

La Paisana &

Unofficial Palladium



Entradas

Picada argentina: chorizo, salami, queso mozzarella, queso brie, aceitunas verdes, aceitunas negras y tomate seco, huevos de codorniz cocidos y maní

Ensalada de rúcula y queso parmesano

Ensalada de palmito, palta y tomate

Burrata acompañada de tomate y albahaca

Tartar de atún, salmón o res

Setas salteadas

Berenjena en escabeche

Cebolla asada rellena de panceta, manteca, mozzarella y champiñones

Almejas al horno

Vieiras con aceite verde

Camarones al ajillo

Matambre

Provoleta

Achura

Mollejas de res a la parrilla

Chorizo y morcilla criolla

Empanada

Camarones

Carne de res

Pescado

Pollo

Vegetales

Sopas y cremas

Crema de vegetales

Locro

Starters

Argentinian picada: salami, mozzarella, brie cheese, green and black olives, sun-dried tomatoes, hard-boiled quail, eggs and peanuts

Arugula and Parmesan cheese salad

Heart of palm, avocado and tomato salad

Burrata with tomato and basil

Tuna, salmon or beef tartar

Sautéed mushrooms

Marinated eggplant

Roasted onion stuffed with bacon, butter, mozzarella and mushrooms

Oven baked clams

Scallops with green oil

Garlic prawns

Matambre

Provoleta

Achura

Grilled beef gizzards

Chorizo and Creole sausages

Empanada

Prawns

Beef

Gizzards

Chorizo

Creole sausages

Soups and purees

Vegetable soup

Locro

La

Unofficial Palladium

Pastas

Fusilli con olivas
Raviolis de mozzarella y jamón

Platos principales

Bife de chorizo
Entraña
Tira de asado
Vacio
Parrillada de carnes (mín. para 2 personas)
Lomo envuelto en panceta
Milanesa de res rellena de jamón y queso
Milanesa de pollo a la napolitana
Pollo con queso ahumado y tomates
Matambrito de cerdo
Brochetas de vegetales, mixta y pescado
Mero al horno con tomate deshidratado y un toque de romero
Hamburguesa pampera; queso provolone, panceta, lechuga y chimichurri.
Parrillada de verduras

Salsas

Verde, chimichurri y criolla

Guarniciones

Ananá a la parrilla
Vegetales a la parrilla: cebolla, pimiento morrón, espárragos trigueros y choclo
Patatas fritas, papa soufflé, patatas a la provenzal o puré de patata, Huevos rotos con patatas y virutas de jamón
Puré de batata o batata frita

Postres

Surtido de alfajores
Dulce de membrillo acompañado de un corte de queso
Flan de cajeta
Tocinito de cielo
Pancake con dulce de leche tradicional
Surtido de helados
Pastafrola de fresa

Pai-

Pasta

Fusilli with olives
Mozzarella and ham ravioli

Main courses

Stip loin
Skirt steak
Short ribs
Flank
Assorted grilled meats (for at least 2 people)
Loin rolled in bacon
Breaded beef cutlet with ham and cheese filling
Neapolitan-style breaded chicken cutlet
Chicken with smoked cheese and tomato
Pork Matambrito
Vegetable, mixed and fish brochettes
Baked grouper with sun-dried tomato and a touch of rosemary
Pampera burger: Provolone cheese, bacon, lettuce and chimichurri
Grilled vegetables

Sauces

Green, chimichurri and Creole

Side orders

Grilled pineapple
Grilled vegetables: chives, peppers, wild asparagus, corn
Soufflé potato, Buenos Aires French fries
Egg and strips of ham with provenzal fries and yam
Purée or fried yams

Desserts

Assorted alfajores
Quince jelly with a slice of cheese
Milk caramel flan
Tocinito de cielo
Pancake with traditional dulce de leche
Assorted ice cream
Pastafrola sweet tart

Unofficial Palladium

Entrées

Picada argentine : chorizo, salami, mozzarella, brie, olives vertes et noires, tomates séchées, œufs de caille cuits et arachides

Salade de roquette et parmesan

Salade de cœurs de palmier, avocat et tomate

Burrata accompagnée de tomates et basilic

Tartare de thon, saumon ou bœuf

Champignons sautés

Aubergine marinée

Oignon grillé fourré au lard, beurre,

mozzarella et champignons

Palourdes au four

Pétoncles avec huile verte

Crevettes à l'ail

Rouleau de viande

Provoleta

Achura

Gésiers de bœuf grillés

Chorizo et boudin à la créole

Empanadas

Crevettes

Bœuf

Poisson

Poulet

Légumes

Soupes et crèmes

Crème de légumes

Locro (ragoût)

Vorspeisen

Picada, Argentinische Tapasplatte mit Chorizo (spanische Paprikawurst), Salami, Mozzarella, Brie, grünen und schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten

Gekochten Wachteleiern und Erdnüssen

Rucola-Salat mit Parmesan

Salat mit Palmenherzen, Avocado und Tomate

Burrata mit Tomaten und Basilikum

Thunfisch-, Lachs-, oder Rindfleischtartar

Sautierte Pilze

Eingelegte Auberginen

Geschmorte Zwiebel, gefüllt mit Speck, Schmalz, Mozzarella und Champignons

Venusmuscheln aus dem Ofen

Jakobsmuscheln mit grünem Öl

Knoblauch-Garnelen

Matambre (argentinische Flanksteak-Roulade)

Provoleta

Achura

Huhnbries vom Grill

Chorizo (Spanische Paprikawurst) und kreolische Blutwurst

Gefüllte Teigtaschen

Garnele

Rind

Hähnchen

Fisch

Gemüse

Suppen und Cremesuppen

Gemüse-Cremesuppe

Locro

sa -

Unofficial Palladium



Pâtes

Fusilli aux olives
Raviolis mozzarella-jambon

Plats principaux

Contre-filet
Onglet
Plat-de-côte
Bavette
Grillades de viandes (min. 2 personnes)
Filet entouré de lard
Escalope de bœuf panée farcie au jambon et au fromage
Escalope de poulet panée à la napolitaine
Poulet avec fromage fumé et tomates
Rouleau de viande de porc
Brochettes de légumes, mixtes poisson
Mérrou au four avec tomates déshydratées et une touche de romarin
Hamburger Pampera : Provolone, lard, laitue et chimichurri
Assortiment de légumes grillés

Sauces

Verte, chimichurri et créole

Accompagnements

Ananas grillé
Légumes grillés (oignons, poivrons, asperges sauvages, maïs)
Frites, soufflé de pomme de terre, purée de pommes de terre, pommes de terre frites Buenos Aires
Oufs et copeaux de jambon, pommes frites provençales,
Purée de patate douce ou patate douce frite

Desserts

Assortiment d'alfajores
Pâte de coing accompagnée d'une tranche de fromage
Flan de cajeta
Tocinito de cielo
Pancake avec confiture de lait traditionnelle
Choix de crèmes glacées
Pastafrola aux fraises

na

Nudelgerichte

Fusilli mit Oliven
Raviolis mit Mozzarella-Schinken-Füllung

Hauptgerichte

Lendenstück
Saumfleisch
Rippchen
Flankenstück
Grillfleisch-Platte (mind. für 2 Per.)
Lende im Speckmantel
Paniertes Rinderschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse
Paniertes Hähnchenschnitzel alla Napolitana
Hähnchen mit Räucherkäse und Tomaten
Flanksteak vom Schwein
Gemüse-, Fisch- oder gemischter Spieß
Zackenbarsch aus dem Ofen mit getrockneter Tomate und einem Hauch Rosmarin
Hamburger Pampera mit Provolone-Käse, Speck, Kopfsalat und Chimichurri-Sauce
Gemüse-Grillplatte

Saucen

Grüne Sauce, Chimichurri-Sauce und kreolische Sauce-

Beilagen

Gegrillte Ananas
Gegrilltes Gemüse (Frühlingszwiebel, Paprika, grüner Spargel und Mais)
Pommes Frites Kartoffel-Soufflé, Kartoffelpüree
Pommes Frites Buenos Aires (mit Ei und feinen Schinkenstreifen)
Pommes Frites auf provenzalische Art, Süßkartoffeln oder Süßkartoffelchips.

Desserts

Auswahl an Alfajores
Quittenbrot, serviert mit Käse
Flan aus Cajeta
Tocinito de Cielo
Pfannkuchen mit klassischer Milchkonfitüre
Eis nach Wahl
Erdbeer-Linzer-Torte

Unofficial Palladium



ЗАКУСКИ

Аргентинская пикада: чорисо, салями, моцарелла, сыр бри, зеленые оливки и маслины, вяленые помидоры, вареные перепелиные яйца и арахис

Салат из рукколы и пармезана

Салат из сердцевин пальмы, авокадо и помидора

Буррата с помидором и базиликом

Тартар из тунца, лосося или говядины

Слегка обжаренные грибы

Баклажаны в маринаде

Запеченный лук, фаршированный беконом, салом, моцареллой и шампиньонами

Запеченные морские петушки

Морские гребешки с зеленым маслом

Креветки с чесночным соусом

Мясной рулет матамбре

Проволета

БЛЮДА ИЗ ПОТРОХОВ

Куриные желудочки на гриле

Чорисо и кровяная колбаса по-креольски

ЭМПАНАДА

С начинкой из креветок, говядины, рыбы, курицы или овощей

СУПЫ И КРЕМЫ

Овощной крем-суп

Локро

ПАСТА

Фузилли с оливками

Равиоли с моцареллой и ветчиной

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Антрекот

Вырезка из брюшины

Ребрышки

Стейк из пашины

Мясное гриль-ассорти (минимум на 2 человека)

Завернутое в бекон филе

Отбивная из говядины с начинкой из хамона и сыра Куриная отбивная по-неаполитански

Курица с копченым сыром и помидорами

Мясной рулет матамбре из свинины

Овощи, рыба или ассорти на шпажках

Каменный окунь, запеченный в духовке, с вялеными помидорами и ноткой розмарина

Гамбургер «Пампа»: сыр проволоне, бекон, салат-латук и соус «Чимичурри»

Овощи на гриле

Соусы

зеленый, «Чимичурри» и креольский

Гарниры

ананас на гриле, обжаренные овощи (зеленый лук, перцы,

дикая спаржа, кукуруза), картофель фри, воздушный

картофель, картофельное пюре, картофель фри «Буэнос-

Айрес» (с яйцом и стружкой из хамона), картофель по-

провансальски, пюре из батата или жареный батат

ДЕСЕРТЫ

Печенье альфахор в ассортименте

Айвовый мармелад с сырной нарезкой

Флан с кахетой

Яичный пудинг тосинито-де-сьело

Традиционные оладьи со сгущенным молоком

Мороженое в ассортименте

Пирог из песочного теста с клубникой



Unofficial Palladium

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

