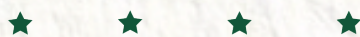




CASA REAL

HOTEL

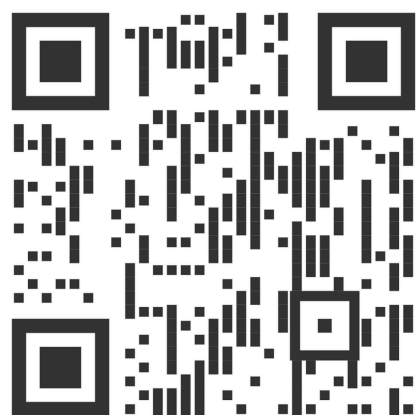




Hotel Casa Real, líder en el desarrollo del sistema de gestión sustentable en hotelería, lo invita a agregarle valor a su visita y enriquecer su experiencia con nosotros. Al elegirnos, asegura su compromiso con el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

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)



PROVOLETA DE CABRA con hojas verdes y arrope de morrón

Goat cheese provolone with green leaves and bell pepper syrup)



\$10500

EMPANADAS REGIONALES (Carne, Pollo, Queso o Jamón y Queso)

Regional empanadas (Beef, Chicken, Cheese, or Ham and Cheese).

\$1300

RABAS AGRIDULCES (aros de calamar rebozados y fritos con salsa de pepino y tomate agridulce)

(Sweet and sour fried calamari rings, served with a sweet and sour cucumber and tomato sauce.)

\$12000



HUMITA A LA OLLA



(Steamed humita)

\$5000

SOPA CREMA DE CALABAZA AHUMADA con croutones.

(Smoked pumpkin cream soup with croutons)



\$6500

PRINCIPAL

(MAIN COURSES)



RIBS DE TERNERA ASADOS con salteado de legumbres y vegetales (Prime rib acompañado de salteado de choclo, porotos negros, cherries, panceta, chauchas, rúcula fresca con perfume de ajo negro y manteca saborizada a las hierbas.)
(Roasted beef ribs with sautéed legumes and vegetables).

\$27000



LOMO SALTEÑO (medallones de filet acompañado de salteado de morrones, habas, papines andinos, cherries confit y salsa de torrontés.)
(Filet medallions served with sautéed bell peppers, fava beans, Andean baby potatoes, confit cherries, and Torrontés sauce).



\$17000



TRUCHA AHUMADA rellena con criolla cocida y zanahorias asadas sobre espejo de queso crema especiado y papas chips
(Smoked trout stuffed with cooked criolla (a type of relish) and roasted carrots, served on a bed of spiced cream cheese and crispy potato chips).

\$20000



PECHUGA DE POLLO con farsé de quesos y salvia acompañado de escalivaba de vegetales, papines aplastados y salsa demi-glace.
(Chicken breast stuffed with cheese and sage, served with roasted vegetables, crushed baby potatoes, and demi-glace sauce).

\$16000

GRILL & MILANESAS

(GRILL & MILANESE)



FILETE DE TERNERA (Elija su guarnición. Opcional: Salsa de champiñones, verdeo o mostaza y pimienta) \$15500
Beef fillet (choose your side dish. Optional: Mushroom sauce, scallions, mustard, and pepper).

MILANESA DE TERNERA / MILANESA NAPOLITANA (Elija su guarnición) \$13000 / \$14500
Beef Milanese or Napolitan Milanese served with your choice of side dish



POLLO GRILLADO (Elija su guarnición. Opcional: Salsa de champiñones, verdeo o mostaza y pimienta) \$12000
(Grilled Chicken with your choice of side dish)

MILANESA DE POLLO O SUPREMA / SUPREMA A LA NAPOLITANA (Elija su guarnición) \$10000 / \$11500
(Chicken Milanese or Supreme served with your choice of side dish)

PASTAS



SORRENTINOS DE ZAPALLO, QUESO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y SALSA 4 QUESOS \$8000
(Pumpkin, cheese, caramelized onions and four cheese sauce sorrentinos).



SPAGUETTI CON VEGETALES AL WOK (fideos largos salteados con zanahoria, morron, zucchini, zapallito, berenjena con aceite de jengibre, cilantro, ajo y locoto) \$7500
Wok-fried spaghetti with vegetables (long noodles sautéed with carrot, bell pepper, zucchini, squash, eggplant, and flavored with ginger oil, cilantro, garlic, and locoto pepper).

GUARNICIONES

(SIDE DISHES)

ENSALADA MIXTA (Lechuga, tomate y zanahoria) \$4000
Mixed salad: lettuce, tomato, and carrot.

PAPAS FRITAS \$4500
French fries.

PAPAS BASTON A LAS FINAS HIERVAS \$5000
Herb-seasoned steak fries

PURE DE PAPA, CALABAZA O MIXTO \$3500
Mashed potatoes, pumpkin, or mixed

TIMBAL DE ARROZ \$3500
(Steamed white rice)

VEGETALES GRILLADOS \$4000
(Grilled vegetables)

ENSALADAS (SALADS)



ENSALADA VALLISTA: habas, morron asado, quinoa blanca, papines andinos, quesillo, porotos, choclo, mix de hojas verdes **\$9500**
(Fava beans, roasted bell pepper, white quinoa, Andean baby potatoes, fresh cheese, beans, corn, and a mix of leafy greens.) 



ENSALADA COLORES DEL NORTE: porotos rojos, queso criollo, mote, maíz asado, zapallo cuña, lechuga, tomate, apio y mix de semillas del norte. **\$7000**
(Red beans, criollo cheese, hominy, roasted corn, pumpkin wedges, lettuce, tomato, celery, and a mix of northern seeds)  



PERAS ASADAS: rúcula, queso azul, nueces, papines, tomates cherries, remolacha asada, brotes de soja, polvo de aceitunas negras y aderezo de miel. **\$8500**
(Arugula, blue cheese, walnuts, baby potatoes, cherry tomatoes, roasted beets, soybean sprouts, black olive powder, and honey dressing.) 

ENSALADA CESAR: mix de hojas verdes, queso rallado, panceta, huevo, tostón de pan de campo, pollo marinado al pesto y aderezo cesar de albahaca **\$13200**
(Mixed leafy greens, grated cheese, bacon, egg, country-style croutons, pesto-marinated chicken, and basil Caesar dressing).

POSTRES (DESSERTS)

MOUSSE DE MANGO Y MARACUYÁ CON GRANITA DE NARANJA EN TIERRA DE CHOCOLATE Y AZÚCAR DE ALBAHACA **\$6500**
(Mango and passion fruit mousse with orange granita on a chocolate and basil sugar soil).



LINGOTE DE TRES CHOCOLATES CON FRUTOS ROJOS **\$7000**
(Three chocolate bar with red berries).

TABLA REGIONAL: higos, quesillo, queso de cabra, dulce de cayote, miel de caña, nueces, patai de algarroba y cedrón **\$10000**
(Figs, fresh cheese, goat cheese, quince jam, cane honey, walnuts, carob flour, and lemon balm.) 

ALFAJOR HELADO DE ALGARROBA relleno de helado de cayote y nuez **\$4500**
(Carob alfajor filled with coyote ice cream and walnut) 

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

AGUA CON O SIN GAS (Still or sparkling water)	\$3000
LÍNEA COCA COLA (Coca cola Line)	\$3000
AGUAS SABORIZADAS (Flavored waters)	\$3300

LIMONADAS (Lemonade)	VASO (glass)	LITRO (liter)
• CLASICA (Classic)	\$3000	\$5000
• CON MENTA Y JENGIBRE (with mint and ginger)	\$3500	\$6000
• CON FRUTOS ROJOS (with berries)	\$3800	\$7000
JUGOS (Juice)		
• JUGO DE NARANJA (Orange juice)	\$3500	\$6500
• JUGO DE NARANJA Y ZANAHORIA (Orange and carrot juice)	\$3500	\$6500
• JUGO DETOX VERDE: apio, pepino y manzana verde (celery, cucumber, and green apple juice)	\$3500	\$6500

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.	\$4500
CERVEZA HEINEKEN RUBIA 970 cc	\$9000
CERVEZA CORONA 330 cc.	\$4000
CERVEZA IMPERIAL 440 cc.	\$4000

CARTA DE VINOS

WINE LIST

CAFAYATE, SALTA

VINOS TINTOS

- ELEMENTOS MALBEC \$11000
- EL ESTECO MALBEC RESERVA \$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



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- ELEMENTOS TORRONTÉS \$11000

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

- ALTO MOLINO TORRONTÉS \$13000

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

- AMALAYA BLANCO DULCE \$16000

- COPA DE VINO TINTO O BLANCO \$4000

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 \$14000



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



- ADENTRO TORRONTES \$30000

- SEGUNDAS NUPCIAS MALBEC \$21000



- SEGUNDAS NUPCIAS ROSADO \$20000

ESPUMANTES



CHANDON EXTRA BRUT

\$29000



AMALAYA BRUT NATURE

\$24000



MERCIER EXTRA BRUT

\$16000