






**PARADOR
EL CUADRADO**

CONSULTAS/RESERVAS

 351 - 7414129

 Parador el Cuadrado

 03543-477249

ENTRADAS

Brusquetas (jamón crudo o lomo ahumado).....	\$7700
Brusquetas de langostinos.....	\$8900
Brusquetas de tofu orgánico.....	\$8700
Burrata, tomate y jamón crudo.....	\$16200
Bocaditos de provoleta con tomates secos.....	\$13200
Bocaditos de provoleta XL	\$15900
Picadita (pan,aceitunas,tomates secos,salsita,quesos y dos fiambres a elección).....	\$16000
Picadita Vegetariana.....	\$16000
Lengua a la vinagreta.....	\$12000
Gambas al ajillo.....	\$19100
Provoleta a la plancha (con rúcula y mermelada de tomate o miel).....	\$14500
Provoleta rebozada (rúcula y barbacoa).....	\$14500
Cazuela de ternera y hongos a la cerveza negra.....	\$13900
Sopa de zapallo y jengibre.....	\$11400



SANDWICHES DE CAMPO (en pan casero)

<i>Vegetariano (queso, tomate, lechuga, rúcula, espinaca, zanahoria y huevo duro).....</i>	\$12900
<i>Jamón Cocido (Queso, tomate, lechuga)</i>	\$12900
<i>Mortadela (Queso, tomate, rúcula).....</i>	\$12900
<i>Bondiola (Queso, tomate, lechuga)</i>	\$12900
<i>Salame Colonia (Queso, tomate, lechuga)</i>	\$12900
<i>Lomo Ahumado (Queso, tomate, lechuga).....</i>	\$12900
<i>Cantimpalo (Queso semi duro, ajíes vinagreros, lechuga y tomate).....</i>	\$12900
<i>Jamón Crudo (Queso, tomate, rúcula)</i>	\$12900

ADEREZOS

- Mayonesa casera
- Salsa de palta
- Mostaza con miel
- Manteca
- Queso crema
- Salsa picante
- Alioli
- Mayonesa de girasol (vegana)
- Mayonesa de berenjena ahumada

LOMITOS

<i>Lomo de ternera.....</i>	\$18200
(bife de lomo, pan casero, queso, jamón, doble huevo, tomate, lechuga, salsa de palta y mayonesa casera)	
<i>Lomo de pollo.....</i>	\$17500
(bife de pollo, pan casero, queso, jamón, doble huevo, tomate, lechuga, salsa de palta y mayonesa casera)	
<i>Lomo vegetariano.....</i>	\$15500
(medallón de verduras y legumbres, pan casero, queso, doble huevo, tomate, lechuga, salsa de palta y mayonesa casera)	
<i>Lomo al Cuadrado.....</i>	\$19500
(bife de lomo, pan casero, queso, jamón, doble huevo, panceta ahumada, tomates secos, rúcula, salsa de palta y mayonesa casera)	
<i>Lomo picante.....</i>	\$19500
(bife de lomo, pan casero, queso, jamón, doble huevo, cebolla morada, pepino, rúcula, salsa picante y mayonesa casera)	

OPCIONAL: Bife extra \$3900

TABLA DE FIAMBRES

(panes caseros, jamón crudo , jamón cocido, lomo ahumado, cantimpalo, salame de la colonia, mortadela, queso azul, bondiola, quesos,aceitunas, salsitas, berenjenas al escabeche, tomates secos.)

Para dos/tres personas..... \$41400

PLATOS

1 Milanesa de carré de cerdo, puré de papas y hojas verdes.....	\$18700
2 Milanesa de ternera con rúcula, tomate y puré de papas.....	\$19700
3 Milanesa de ternera napolitana con rúcula, tomate y puré de papas.....	\$20600
4 Milanesa de ternera cuatro quesos, con rúcula, tomate y pure de papas.....	\$20600
5 Milanesa de ternera, cheddar y panceta, con huevo a la plancha, rúcula, tomate y puré de papas..	\$21600
6 Bife de chorizo con puré de papas y hojas verdes.....	\$22900

SORRENTINOS (caseros al horno)

(Con crema, salsa roja, salsa de hongos al vino tinto, salsa mixta, bolognesa, salsa blanca o aceite de oliva.)

De calabaza y muzzarella.....	\$18900
De salmón rosado.....	\$23500
De jamón, muzzarella, ricota y nuez.....	\$18900

ENSALADAS

(Condimentadas con aceite de oliva, aceto balsámico, sal, brotes y mix de semillas)

1 Lechuga, rúcula, tomate ,dados de queso pategras y parmesano.....	\$14300
2 Espinaca, tomates secos, jamón crudo y queso parmesano.....	\$14300
3 Hojas Verdes, zanahoria, tomates secos y huevo duro.....	\$13400
4 Zanahoria, lechuga, espinaca, rúcula, palta, nueces, pasas y tomates secos.....	\$14200

PIZZAS

Muzzarella.....	\$17900
Rúcula (jamón crudo y parmesano).....	\$20600
Tomate y albahaca.....	\$20600
Cantimpalo.....	\$20600
Cuatro Quesos.....	\$20600
Fugazzeta.....	\$20600
Panceta, tomate y provenzal.....	\$20600
Jamón, tomate y huevo.....	\$20600

HAMBURGUESAS (carne de lomo en pan brioche con queso cheddar)

Simple.....	\$13900
Doble.....	\$14900
Triple.....	\$15900
Vegetariana (medallón de verduras y legumbres).....	\$12900

AGREGA CUATRO INGREDIENTES:

- Lechuga
- Rúcula
- Tomate
- Tomates Secos
- Zanahoria
- Cebolla Morada
- Salsa Picante
- Pepinos Agridulces
- Panceta
- Jamón
- Huevo
- Extra Queso

MENU INFANTIL

- Hamburguesa con queso
- Hamburguesa al plato con puré
- Milanesa de carré con puré

\$9900

AGREGALE

Tofu orgánico.....	\$4100
Pechuga de pollo.....	\$4700
Langostinos.....	\$6700
Milanesa de carré.....	\$4700
Medallón vegano.....	\$4100

Sandwich de bondiola braseada en pan brioche

(150 gr de bondiola, queso cheddar, rúcula, pepinos, cebolla morada, mostaza y salsa barbacoa)

\$15800

Sandwich de cordero desmenuzado en pan brioche

(180 gr de cordero en cocción lenta, queso tybo, rúcula, cebolla encurtida y aderezo de yogurt natural)

\$15800

BEBIDAS

Sin alcohol (Línea Coca y Pepsi)

De 350cc. (consultar disponibilidad).....	\$2800
De 500 cc. (aguas/gaseosas).....	\$3600
De 1125cc. (consultar disponibilidad).....	\$6200
Jarra de limonada/pomelada(1.8Lt.).....	\$7600
Latas.....	\$3000

MERIENDA / DESAYUNO

Licuada.....	\$6000
Jugo de naranja exprimido (500cc).....	\$4600
Porción de quesos, frutos secos y miel.....	\$7800
Tostadas con palta y huevo a la plancha.....	\$7100
Tostadas con huevo a la plancha y jamón crudo.....	\$7100
Tostadas con queso crema y jamon crudo.....	\$7100
Waffles.....	\$7500
(c/ helado y dulce de leche o mermelada)	
Tostadas francesas.....	\$7500
Budín de banana.....	\$3600
Budín de mandarina y chocolate.....	\$3600
Medialuna.....	\$1200
Mafalda.....	\$1700
Mafalda Ibérica (jamón crudo y queso).....	\$1900
Tostadas (pan blanco o integral).....	\$4800

Opciones: mermelada, manteca, dulce de leche o queso crema.

Con alcohol



Quilmes Clásica 1Lt.....	\$6900
Stella Artois 1 Lt.....	\$8300
Andes Origen (rubia, roja, negra o IPA).....	\$7400
Corona 710 cc.....	\$8300
Corona 330 cc.....	\$5100
Corona 330 cc sin alcohol.....	\$5100
Stella Artois sin alcohol(473cc).....	\$4500
Cerveza artesanal (Fermentum)500 cc.....	\$5500
Lata Andes Origen.....	\$4300
Tragos.....	\$4500/ \$7000
Champagne 187 cc (dulce o seco).....	\$5600
Vermut Tinto (Lorenzos de Fermentum)..	\$4900

Solicitar Carta de Vinos

CAFE

Chico.....	\$1900
Jarro.....	\$2200
Grande.....	\$3000
Capuchino.....	\$4000
Con Tía María.....	\$4500
Té.....	\$1500
Submarino.....	\$4500
FRIOS	
Café con Hielo.....	\$4100
Frapuccino.....	\$6100

SIN TACC

Alfajor de maicena o chocolate.....	\$3500
Tostadas (Pan blanco o trigo sarraceno).....	\$5100

Opciones: mermelada, manteca, dulce de leche o queso crema.

POSTRES

Dulce de batata con queso.....	\$6900
Zapallos/higos en almibar c/queso (para compartir).....	\$9900
Affogato (helado de crema con café).....	\$4800
Paleta de helado chica.....	\$1600
Paleta de helado grande.....	\$1900

Consultar postre del día



PARADOR
EL CUADRADO

Responsable de Cocina : Chef Matías Alvarez