

PAMPAROJA

MENÚ DEGUSTACIÓN

PAMPAROJA

EN 7 PLATOS

Éste es nuestro espacio preferido: el menú con el que queremos compartirles parte del potencial que conocemos de 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 siete pasos que nos llena de orgullo.

\$ 1350

SERVICIO DE AGUAS INCLUIDO

CONSÚLTENOS POR EL MARIDAJE DE CINCO COPAS PARA
ACOMPañAR EL MENÚ

ENTRADAS

PROVOLETA GENERAL CAMPOS

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

• \$ 340 •

GÍRGOLA REALICÓ

*Gírgolas gratinadas
con espinacas, crema y
cebollitas*

• \$ 320 •

HUEVO ANGUIL

*Huevos de gallinas felices
revueltos con morcilla y mucho
perejil*

• \$ 260 •

MOLLEJA GENERAL PICO

*Empanadas fritas de mollejas de
degolladura y limón quemado a la
plancha*

• \$ 290 •

SALICORNIAS TOAY

*Ensalada de malezas, salicornias
salteadas, queso estacionado de
oveja y jamón de jabalí*

• \$ 290 •

TABLA DEL ALMACÉN DEL PAMPA ROJA ALMACÉN

*Una selección de quesos y
embutidos de La Pampa más
conservas caseras*

• PARA 2 PERSONAS • \$ 550 •
• PARA 4 PERSONAS • \$ 920 •

PLATOS FUERTES

CORDERO PARAJE LA ARAÑA

Canelones de cordero de raza PampINTA gratinados en el horno

• \$ 550 •

VEGETALES DE NUESTRA HUERTA

Tortilla de verduras con los frutos y hojas de temporada en nuestra huerta

• \$ 480 •

RABO SANTA ROSA

Pasta rellena de rabo braseado con su fondo, ricota casera de leche cruda y ralladura de limón

• \$ 490 •

CERDO ATALIVA ROCA

Pastel de costillar de cerdo y puré de papas y tomillo

• \$ 540 •

CARDO RUSO TOAY

Bocadillos fritos y rebozados de acelga y cardo ruso, acompañados de alioli

• \$ 480 •

POLLO DE CAMPO COLONIA INÉS Y CARLOTA

Ñoquis caseros con estofado de pollo de campo

• \$ 510 •

CARNES

Todos nuestros cortes vacunos son seleccionados por Ohra Pampa en el Frigorífico General Pico especialmente para Pampa Roja, bajo un sistema de clasificación único en Argentina que nos permite conocer el historial exacto del animal, alimentación, peso, procedencia y particularidades de su carne.

ENTRAÑA 300 GRAMOS

• \$ 410 •

T-BONE 550 GRAMOS

• \$ 560 •

OJO DE BIFE 300 GRAMOS

• \$ 450 •

TOMAHAWK 1200 GRAMOS

• \$ 1220 •

IDEAL PARA 2 PERSONAS

PRIME RIB 600 GRAMOS

• \$ 590 •

GUARNICIONES

Ensalada de rúcula silvestre, tréboles y otras malezas locales

• \$ 150 •

Arvejas y huevos fritos de campo con cristales de sal de Hidalgo

• \$ 150 •

Polenta frita con chimichurri

• \$ 150 •

Berenjenas en escabeche

• \$ 150 •

Puré de papas y chorizo fresco desmenuzado crocante

• \$ 150 •

POSTRES

ALGARROBO

TOAY

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

• \$ 230 •

TUNA

TOAY

Helado de tunas, helado de tarta de limón, cascaritas azucaradas y almíbar de manzanilla

• \$ 220 •

LAVANDA

DE NUESTRA HUERTA

Frutillas con crema y merengue de lavanda

• \$ 210 •

AGUARIBAY

SANTA ROSA

Frutas de estación al horno con manteca, azúcar, canela y helado de chocolate blanco y aguaribay

• \$ 250 •

DULCE DE LECHE

GENERAL CAMPOS

Churros azucarados con crema de dulce de leche caliente

• \$ 220 •

TABLA DEL ALMACÉN

DEL PAMPA ROJA ALMACÉN

Una selección de quesos de La Pampa más miel en panal y dulces y compotas caseras

• PARA 2 PERSONAS • \$ 480 •

LA MESA DEL

PAMPAROJA almacén

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 decidimos darles un lugar de privilegio a esos productos pampeanos que inspiran nuestros menús.

Además de poder visitarse, en el Pampa Roja Almacén tenemos una pequeña mesa ideal para ocasiones especiales.

Allí, el menú lo armamos de manera personal, potenciando los sabores del almacén con preparaciones en nuestro horno de barro y una selección de vinos de otro planeta.

\$ 3000

POR PERSONA, TODO INCLUIDO

Se requiere reserva previa con 72 horas de anticipación
Cantidad mínima de comensales: 2