

**Bebidas sin alcohol**

GASEOSAS Línea PEPSI	\$ 2800
AGUAS SABORIZADAS	\$ 3000
AGUAS SABORIZADAS H2O Sin azúcar.	\$ 3000
AGUA MINERAL	\$ 3000
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$ 5000
LIMONADA 375 CC	\$ 4000
LIMONADA 1 Litro	\$ 7500

**Cervezas**

QUILMES CLÁSICA 1 Litro	\$ 7500
QUILMES 500 CC	\$ 5000
QUILMES 0.0 (Sin alcohol) 500 CC	\$ 5000
QUILMES STOUT 1 Litro	\$ 7900
QUILMES STOUT 500 CC	\$ 5400
STELLA ARTOIS 975 CC	\$ 9900
PATAGONIA BOHEMIA RUBIA 740 CC	\$ 9500
PATAGONIA RED LAGER 740 CC	\$ 9500

❁ LA BODEGA DE DON ROQUE LÓPEZ ❁

**Tintos y Blancos**

375 Cc | 750 Cc

<b>BODEGA DANTE ROBINO</b>	
Dante Robino Malbec o Cabernet	\$ 6500
Dante Robino Chardonnay	\$ 6500
<b>BODEGA LÓPEZ</b>	
Vasco Viejo Blanco o Tinto	\$ 4400 \$ 5900
Selección López blanco o Malbec	\$ 6000 \$ 7900
Rincón Famoso tinto	\$ 11900
<b>BODEGA LA RURAL</b>	
San Felipe Caramañola tinto	\$ 6000 \$ 8000
San Felipe Caramañola blanco	\$ 6000 \$ 8000
<b>BODEGA RUTTINI</b>	
Trumpeter Malbec	\$ 9000 \$ 13900
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$ 13900
<b>BODEGA CHANDON</b>	
Latitud Malbec	\$ 9500
Latitud Chardonnay	\$ 9500
<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>	
Altos del Plata Malbec	\$ 13000
<b>BODEGA NORTON</b>	
Talisman Cabernet Sauvignon	\$ 7000
Talisman Chardonnay	\$ 7000
Norton Select Malbec	\$ 11900
<b>BODEGA NIETO SENETINER</b>	
Benjamín Malbec	\$ 6900
Benjamín Chardonnay	\$ 6900
Emilia Malbec	\$ 9500
Nieto Senetiner Malbec	\$ 6900 \$ 10500
<b>BODEGA CALLIA Y SALENTEIN</b>	
Portillo Malbec	\$ 8800
Portillo Sauvignon Blanc	\$ 8800
Salentein Reserva Malbec	\$ 9900 \$ 15900
<b>BODEGA LAS PERDICES</b>	
Partridge Malbec/Red Blend	\$ 7000 \$ 9900
Partridge Chardonnay	\$ 9900
Las Perdices Malbec	\$ 9900 \$ 13600
Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 9900 \$ 13600

375 Cc | 750 Cc

<b>BODEGA SANTA JULIA</b>	
Santa Julia Malbec	\$ 6800 \$ 8500
Santa Julia Chardonnay	\$ 6800 \$ 8500
Santa Julia Reserva Cabernet	\$ 11900
Alambrado Malbec	\$ 12900
<b>BODEGA TRAPICHE</b>	
Alaris Malbec	\$ 6600
Alaris Sauvignon Blanc	\$ 6600
Trapiche Reserva Cabernet	\$ 11500
Fond de Cave Malbec	\$ 9900
Fond de Cave Chardonnay	\$ 9900
<b>BODEGA NAVARRO CORREAS</b>	
Los Arboles Malbec	\$ 7200
Los Arboles Chardonnay	\$ 7200
<b>BODEGAS EL ESTECO</b>	
Elementos Malbec	\$ 7300
Elementos Torrontés	\$ 7300
<b>BODEGA FINCA LAS MORAS</b>	
Finca Las Moras Malbec	\$ 6600
Finca Las Moras Sauvignon Blanc	\$ 6600
Alma Mora Malbec	\$ 8500

**Dulces**

Alma Mora Dulce de Viognier	\$ 8500
Emilia Moscatel dulce	\$ 9500
Santa Julia Chenin dulce	\$ 5000 \$ 9900
Norton Cosecha Tardía	\$ 8800

**Rosados**

Elementos Rosado Torrontés	\$ 7300
Santa Julia Syrah Rosé	\$ 8500

**Espumantes**

Deseado Dulce Natural de Flia. Schroeder	\$ 12900
Deseado Extra Brut de Flia. Schroeder	\$ 12900
Nieto Senetiner Brut Nature	\$ 16900
Chandon Extra Brut	\$ 23000

**CARTA MENÚ**

**Villapaz**  
COMIDAS CON HISTORIA



SE RECIBEN TARJETAS DE DÉBITO Y CRÉDITO  
NO SE ACEPTAN PAGOS CON TRANSFERENCIAS BANCARIAS



Av. Gral. Paz 152 - Villa Carlos Paz | [www.villapaz.com.ar](http://www.villapaz.com.ar) Villapaz Restaurante villapazrestaurante

## Entradas frías

<b>JAMÓN CRUDO</b>	<b>\$ 7900</b>
<b>SALAME DE ONCATIVO</b>	<b>\$ 4900</b>
<b>VITEL TONÉ</b>	<b>\$ 6900</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE SALAME Y QUESO</b>	<b>\$ 9900</b>
Cuña de queso (Sardo u Holanda) con salame tipo Colonia, para una persona.	
<b>TABLA DE FIAMBRES Y QUESOS</b>	<b>\$ 23900</b>
Jamón crudo, salame y variedad de quesos (Sardo, Tibo y Roquefort). Apta para 2 ó 3 personas.	

## Entradas calientes

<b>RABAS A LA ROMANA...especialidad Villapaz</b>	<b>\$ 15900</b>
<b>MUZZARELLA EN MILANESA</b>	<b>\$ 6900</b>
<b>PROVOLETA A LA PARRILLA</b>	<b>\$ 9000</b>
<b>PROVOLETA VILLAPAZ</b>	<b>\$ 9900</b>
Con pimienta y cebolla breaceados.	

## Empanadas

<b>CRIOILLAS</b>	<b>\$ 2900</b>
<b>DE JAMÓN Y QUESO</b>	<b>\$ 2900</b>
<b>DE PESCADO...¡Excelentes!</b>	<b>\$ 2900</b>

## Ensaladas

<b>MIXTA TRICOLOR</b>	<b>\$ 5700</b>
Lechuga y tomate (opcional zanahoria), con o sin cebolla.	
<b>ACHICORIA Y HUEVO DURO</b>	<b>\$ 6200</b>
Con o sin ajo.	
<b>TOMATE OREGANADO</b>	<b>\$ 6200</b>
<b>ARCO IRIS</b>	<b>\$ 6600</b>
Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha y huevo duro.	
<b>ITALIANA</b>	<b>\$ 8000</b>
Rúcula con queso parmesano rallado.	
<b>CESAR'S</b>	<b>\$ 9200</b>
Lechuga, blanco de ave, crotones y aderezo Cesar's.	
<b>VILLAPAZ</b>	<b>\$ 9900</b>
Atún, tomate, lechuga, zanahoria, papas, arvejas y huevo.	
<b>NICANDRO</b>	<b>\$ 8400</b>
Hojas de rúcula con tomate deshidratado al ajillo y oliva, con un toque de queso reggiano.	
<b>BICENTENARIO</b>	<b>\$ 8900</b>
Rúcula, lechuga, peras, pasas de uva y queso roquefort.	

## Guarniciones

<b>PAPAS FRITAS</b>	<b>\$ 7600</b>
<b>PAPAS REJILLA o ESPAÑOLA o DADE</b>	<b>\$ 6900</b>
<b>BATATAS DORADAS</b>	<b>\$ 7900</b>
<b>PAPAS CON HUEVO REVUELTO</b>	<b>\$ 9000</b>
<b>PURÉ DE PAPAS</b>	<b>\$ 6400</b>
<b>PURÉ DE CALABACÍN</b>	<b>\$ 7000</b>
<b>PANACHÉ DE VERDURAS</b>	<b>\$ 9000</b>
Puré de calabacín, papas, zanahorias, medio tomate, un huevo duro y acelga.	

## La Cocina de Clementina

<b>POLLO VILLAPAZ</b>	<b>\$ 13900</b>
Pechuga rellena de verdura y ricota, con salsa de quesos a la crema y guarnición de papas doradas en dados y zanahoria a la manteca.	
<b>POLLO A LA TOSCANA</b>	<b>\$ 15900</b>
Muslo de pollo en milanesa, con muzzarella gratinada, salseado con champignon a la provenzal y guarnición de papas a la antigua.	
<b>POLLO SERRANO</b>	<b>\$ 9900</b>
1/4 de pollo pata-muslo aromatizado con hierbas serranas y limón. Acompañado de papas doradas, cebollín y calabaza. Todo rostizado.	
<b>POLLO LIGHT</b>	<b>\$ 11500</b>
Pechuga de ave al grill con mix de verduras braseadas (calabacín, cebollín, berenjena y papa).	
<b>POLLO AL ESTRAGÓN</b>	<b>\$ 13500</b>
Delicado pollo deshuesado y trozado, saltado con champiñones y papitas en dados. Todo flambeado al whisky con terminación de estragón y crema.	
<b>POLLO AL ANANÁ</b>	<b>\$ 15900</b>
Pollo deshuesado roulet, relleno c/ jamón y queso, glaceado con salsa de ananá. Acompañado de papas rejilla.	
<b>POLLO AL CHAMPIGNON</b>	<b>\$ 15900</b>
Pechuguita de ave con salsa de champiñones y papas a la antigua.	
<b>POLLO A LA MOSTAZA</b>	<b>\$ 11900</b>
Pechuga de ave deshuesada y trozada, terminada a la sartén con crema de mostaza. Acompañada de papas doradas.	
<b>ENTRECOTTE AL CHAMPIGNON</b>	<b>\$ 18900</b>
Entrecote de ternera con salsa de champiñones en demi-glace. Acompañado de papas rejilla.	
<b>ENTRECOTTE AL VERDEO</b>	<b>\$ 17900</b>
Gran combinación de bife de ternera saltado con juliana de verdeo, terminado con un cristalino demi-glace. Guarnición de papas a la antigua.	
<b>CARRÉ DE CERDO VILLAPAZ <i>Inolvidable!!</i></b>	<b>\$ 13500</b>
Carré de cerdo deshuesado y aromatizado con hierbas serranas. Acompañados de verduras asadas (papines, cebollines y calabazas).	
<b>CARRÉ DE CERDO A LA CIRUELA</b>	<b>\$ 15500</b>
...un gran clásico de la mejor cocina. Con papas rejilla.	
<b>CARRÉ DE CERDO A LA MOSTAZA</b>	<b>\$ 13900</b>
Con papitas en dados doradas.	

## Las Minutas

Incluyen guarnición de papas fritas, ensalada mixta o puré de papas.

<b>MILANESA DE TERNERA</b>	<b>\$ 9900</b>
<b>SUPREMA DE POLLO</b>	<b>\$ 9200</b>
<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b>	<b>\$ 15500</b>
<b>SUPREMA DE POLLO NAPOLITANA</b>	<b>\$ 14500</b>

## Menú Infantil

El menú incluye gaseosa y postre (flan o ensalada de frutas). Solo para niños de hasta 12 años

<b>ÑOQUIS O TALLARINES</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>MILANESITA DE POLLO</b>	<b>\$ 14500</b>
Con papas fritas	

## Las pastas de Margarita

<b>TALLARINES AL HUEVO <i>Cortados al cuchillo</i></b>	
<b>Tallarines al filetto</b>	<b>\$ 8900</b>
<b>Tallarines mixtos</b> con crema y filetto.	<b>\$ 10500</b>
<b>Tallarines a la bolognesa</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>Tallarines a la parisiense</b>	<b>\$ 13900</b>
Gratinados con jamón, queso y blanco de ave, queso rayado y crema.	
<b>ÑOQUIS DE PAPAS</b>	
<b>Ñoquis al filetto</b>	<b>\$ 9900</b>
<b>Ñoquis a la bolognesa</b>	<b>\$ 12900</b>
<b>Ñoquis con salsa de quesos</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>Ñoquis a la genovesa</b>	<b>\$ 11500</b>
<b>RAVIOLES RELLENOS DE CARNE Y VERDURA</b>	
<b>Ravioles al filetto</b>	<b>\$ 10900</b>
<b>Ravioles a la genovesa</b>	<b>\$ 12500</b>
<b>Ravioles mixtos</b> con crema y filetto.	<b>\$ 13500</b>
<b>Ravioles a la bolognesa</b>	<b>\$ 13500</b>
<b>Ravioles Villapaz</b>	<b>\$ 13500</b>
Con salsa a base de juliana de verdeo saltados en manteca, crema natural y pimentón.	

## SORRENTINOS RELLENOS DE JAMÓN, RICOTA Y MUZZARELLA

<b>Sorrentinos al filetto</b>	<b>\$ 12900</b>
<b>Sorrentinos a la bolognesa</b>	<b>\$ 14900</b>
<b>Sorrentinos a la genovesa</b>	<b>\$ 13900</b>
<b>Sorrentinos Villapaz</b>	<b>\$ 14900</b>

## PANZOTTIS RELLENOS DE RAGÚ DE CARNE

<b>Panzottis al filetto</b>	<b>\$ 12900</b>
<b>Panzottis con salsa genovesa</b>	<b>\$ 13900</b>
<b>Panzottis con salsa cuatro quesos</b>	<b>\$ 14900</b>
<b>Panzottis Villapaz</b>	<b>\$ 14900</b>

## CANELONES DE VERDURA Y RICOTA

Con salsa mixta de blanca y tomate.

<b>CREPÉ DE LA ABUELA</b>	<b>\$ 12900</b>
Panqueque relleno de ricota, crema, queso parmesano, jamón cocido, champignones; terminado con salsa VILLAPAZ, todo gratinado.	

<b>LASAGNA</b>	<b>\$ 14900</b>
Rellena con bolognesa, verduras con ricota, crema y jamón y queso. Todo con salsa mixta blanca y filetto.	

## Pescados

<b>MERLUZA EN MILANESA</b> con puré.	<b>\$ 8900</b>
<b>MERO A LA ROMANA</b> con puré.	<b>\$ 10500</b>
<b>MERO AL CHAMPIGNON</b>	<b>\$ 13900</b>
Con crema de champiñones, torre de vegetales y papas doré.	
<b>PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA</b>	<b>\$ 12500</b>
Con verduras	
<b>CAZUELA DE PESCADO A LA PORTUGUESA</b>	<b>\$ 13500</b>
Cazuela de pescado con papas	
<b>MERO AL VERDEO</b>	<b>\$ 12900</b>
Con papas a la antigua	

## La parrilla de Don Carlos

<b>POLLO GRILLÉ</b> (1/4 muslo)	<b>\$ 8900</b>
<b>POLLO DESHUESADO GRILLÉ</b> (1/4 pechuga)	<b>\$ 9500</b>
<b>ENTRAÑA</b>	<b>\$ 19500</b>
<b>ENTRECOTTE</b>	<b>\$ 17500</b>
<b>BIFE DE CHORIZO</b>	<b>\$ 19900</b>
<b>BIFE DE CHORIZO VILLAPAZ</b>	<b>\$ 23500</b>
Bife de chorizo acompañado de cebollín y pimienta asado con papas bastón y agregado de salsa criolla.	
<b>COSTILLA DE CERDO</b>	<b>\$ 13900</b>
<b>COSTILLA DE NOVILLITO</b>	<b>\$ 18500</b>
<b>CHORIZO / MORCILLA</b> Solos o combinados.	<b>\$ 8500</b>
<b>CHINCHULINES</b> Porción	<b>\$ 13900</b>
<b>MATAMBRITO DE CERDO</b>	<b>\$ 19500</b>
Con papas fritas.	
<b>MATAMBRITO DE CERDO A LA PIZZA</b>	<b>\$ 22500</b>
Con papas bastón.	
<b>MATAMBRITO DE CERDO AL ROQUEFORT</b>	<b>\$ 22900</b>
Con papas doradas y cebollines braseados.	
<b>GAUCHADA</b>	<b>\$ 19900</b>
Chorizo, morcilla y tira de costilla con papas doré.	
<b>PARRILLADA</b>	<b>\$ 22900</b>
Empanada criolla, chorizo, morcilla, chinchulín, molleja, costilla de ternera y costilla de cerdo.	
<b>PARRILLADA DE VEGETALES</b>	<b>\$ 9900</b>
Verduras asadas: papa, batata, calabacín, cebollín y pimienta verde.	

## Los postres

<b>FLAN</b>	<b>\$ 5000</b>
<b>BUDÍN DE PAN</b>	<b>\$ 5000</b>
<b>FLAN-BUDÍN</b> Con crema o dulce de leche	<b>\$ 6900</b>
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	<b>\$ 5000</b>
<b>ARROZ CON LECHE</b>	<b>\$ 5000</b>
<b>VIGILANTE</b> Queso y dulce de batata o membrillo	<b>\$ 7900</b>
<b>ZAPALLO EN ALMÍBAR</b>	<b>\$ 6000</b>
<b>ZAPALLO EN ALMÍBAR</b> Con queso y nuez.	<b>\$ 8000</b>
<b>HELADO</b> Esfera individual.	<b>\$ 5700</b>
<b>ALMENDRADO</b>	<b>\$ 6000</b>
<b>ISLA FLOTANTE</b> Con nueces y pasas de uva. Al caramelo con sambayón frío.	<b>\$ 6500</b>
<b>CHEESCAKE</b> Con frutillas en almíbar.	<b>\$ 6500</b>
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>\$ 6500</b>
<b>DON PEDRO</b>	<b>\$ 7500</b>
<b>COPA VILLAPAZ</b>	<b>\$ 6900</b>
Helado de dulce de leche con crema chantilly, salsa de chocolate y nueces.	

## Cafetería

<b>CAFÉ</b>	<b>\$ 2500</b>
<b>CAFÉ JARRITO</b>	<b>\$ 2900</b>
<b>TÉ</b>	<b>\$ 2500</b>