NAWAN

Resort Serrano

EL CORTIJO

CARTA PRIMAVERA 2026



VIGENCIA 14/10/2026

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 — $22.000.-

Mollejas + Jalea de limón + Pepinos agridulces encurtidos

Mini Tabla — $8.000.-

Tablita de Salame de la Colonia y Queso Criollo

Dúo de Empanadas — $9.000.-

Criollas saladas y/o criollas dulces + Yasgua confitada

Sopa del Día — $8.000.-

Consultar opcion diaria

Menú

Principales

Truchón — $45.000.-

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

Bife Nawan — $40.000.-

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

Banderita — $38.000.-

400 Gr de asado banderita + humita + Salsa criolla

Bife con Acompañamiento — $37.000.-

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

Pechuguita con veloute de lima — 28.000.-

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

Schnitzel Patagónico — $28.000.-

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

Pechuguita con Acompañamiento — $25.000.-

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 — $18.000.-

Ave + Ricotta + Mix de verdes + Cabutia y miel

Pastas

Fetuccini de Rúcula — $22.000.-

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 — $23.000.-

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

Tallarines — $23.000.-

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 — $11.000.-

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

Flan de la Casa — $8.000.-

Flan Clásico con crema y/o Dulce de leche

Helado x Dos Sabores — $8.000.-

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

Ensalada de Frutas — $7.500.-

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.	$9.000.-

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.	$7.000.-
Andes 970cc. (Rubia)	$8.000.-
Stella Artois 970cc.	$10.000.-
Patagonia 730cc. (Amber / Pilsener / 24.7)	$10.000.-

Cafeteria

Café Chico	$4.500.-
Café en Jarrito	$4.500.-
Café doble	$5.000.-
Café con leche	$5.000.-
Infusiones	$3.000.-