

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