

# MENÚ DEGUSTACIÓN

*Éste es nuestro espacio preferido: el menú con el que queremos compartirles parte del potencial delicioso que conocemos que tiene La Pampa.*

*Desde que abrimos nuestras puertas, a fines de 2014, en Pampa Roja realizamos un trabajo muy a conciencia basado en el concepto del “kilómetro cero”, y esta idea de trabajar codo a codo con productores locales, con ingredientes recolectados en los campos en las cercanías de Santa Rosa, sin recurrir a congelados ni foráneos.*

*Materias primas de las que conocemos su origen, las valoramos y, con poca intervención, las transformamos en un menú degustación de ocho pasos que nos llena de orgullo.*

LOMO • CARDO RUSO • HINOJO SILVESTRE • FLORES

MOLLEJA

JABALÍ • CALDÉN

FLOR AMARILLA • QUESO DE PAMPINTA

HUEVO DE CAMPO • SAL DE CALLAQUEO

ENTRAÑA • PAPA • AJO • CHIMICHURRI

YOGURT • LIMÓN • MANZANILLA • POLEO • CEDRÓN • TÉ PAMPA

TUNA • EUCALIPTO MEDICINAL

**\$900**

CONSÚLTENNOS POR EL MARIDAJE DE CINCO COPAS PARA ACOMPAÑAR EL MENÚ  
*Servicio de aguas incluido*

Los menús son servidos solo a mesa completa  
No olviden comentarnos en caso de posibles alergias o intolerancias

## **NOS SUCEDIÓ MÁS DE UNA VEZ.**

VISITANDO ALGÚN RESTAURANTE PERDIDO POR AHÍ, QUEDÁNDONOS ENAMORADOS DEL SABOR DE ESE ESCABECHE, DE LA TEXTURA DE AQUEL QUESO INOLVIDABLE.

*Por eso elegimos algunas de las materias primas que usamos en los platos de Pampa Roja para compartirlas y que, si les gustan mucho, puedan llevárselas a casa. Consúltennos para visitar el almacén repleto de delicias pampeanas que están a la venta y que son los sabores que inspiran nuestros menús.*

# MENÚ 3 PASOS

## ENTRADAS

---

### PROVOLETA GENERAL CAMPOS

*Provoleta de queso de vaca acompañada de yuyos y salsa criolla de jarilla*

### MOLLEJA SANTA ROSA

*Mollejas, limones quemados a la plancha y tomillo fresco*

### RICOTA ANGUIL

*Ensaladita de rúcula silvestre y otras malezas locales comestibles con ricota casera de leche de oveja PampINTA*

### GÍRGOLA REALICÓ

*Puré de papas, huevo de campo, gírgolas confitadas y flor de sal de Hidalgo*

## PRINCIPALES

---

### CORDERO PARAJE LA ARAÑA

*Canelones de cordero PampINTA*

### BERENJENA DE NUESTRA HUERTA

*Berenjenas gratinadas rellenas de hortalizas de la huerta*

### OJO DE BIFE TRENEL

*Ojo de bife de Angus Colorado a caballo, acompañado de una tortilla de papas*

### AGUARIBAY SANTA ROSA

*Pasta rellena de puré de papas y cebollas caramelizadas con masa de aguaribay, crema y panceta*

## POSTRES

---

### ALGARROBO TOAY

*Panqueques de chauchas de algarrobo trituradas en mortero y rellenos de dulce de leche*

### DULCE DE LECHE DE NUESTRO ALMACÉN

*Mousse de dulce de leche casero con dulce de leche crocante*

### TUNA TOAY

*Helado de tunas, frutas frescas y almíbar de manzanilla silvestre*

### SARDO COLONIA MENONITA / REMECÓ

*Quesos y dulces caseros*

**\$700**

*Servicio de aguas incluido*