

MENU

EL POTRERILLO DE LARRETA

-1918-
BRIART & COUNTRY CLUB

Entradas Starters

- Ensalada de verdes orgánicos, mollejas grilladas, tomates cherry, olivas negras y lluvia de queso parmesano
Organic green salad, grilled sweetbreads, cherry tomatoes, black olives and sprinkling of parmesan cheese \$125
- Jamón crudo, queso brie, peras confitadas y bouquet de ricula
Parma ham, brie cheese, pear confit and argula bouquet \$95
- Omelette de langostino, verdeo y queso
Prawn, green onion and cheese omelette \$110
- Provoleta grillada con salsa criolla y mezclón de verdes
Grilled provoleta with criolla sauce (diced onion, red or green pepper, tomato and herbs) and mixed greens \$90
- Degustación de fiambres para dos personas
(jamón cocido, crudo, bondiola, salame, queso, mortadela, leberwurst, palmitos con salsa golf, cazuela de aceitunas y pickles)
Selection of cold cuts for two people (cooked ham, Parma ham, bondiola ham, salami, cheese, mortadela, leberwurst, palm hearts with golf sauce and casseroles of olives and pickles) \$215
- Tabla de quesos con frutas secas y de estación, para dos personas
Cheese board with dried and seasonal fruit for two people \$215

MENU

EL POTRERILLO DE LARRETA

-1918-

RESTAURANTE ARGENTINO

Platos Principales Main Dishes

| | |
|--|-------|
| Pollo deshuesado grillé con crema de hongos y puré de papas Grilled boneless chicken with mushroom sauce and mashed potatoes | \$190 |
| Entrecot de Hosteria: entrecot grillado con salsa de hongos y humo, mini tortilla de papas, confit de tomate y cebolla Hosteria entrecote: grilled entrecote served with mushroom sauce and smoke, mini Spanish tortilla, onion and tomato confit | \$210 |
| Entrecot Entrecote | \$145 |
| Bife de chorizo (150 grs) Sirloin steak (150 grs) | \$200 |
| Pollo deshuesado grillado Grilled boneless chicken | \$110 |
| Medallón de lomo grillado Grilled tenderloin steak | \$145 |
| Medallón de lomo envuelto en panceta con salsa ahumada con papas españolas Bacon wrapped tenderloin steak with smoked sauce and Spanish potatoes | \$235 |
| Matambre de cerdo en cocción lenta con salsa criolla, puré de batatas y caramelo Slow cooked pork flank steak with "criolla" sauce, mashed potatoes and toffee | \$190 |
| Carré de cerdo con mostaza y miel con papas rústicas al romero Pork carré mustard and honey, served with rustic rosemary potatoes | \$190 |
| Milanesas de pecceto Breaded veal | \$95 |
| Milanesas de pollo a la napolitana Breaded chicken topped with ham, cheese and tomato sauce | \$110 |



MENU

EL POTRERILLO DE LARRETA

-1918-

RESTAURANTE CANTINA

Menú de Niños

Children's menu

Bife con fritas o puré de papas \$110
Steak and mashed potatoes

Milanesas con fritas o puré de papas \$110
Breaded veal frites or mashed potatoes

Pastas

Homemade pasta

Tallarines caseros al huevo con salsa bolognesa \$135
Homemade egg spaghetti with Bolognese sauce

Canchones de humita con salsa de queso gratinado \$150
"Humita" crepes (flavored with paste filling) with cheese
sauce au gratin

Agnolotti de puerro y queso con crema de pollo y puerro \$150
Leek and cheese agnolotti with creamy chicken and leek sauce

Ravioles de verdura con crema de hongos \$145
Vegetable ravioli with creamy mushrooms

Ravioles de salmón rosado con crema de camarones \$160
Pink salmon with creamy shrimp sauce

Noqui de papas con crema parisienne \$135
Potatoe gnocchi à la Parisienne



MENU

EL POTRERILLO DE LARRETA

-1918-

RESTAURANTE CORDON ROJO

Ensaladas Salads

| | |
|--|-------|
| Ensalada de La Estancia: espinaca, tomate cherry, lonchas de jamón crudo, champiñones, huevos de codorniz y almendras fileteadas <i>Estancia Salad: spinach, cherry tomatoes, Parma ham, champignons, quail eggs and sliced almonds</i> | \$110 |
| Ensalada de mezcla de verdes, salmón ahumado, paltas y gajos de naranjas <i>Mixed greens salad with smoke salmon, avocado and orange segments</i> | \$130 |
| Ensalada de rúcula, pera, queso azul, almendras tostadas y dressing <i>Arugula salad with pear, blue cheese, toasted almonds and dressing</i> | \$95 |
| Ensalada de verdes, pollo salteado, tomates, granos de choclo y finas rodajas de cebolla <i>Green salad with sautéed chicken, tomatoes, sweet corn and thinly sliced onions</i> | \$95 |
| Ensalada de langostinos salteados, verdes, tomates, olivas negras y crema de limón <i>Sautéed shrimps with mixed greens, tomatoes, black olives and creamy lemon dressing</i> | \$120 |

Guarniciones Garnishings

| | |
|--|------|
| Papas fritas <i>Fried potatoes</i> | \$65 |
| Papas noisette <i>Noisette potatoes</i> | \$65 |
| Papas españolas <i>Spanish potatoes</i> | \$65 |
| Puré de papas o zapallo <i>Mashed potatoes or pumpkin</i> | \$65 |

Correo Las Perdices Km. 3 - C.C. 355 (3188) Alta Gracia - Córdoba - Argentina
TEL/Fax: (03547) 439033 - 439034
Reservas: reservas@potrerillohotel.com.ar



www.potreriillohotel.com.ar

MENU

EL POTRERILLO DE LARRETA

-3918-
RESTAURANTE

Pescados

Fish

| | |
|---|-------|
| Filet de abadejo grillado con espinacas salteadas a la crema, zanahorias y chauchas Grilled codfish filet with sautéed creamy spinach, carrots and beans | \$220 |
| Salmón rosado con salteado de hongos y verduras de estación grilladas Pink salmon with sautéed mushrooms and grilled vegetables | \$270 |
| Filet de trucha con crema de almendras y puré de zapallo Trout filet with creamy almond sauce and mashed pumpkin | \$230 |

Postres

Desserts

| | |
|---|------|
| Crepe de manzana y miel con helado de Americana Apple and honey crepe with ice-cream | \$85 |
| Frutas de estación, merengue, yoghurt y helado Seasonal fruit, meringue, yoghurt and ice cream | \$70 |
| Flan casero con dulce de leche o crema Homemade crème caramel with "dulce de leche" or cream | \$70 |
| Copa tentación (húmedo de chocolate, frutos rojos, crema, helado, salsa de chocolate) Temptation Cup (moist chocolate, berries, cream, ice-cream, chocolate sauce) | \$90 |
| Helado (crema americana, fresa, chocolate, dulce de leche) Ice-cream (cream, strawberry, chocolate, "dulce de leche") | \$70 |
| Postre serrano (higos, zapallos confitados, helado de queso mascarpone, nueces y almendras) "Serrano" dessert (figs, pumpkins in syrup, mascarpone cheese ice-cream, nuts and almonds) | \$90 |



MENU

EL POTRERILLO DE LARRETA

-1918-
RESTAURANTE

Minutas y Sándwiches Hors d'oeuvres and Sandwiches

| | |
|---|-------|
| Sándwich en pan lactal (blanco o negro) cocido Classic cooked ham sandwich (white or brown bread) | \$65 |
| Sándwich en pan lactal (blanco o negro) crudo Classic Parma ham sandwich (white or brown bread) | \$70 |
| Tostado Toasted sandwich | \$65 |
| Especial en pan francés cocido o crudo, queso tomate y lechuga Special cooked or Parma ham sandwich with cheese, tomato and lettuce (French bread) | \$80 |
| Lomito completo en pan árabe o francés Complete tenderloin steak sandwich (French or Arabic bread) | \$130 |
| Sándwich Potrerillo tostado en pan árabe (Pollo, queso, huevo, lechuga, mayonesa y lonchas de bacon) *Potrerillo* sandwich on Arabic bread (chicken, cheese, tomato, lettuce, egg, mayonnaise and slices of bacon) | \$100 |
| Lomito al plato (Bife de lomo, lechuga, tomate, papas fritas, huevo, jamón, queso, aderezos) Tenderloin steak served on dish (Tenderloin steak, lettuce, tomato, french fries, egg, ham, cheese and dressings) | \$165 |
| Picada, cazuelas para dos personas (Maní, queso, papas, aceitunas) Breads, casseroles for two people (Fruits, cheese, french fries and olives) | \$100 |



