

NAWAN

Resort Serrano

EL CORTIJO
CARTA OTOÑO 2026



VIGENCIA 13/05/2026

Menú

Entradas

Provoleta Cortijo		\$25.000.-
Provoleta Santa Rosa + Mermelada de pera + Rúcula		
Friulana		
Tabla de fiambres regionales: Salame de la Colonia + Bondiola + Jamón serrano + Lomito ahumado + Queso casero saborizado + Queso criollo + Olivas		
	x1	\$16.000.-
	x2	\$30.000.-
Mollejitas		\$20.000.-
Mollejas + Jalea de limón + Pepinos agridulces encurtidos		
Mini Tabla		\$8.000.-
Tablita de Salame de la Colonia y Queso Criollo		
Dúo de Empanadas		\$8.000.-
Criollas saladas y/o criollas dulces + Yasgua confitada		
Sopa del Día		\$7.000.-
Consultar opcion diaria		



Menú

Principales

Truchón \$36.000.-

350 Gr. de truchón de Ushuaia + Papas al natural con pimenton

Bife Nawan \$36.000.-

400 Gr de ojo de bife + Gratín de papas + Berenjenas ahumadas con zumaque

Banderita \$36.000.-

400 Gr de asado banderita + humita + Salsa criolla

Bife con Acompañamiento \$34.000.-

300 Gr de Ojo de Bife grillado + *Papas fritas o Tomate grillado o Ensalada*

Pechuguita con veloute de lima \$25.000.-

350 Gr de Pechuga de pollo a la chapa + Veloute de lima + Cremoso de cabutia

Schnitzel Patagónico \$25.000.-

200 Gr de schnitzel de carré de cerdo + Salsa de frutos rojos + Col salteado

Pechuguita con Acompañamiento \$22.000.-


300 Gr de Pechuga de pollo grillada + Papas fritas o Tomate grillado o Ensalada

Menú

Ensaladas

- | | |
|--|------------|
| Ensalada de Cous Cous | \$25.000.- |
| 250 Gr de Cous Cous La Molisana + Vegetales en juliana | |
| Ensalada de Ave | \$17.000.- |
| Ave + Ricotta + Mix de verdes + Cabutia y miel | |

Pastas

- | | |
|---|------------|
| Fetuccini de Rúcula | \$20.000.- |
| Fetuccini de rúcula + Salsa de higos y queso azul | |
| Ravioles de zucchini | \$25.000.- |
| Ravioles relleno de zucchini, ricotta y parmesano + concasse de tomates | |
- 

Menú

Para los Pequeños

Milanesita

\$22.500.-

Milanesita de bife + Papas fritas + 1 Gaseosa o agua x 500cc. + 1 Bocha de helado

Tallarines

\$22.500.-

Con salsa fileto o crema + 1 Gaseosa o agua x 500cc. + 1 Bocha de helado

Postres

Peras al malbec

\$15.000.-

Peras tibias al malbec + Crema chantilly

Corazón de cacao

\$10.000.-

Budín de chocolate y café + Mouse de chocolate + Corazón de cacao + Jalea de naranja

Flan de la Casa

\$7.500.-

Flan Clásico con crema y/o Dulce de leche

Helado x Dos Sabores

\$7.500.-

Chocolate / Dulce de leche / Crema americana / Vainilla / Frutilla / Limón

Ensalada de Frutas

\$7.000.-

Bien Casera con frutas de estación

Servicio de plato compartido

\$20.000.-

Menú

Bebidas

Sin Alcohol

Agua con o sin gas x 500cc	\$4.500.-
Gaseosas línea Pepsi x 500cc.	\$4.500.-
Aguas saborizadas x 500cc.	\$4.500.-
Agua tónica x 296cc.	\$3.500.-
Jarra de limonada con menta y jengibre x 750cc.	\$8.500.-

Cervezas

Andes 473cc. (rubia / roja / ipa)	\$4.000.-
Stella Artois 473 cc. (rubia / noire)	\$5.000.-
Stella Artois 330 cc. (Sin Alcohol)	\$4.500.-
Corona x 330cc.	\$6.000.-
Andes 970cc. (Rubia)	\$8.000.-
Stella Artois 970cc.	\$9.000.-
Patagonia 730cc. (Amber / Pilsener / 24.7)	\$9.000.-

Cafeteria

Café Chico	\$4.000.-
Café en Jarrito	\$4.000.-
Café doble	\$4.500.-
Café con leche	\$4.500.-
Infusiones	\$3.000.-