdes.

OMELETTE DE QUESO

\$275

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

\$285



ENSALADAS



CAESAR

\$330

Tres lechugas, croutons, pollo en cubos, queso en láminas, en su salsa caesar original.

NICOISE

\$290

Atún, papas, chauchas, huevo duro, cebolla, tomates cherry, aceitunas negras y alcaparras.

ESPAÑA

\$290

Ave, palmitos, jamón cocido, apio, manzana, ananá, lechuga, nueces y salsa golf.



CHANDON





RESTAURANT
ESPAÑA

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

CREPE DE VERDURA

SALTEADO CHINO DE VEGETALES

\$395

Pimientos de 3 colores, champiñones, choclo y fideos orientales

ALGUNOS CLÁSICOS

LOMO ALA CREMA DE CHAMPIGNON

\$595

ENTRECOT 3 RIMIENTAS

\$595

BOLO A LA CREMA DE CHAMPIGNON

§ 140

MENÚ INFANTIL

MILANESA CON PAPAS FRITAS O PUDÉ

\$300

RÁSTAS (sequis de papa, tallarines, raviolas)

§205

TASTAS (moquis de papa, tamales, etc.)

RATITAS DE POLLO

六〇〇

FAJITAS DE POLLO
Acompañadas con cubos de calabazas / puré / papas fritas



PLATOS PRINCIPALES

PESCADO DE RÍO

GRAN SURUBÍ ESPAÑA \$590

Filet de surubí en crema azul con puré cremoso de papa y espinaca.

SURUBÍ GRAN PARANÁ \$590

Filet de surubí con salsa de espumante al verdeo acompañado de timbal de arroz y arvejas.

BOGA A LA VASCA \$499

Filet de boga en salsa de vino blanco acompañado con ratatouille.

TRANCHE DE PACÚ \$499

Con salsa a elección. (ajo al limón / Maitre d' hotel / criolla / colchón de rúcula con croutons).

MARISCOS Y PESCADOS DE MAR

SALMÓN ROSADO DEL PACÍFICO \$875

Filet de salmón en salsa azafranada con camarones y mejillones, acompañado de zanahorias caramelizadas.

ABADEJO MARGUERY \$680

Filet de abadejo con puré, champiñones y crema de queso azul acompañado de berenjenas asadas.

ABADEJO A LA VASCA \$680

Filet de abadejo en salsa de vino blanco acompañado con ratatouille.

SALMÓN GRILLE \$725

CAZUELA DE MARISCOS \$795

RABAS (Porcion para 2 personas) \$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 menúes 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



CHANDON





PLATOS PRINCIPALES

NUESTRA PLANCHA

1/4 DE POLLO DESHUESADO \$300

BIFE DE CHORIZO \$580

ENTRECOT \$499

MATAMBRE DE CERDO \$399

Guarniciones

Puré / Papas fritas \$145

CARNES DE CERDO

CARRÉ DELICIAS \$500

Carré con reducción de durazno, pera y ananá en salsa de miel acompañado con ananá caramelizado.

MATAMBRE TIERNIZADO \$500

Matambre con salsa de finas hierbas, acompañado de calabaza ahumada.

BONDIOLA \$500

Medallón de bondiola rellena envuelto en panceta, acompañado con salteado de papas y batatas.



RESTAURANT
ESPAÑA

PLATOS PRINCIPALES



CARNES BLANCAS



POLLO MARENGO

\$495

Pollo con salsa de pimientos, cebolla morada, arvejas con papas.

CHOP SUEY DE POLLO

\$495

Pollo con tiritas de pimientos, apio, brote de soja y semillas de sésamo en salsa de soja.

PASTAS CASERAS



SORRENTINOS DE SALMÓN CON SALSA DE CREMA A LAS FINAS HIERBAS

\$495

TAGLIATELLE DE PIMIENTOS ROJOS A LA CARBONARA

\$450

CANELONES CON PERFUME DE MAR
(Salsa de tomate, perejil con gambas)

\$490

CANELONES A LA ROSSINI

\$425

TRADICIONALES DEL ESPAÑA

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

SALSAS

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

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



Restaurant España



CHANDON





POSTRES



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



CHANDON





~~~ 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 ³	1 litro
CERVEZA SANTA FE	\$180	
CERVEZA HEINEKEN	\$	\$130
CERVEZA MILLER	\$	\$
CERVEZA IMPERIAL STOUT	500cm ³	\$
CERVEZA SOL	\$	
LISO SANTA FE	\$	
VASO PILSNER SANTA FE 390CC	\$	
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