



RESTAURANTE  
**EL MESÓN**  
DE LA PLAZA

Exclusiva elaboración propia de productos representativos de la cultura nortea, priorizando proveedores locales con un fuerte compromiso con nuestra tradición y con la calidad.

Exclusive products of own elaboration, representative of the north of Argentina, prioritizing local suppliers with a strong commitment with our tradition and quality.



Vegetariano



Opción Libre de Gluten  
Gluten - free Option



Vegano

Los precios expresados son únicamente en efectivo, débito o tarjeta de crédito en un solo pago

The prices expressed are only in cash, debit or credit card in one payment





## Entradas / Entrées

Guacamole con salmón ahumado, salsa de coco, azafrán y pan de sepia \$430

*Guacamole with smoked salmon, coconut sauce, saffron and sepia bread*

Rabas a la provenzal, mayonesa de hongos y encurtido de verduras \$410

*Fried squid rings with garlic and parsley mixture, mushrooms mayonnaise and pickled vegetables*



## Cocina Regional / Regional Food

Porción de empanadas, carne o queso de cabra (3 u.) \$190

*Empanadas, meat or goat cheese (3u)*

Tamales (2 u.)  \$200

*Tamales, regional corn and meat pie (2 u.)*

Humita (Estacional)   \$180

*Humita, regional corn pie (seasonal)*

Locro salteño (Estacional) \$380

*Locro, regional soup with white corn, beans and meat (seasonal)*





## Ensaladas Especiales / Special Salads

### **Ensalada Alejandro / Alejandro Salad**

\$350

Palmito, palta, zanahoria, manzana, nueces  
y salsa golf  

*Palm heart, avocado, carrot, apple,  
and walnuts with golf dressing*

### **Ensalada de Salmón Ahumado / Smoked**

\$490

#### **Salmon Salad**

Ensalada de quínoa con salmón ahumado, palta,  
naranja, almendras y aderezo  
de queso blanco

*Black and red quinoa salad with smoked salmon,  
avocado, orange, almonds and white cheese dressing*

### **Ensalada Caesar de Pollo / Chicken Caesar Salad**

\$380

Lechuga, queso parmesano, croutons, pollo crujiente,  
tomate cherry, choclo y palmitos  
con el clásico aderezo Caesar

*Lettuce, parmesan cheese, croutons, crispy chicken,  
cherry tomato, corn and palm hearts with classic  
Caesar dressing*






Principales / Main Courses

Lomo asado con crema de papa, remolacha, hongos y verdes  \$570

*Roasted loin, with potatoes cream, beet, mushrooms and green leaves*

Ojo de bife, papines andinos, tomate seco, olivas, quínoa y ajo confitado  \$540


*Beef eye with andean potatoes, dry tomatoes, olives, red quínoa and sugared garlic*

Risotto de hongos, calabaza caramelizada, rúcula y langostinos \$450

*Mushroom risotto with caramelized pumpkin, arugula and prawns*

Sorrentinos de hongos, papa y panceta con tomates frescos y sartén de mar \$430

*Sorrentino filled with mushrooms, potatoes and bacon served with fresh tomatoes and sauteed seafood*

Salmón a la manteca negra con verduras asadas, papas parisien y perejil  \$630

*Salmon with black butter and grilled vegetables, parisien parsley potatoes*






Grillados / Grilled

Trucha al grill  \$420  
*Trout*

Bife de chorizo (350 g)  \$520  
*Sirloin steak (350 g)*

Salmón (250 g)  \$560  
*Salmon (250 g)*

Lomo (250 g)  \$480  
*Beef tenderloin (250 g)*

Paillard de pollo/ pechuga (300 g)  \$390  
*Chicken paillard/ breast (300g)*

No incluye Guarnición / *Garnish is not included*

Milanesa con guarnición \$450  
*Breaded veal with garnish*





Guarniciones / Garnish


---

Puré de papa o calabaza 	\$130
<i>Mashed potatoes or pumpkin</i>	
Arroz integral o arroz blanco 	\$130
<i>Whole or white rice</i>	
Papas a la crema	\$150
<i>Boiled potatoes with cream</i>	
Papas fritas 	\$140
<i>French fries</i>	
Papas noisette	\$150
<i>Noisette potatoes</i>	
Panaché de verduras 	\$140
<i>Steamed vegetables</i>	






## Postres / Desserts

Degustación regional para compartir:  \$350  
mousse de cayote, galleta de algarroba, quesillo,  
queso de cabra, crocante de quinoa, cuaresmillo,  
creme caramel y helado de malbec

*Regional tasting to share:  
cayote mousse, carob bean cookie, regional  
cheese, goat cheese, crispy quinoa, cuaresmillo  
peach, creme caramel and malbec ice cream*

Volcán de chocolate, con frutos rojos y helado de  
mascarpone \$310

Crème brulée con frutas de estación y  
merengue seco  \$250  
*Crème brulée with fresh fruit and dry meringue*

Consultar otras opciones disponibles

