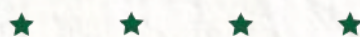




CASA REAL

H O T E L





Hotel Casa Real, líder en el desarrollo del sistema de gestión sustentable en hotelería, lo invita a agregarle valor a su visita y enriquecer su experiencia con nosotros. Al elegirnos, asegura su compromiso con el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

En Los Cebiles Resto Bar, nos encargamos de seleccionar cuidadosamente cada uno de nuestros platos, practicando una gestión responsable en nuestras compras y eligiendo proveedores locales de calidad, valorando lo autóctono. Además, promovemos el cuidado de nuestros recursos mediante buenas prácticas y fomentamos la concientización entre nuestros colaboradores.

Para sumergirte aún más en la experiencia gastronómica que ofrecemos, simplemente escanea el código QR a continuación. ¡Descubre nuestra historia!



NUESTRO MENÚ

DISPONIBLE DE 12:00 A 15:00 Y DE 20:00 A 23:30



ENTRADAS (STARTERS)

CROQUETA DE JAMÓN Y QUESO AZUL (con arrope de morrón, teja de lavache y rúcula) \$7000
(Ham and blue cheese croquette with bell pepper reduction, lavash crisp, and arugula))

EMPANADAS REGIONALES (Carne, Pollo, Queso o Jamón y Queso) \$1500
Regional empanadas (Beef, Chicken, Cheese, or Ham and Cheese).



PINCHOS DE BONDIOLA A LA CERVEZA NEGRA (con papines aplastados) \$12000
(Black Beer-Braised Pork Shoulder Brochette with smashed baby potatoes)



HUMITA A LA OLLA \$5000
(Steamed humita)



RABAS \$12000
(Fried Octopus)

SOPAS Y CREMAS (SOUPS & CREAMS)

SOPA CREMA DE CALABAZA AHUMADA (con croutones) \$8000
(Smoked pumpkin cream soup with croutons)

SOPA CREMA DE MANÍ Y POLLO (con papas pay) \$8500
(Creamy Peanut and Chicken Soup with shoestring potatoes)

ENSALADAS (SALADS)



ENSALADA SALTEÑA (hojas verdes, morrón asado, choclo, papines andinos, quesillo, quinoa, habas y humus de poroto) \$10000
(Salteña-style salad with mixed greens, roasted bell pepper, corn, Andean potatoes, artisanal cheese, quinoa, fava beans, and bean hummus)



ENSALADA DE PERAS ASADAS (rúcula, peras, queso azul, remolachas, papines, tomates cherries, nuez y brotes de soja) \$11000
(Roasted pear salad arugula, pears, blue cheese, beets, baby potatoes, cherry tomatoes, walnuts, and soybean sprouts)

ENSALADA CESAR (pechuga de pollo marinada al pesto con tostón a las hierbas, hojas verdes, panceta, queso sardo, huevo duro y aderezo de albahaca) **\$14000**
(Cesar salad: chicken breast marinated in pesto with herb croutons, mixed greens, pancetta, sardo cheese, hard-boiled egg, and basil dressing)

PASTAS

RISOTO 4 QUESOS (vegetales grillados, tomates secos, hongos y pesto) **\$16000**
(Four-cheese risotto with grilled vegetables, sun-dried tomatoes, mushrooms, and pesto).

CAPELETTI DE TRUCHA AHUMADA en crema de limón y crumble de almendras y maíz **\$16000**
(Cappelletti with smoked trout in lemon cream and almond and corn crumble)

ESPAGUETTI A LA MEDITERRANEA con anchoas, tomates cherries, aceitunas negras, nuez, berenjena y jamón crudo **\$12500**
(Spaghetti Mediterranean style with anchovies, cherry tomatoes, black olives, walnuts, eggplant, and prosciutto.)

RAVIOLES DE CALABAZA en salsa de cuatro quesos, tomates secos y nueces. **\$10000**
(Pumpkin ravioli in four-cheese sauce, sun-dried tomatoes, and walnuts)

SORRENTINOS DE JAMON Y RICOTA (salsa a elección) **\$12000**

PRINCIPAL (MAIN COURSES)

RIBS DE TERNERA con salsa criolla y risotto de calabaza ahumada **\$23000**
(Grilled beef ribs with criollo sauce and pumpkin risotto.s)

 **LOMO SALTEÑO** en costra de maíz crujiente con reducción de Demi-Glace (medallones de filet acompañado de salteado de morrones, habas, papines andinos, cherries confit y salsa de torrontés) **\$24000**
(Filet medallion swith corn crust served with sautéed bell peppers, fava beans, Andean baby potatoes, confit cherries, and torrontés sauce)

POLLO RELLENO DE JAMON Y QUESO Y FINAS HIERBAS con puré aligote, croquetas de berenjena asadas y salda de torrontés **\$18000**
(Chicken stuffed with ham, cheese, and fine herbs, served with aligot mashed potatoes, roasted eggplant croquettes, and torrontés wine reduction.)

MERLUZA A LA CERVEZA con mix verde y bastones de maíz **\$16000**
(Hake in beer sauce with mixed greens and corn sticks)

 **ROLL DE TRUCHA** con mil hojas de vegetales a la manteca **\$26000**
(Trout roll with vegetable mille-feuille in butter)

 **CAZUELA DE CONEJO** con papines a las hierbas **\$16000**
(Rabbit Stew with Herb-Seasoned Baby Potatoes)

GRILL & MILANESAS

(GRILL & MILANESE)



FILETE DE TERNERA (Elija su guarnición. Opcional: Salsa de champiñones, verdeo o mostaza y pimienta) \$19500

Beef fillet (choose your side dish. Optional: Mushroom sauce, scallions, mustard, and pepper).

MILANESA DE TERNERA / MILANESA NAPOLITANA (Elija su guarnición) \$18000 / \$20000

Beef Milanese or Neapolitan Milanese served with your choice of side dish



POLLO GRILLADO (Elija su guarnición. Opcional: Salsa de champiñones, verdeo o mostaza y pimienta) \$17000

(Grilled Chicken with your choice of side dish)

MILANESA DE POLLO O SUPREMA / SUPREMA A LA NAPOLITANA (Elija su guarnición) \$14500 / \$16000

(Chicken Milanese or Supreme served with your choice of side dish)

GUARNICIONES

(SIDE DISHES)

ENSALADA MIXTA (Lechuga, tomate y zanahoria) \$4500

Mixed salad: lettuce, tomato, and carrot.

PAPAS FRITAS \$5000

French fries.

PAPAS BASTON A LAS FINAS HIERVAS \$5000

Herb-seasoned steak fries

PURE DE PAPA, CALABAZA O MIXTO \$4000

Mashed potatoes, pumpkin, or mixed

TIMBAL DE ARROZ \$4500

(Steamed white rice)

VEGETALES GRILLADOS \$4500

(Grilled vegetables)

POSTRES

(DESSERTS)

CREME BRULEE con frutas de estación y crema helada de api \$6500
(Mango and passion fruit mousse with orange granita on a chocolate and basil sugar soil).

CHEESCAKE DE CREMA DE CARAMELO Y ZÓCALO DE \$6500
ARROZ CON LECHE
(Caramel cream cheesecake with rice pudding crust)

GALETTE DE CHOCOLATE con bananas al ron y prarine de \$7500
almendras en masa sable
(Chocolate Delight with Rum-Soaked Banana and Almond Praline on a Sable Crust).

QUESILLO Y DULCE DE CAYOTE CON NUEZ Y MIEL DE \$7500
CAÑA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

AGUA CON O SIN GAS \$3300
(Still or sparkling water)

LÍNEA COCA COLA \$3300
(Coca cola Line)

AGUAS SABORIZADAS \$3500
(Flavored waters)

LIMONADAS	VASO	LITRO
<i>(Lemonade)</i>	<i>(glass)</i>	<i>(liter)</i>
• CLASICA (Classic)	\$3000	\$5000
• CON MENTA Y JENGIBRE <i>(with mint and ginger)</i>	\$3500	\$7000
• CON FRUTOS ROJOS <i>(with berries)</i>	\$3900	\$8000

CERVEZAS

BEERS

CERVEZA SALTA RUBIA O NEGRA EN LATA 473 cc. \$4000
CERVEZA SALTA RUBIA O NEGRA 1000 cc. \$7500

CERVEZA HEINEKEN EN LATA 473 cc. \$5500
CERVEZA HEINEKEN RUBIA 970 cc \$9500

CERVEZA CORONA 330 cc. \$4500
CERVEZA IMPERIAL 440 cc. \$4000

CARTA DE VINOS

WINE LIST



CAFAYATE, SALTA

VINOS TINTOS

- ELEMENTOS MALBEC \$12000
- EL ESTECO MALBEC \$30000
- DON DAVID CABERNET SAUVIGNON RESERVA \$20000



- NANNI TANNAT \$16000
- NANI MALBEC \$16000



- PIATELLI MALBEC - TANNAT \$23000



- LABORUM CABERNET SAUVIGNON \$40000



- AMALAYA GRAN CORTE \$25000



- TAPAO DEL CESE MALBEC \$25000



- CAFAYATE SYRAH \$9000



- COPA DE VINO (elección del mes) TINTO O BLANCO \$5500

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- ELEMENTOS TORRONTÉS \$12000

- NANNI TORRONTÉS TARDÍO \$16000
- NANNI TORRONTÉS \$16000

- ALTO MOLINO TORRONTÉS \$13000

- ROSA ROSA: \$40000
- AMAUTA TORRONTÉS DULCE \$30000

- AMALAYA BLANCO DULCE \$16000

CARTA DE VINOS

WINE LIST

ANIMANÁ, SALTA

VINOS TINTOS

- ALMANDINO MALBEC \$23300



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- ALMANDINO TORRONTÉS \$20000
- ALMANDINO SAUVIGNON BLANC \$20000

CACHI, SALTA

- PUNA MALBEC \$18000
- HELIOS BLEND MALBEC CABERNET TANNAT \$15000



- PUNA TORRONTÉS \$17000
- PUNA SAUVIGNON BLANC \$17000



- ADENTRO TORRONTES \$30000

- SEGUNDAS NUPCIAS MALBEC \$21000



- SEGUNDAS NUPCIAS ROSADO \$20000

ESPUMANTES



CHANDON EXTRA BRUT 750 CC
CHANDON EXTRA BRUT 375 CC

\$30000
\$18000



AMALAYA BRUT NATURE 750 CC

\$24000



MERCIER EXTRA BRUT 750 CC

\$20000