

ENTRADAS

Camarones al PIL-PIL: Salteados al oliva, aderezados al ajillo o al pil-pil.	\$7.500
Tablita surtida 1 o 2: Jamón serrano, arrollado huaso, Matambrito a la pizza champiñones salteados, aceitunas y queso.	\$7.900
Tablita surtida para 2 o 3: Jamón serrano, arrollado huaso, Matambrito a la pizza champiñones salteados, aceitunas y queso.	\$10.900
Jamón crudo para 1	\$3.300
Arrollado huaso	\$4.300
Champiñones salteados: Al oliva, mantequilla ajillo al pil-pil.	\$3.600
Sopa de tomate: Tomate natural licuado en el fondo de ave con un toque de albahaca acompañados de crutones a la parmesana.	\$3.900
Carpaccio de filete: Finas rebanadas de filete marinadas en aceite de oliva y limón, con espinacas y escamas de parmesano.	\$6.500
Carpaccio de betarraga	\$4.900
Ceviche de camarón	\$7.500
Provoleta: Rodaja de queso provolone derretida a la parrilla con orégano y oliva.	\$5.500
Provoleta “La Pampa”: Rodaja de queso provolone con tomate, derretido a la parrilla con orégano y oliva.	\$6.000
Matambrito a la pizza: Matambre a la parrilla, queso mozzarella, salsa de tomate, orégano y oliva.	\$11.300
Empanadas caseras de carne (12 unidades por \$18.000)	\$1.800
Criadillas de cordero: Salteadas a la mantequilla, al ajillo o al pil-pil.	\$9.900

COCINA

Milanesa: Escalopa de vacuno apanadas.	\$7.900
Milanesa de pollo: Escalopa de pollo apanada.	\$7.900
Milanesa rellena de jamón y queso: Escalopa de vacuno o ave.	\$10.500
Milanesa napolitana: Escalopa de vacuno con jamón, queso y salsa napolitana.	\$10.500
Pechuga de pollo al orégano	\$7.900
Trucha o salmón a la plancha	\$8.900
Riñones al Jerez	\$7.200
Chupe de jaiba	\$8.900
Armonía fresca: Pechuga de pollo a la parrilla, tomates rojos, surtido de lechugas, champiñones y dados de mozzarella en vinagreta de mostaza.	\$7.700
Salmón a la vasca: Cocido en vino blanco al ajillo con tomate en rodajas, cebolla en aros y morrón.	\$11.900
Crêpe de camarones: Camarones salteados en mantequilla con puerros y crema.	\$9.200
Crêpe de filete: Puntas de filete y champiñones salteados en salsa de vino con rollo de espárragos y tocino ahumado.	\$13.500
Tortilla de papas o Tortilla española	\$4.900

SALSAS

Champiñones: Champiñones salteados a la mantequilla en salsa blanca.	\$3.200
Alcaparras: Alcaparras salteadas a la mantequilla con salsa blanca.	\$3.200
Pimienta: Pimienta molida disuelta en salsa blanca.	\$3.200

ACOMPañAMIENTOS

Papas al vapor (3 unidades)	\$1.900
Papas fritas (porción de 300g)	\$2.700
Papas duquesa	\$3.200
Papas a la provenzal: Porción de 300 g con ajo y perejil.	\$3.200
Puré de papas	\$2.300
Puré picante	\$2.500
Papas salteadas	\$2.300
Arroz blanco	\$2.300
A lo pobre: Papas fritas, cebolla frita y 2 huevos fritos.	\$3.600

MENÚ PARA NIÑOS

Pollo deshuesado mas una bebida	\$7.900
Brocheta mixta con papas o puré, mas una bebida	\$7.900

PARRILLA

Mollejas: De vacuno con aderezo casero.	\$9.900
Prietas (2 unidades)	\$5.400
Chorizo (2 unidades)	\$5.400
Chunchules: Interiores de vacuno con aderezo casero.	\$7.500
Brochetas de filete: 300g de filete, morrón, cebolla y tomate.	\$14.600
Brochetas de pollo: 300g de pollo, morrón, cebolla y tomate.	\$9.500
Brochetas mixtas: Lomo liso y pechuga de pollo, morrón, cebolla y tomate.	\$11.300
Bife chorizo (350 g)	\$12.400
Bife chorizo (450g)	\$14.400
Bife chorizo La Pampa (600 g 40 minutos)	\$17.800
Ojo de bife (450 g)	\$16.800
Entrecot: Con filete y Lomo (600g).	\$17.800
Filete: Medallón de filete de 300g.	\$14.400
Filete La Pampa: Medallón bordado en tocino de 300g.	\$14.800
Asado de tira: Corte de costilla.	\$14.400
½ Pollo deshuesado	\$10.900
¼ Pollo al limón	\$8.900

ENSALADAS

Clásica del sur: Palmitos, palta, cubos de tomate, maíz tierno y ají verde, aderezada con vinagreta de perejil.	\$4.200
Agregado de palmitos	\$1.700
Agregado de camarones (1/2 porción)	\$3.100
Agregado de palta	\$1.500
Palmito palta.	\$3.500
Surtida: Vegetales de estación.	\$8.500
La verde: Palta, lechuga, espinaca, hojas de apio y alcaparras.	\$3.200
Parrillera: Papa, huevo duro, perejil y mayonesa.	\$3.500
Waldorf: Manzana, apio, nuez y crema.	\$3.600
La Pampa: Lechuga, zanahoria, champiñones frescos, alcaparras y panceta dorada, aliñada con aceto balsámico y aceite de oliva.	\$3.700
Chilena: Tomate, cebolla, cilantro y ají.	\$3.200
Mixta argentina: Lechuga, tomate, cebolla y huevo duro.	\$3.500
Apio palta	\$3.500
Paraiso: Espinaca, manzana verde, palmitos, nueces caramelizadas, queso mozzarella.	\$3.900

POSTRES

Helado (2 bolas): Artesanal, elaborado en casa, coco, maracuyá, dulce de leche.	\$2.700
Castañas con crema	\$3.300
Papayas al jugo	\$3.100
Suspiro limeño: Preparación de leche condensada decorado con merengue y canela.	\$3.600
Copa tiramisú: Batido de crema con queso philadelphia montado sobre galletas remojadas en licor de amaretto con café.	\$3.900
Mousse de chocolate	\$3.200
Panqueque acaramelado de manzana	\$3.500
Panqueque Celestino: Manjar, azúcar flor quemada.	\$3.300
Panqueque La Pampa: Papaya, helado y salsa de frambuesa.	\$3.900
Panacota de limón con salsa de frambuesa	\$3.500
Leche asada	\$3.100
Helado (1 bola): Artesanal, elaborado en casa, coco, maracuyá, dulce de leche.	\$1.700

CAFETERÍA

Nescafé	\$1.200
Té Twinings variedades	\$1.900
Café express chico	\$1.500
Café express grande	\$2.300
Cortado	\$1.900
Capuchino	\$2.300