Típico parador serrano enclavado al pie del cerro El Centinela de Tandil

Parador del Cerro
Cerro El Centinela

Cocina abierta todo el día
Horario: Lunes a Domingo desde las 9,30 hasta el anochecer

SIERRAS DEL TANDIL — **BUENOS AIRES - ARGENTINA**

CAFETERÍA

Café en jarrito	$ 190.-
Café en jarrito con crema	$ 210.-
Café doble	$ 240.-
Café con leche	$ 240.-
Café doble con crema	$ 260.-
Capuchino	$ 290.-
Chocolate	$ 270.-
Té	$ 180.-
Té con leche	$ 200.-
Té hierbas	$ 190.-
Té frutales	$ 200.-
Te en hojas de:	
Menta y Jengibre	$ 210.-
Lavanda	$ 210.-
Cedrón	$ 210.-
Vaso de leche	$ 180.-

Té del Cerro

- Tostadas c/dulces caseros.
- Jamón queso y ananá
- Té o café $ 710.-

Tostadas con dulce casero $ 420.-

Servicio de mesa y cubierto incluido.
Segunda panera en mesa doble $ 150.-

Recetario para visitantes con niños

Tomar un valle grande y verde,
una media docena o más de niños,
tres perros y un arroyo largo y angosto,
con las orillas llenas de piedrecitas si es posible.
Mezclar los niños con los perros y volcarlos en el valle,
revolviendo continuamente. Rociar con flores del campo.
Verter el arroyo sobre las piedrecitas.
Cubrir con un cielo azul profundo.
Hornear a pleno sol y cuando estén bien tostados
pasarlos a la bañera y darles un buen baño.
Luego una plegaria, un beso
y a una tibia y fragante cama.
Estos recuerdos vivirán con ellos por muchos años.

17/12/21 - 100

REPOSTERÍA

Roggel *(discos de alfajor serrano con dulce de leche y merengue)*
Chocolate *(Torta de chocolate con dulce de leche y baño de chocolate)*
Campesina de manzana *(pastel de manzana cocida con pasas de uva y canela)*
Tarta de frutas rojas *(crema chantillí y variedad de berries)*
Lemon Pie *(crema de limón y merengue)*
Merengada de chocolate *(bizcochuelo de chocolate con dulce de leche y merengue)*
Chesse cake de cerezas *(tarta, queso crema, cerezas al vino rojo)*
Torta mousse de dulce de leche *(bizcochuelo de nuez c/mousse de dulce de leche y nueces acarameladas)*
Torta mousse de chocolate *(pionono, mouse de chocolate)*
Torta de saúco *(masa de chocolate, dulce de saúco, ganache de chocolate blanco*

Porción Tarta	$ 380.-
Porción Torta	$ 430.-

Pastafrola chica	$ 220.-
Pastafrola grande	$ 410.-
Cuadrado de coco	$ 250.-
Tarta de coco grande	$ 440.-
Alfajores artesanales	$ 120.-
Brownie	$ 250.-
Cocadas y colaciones	$ 100.-
Tarta de chocolate	$ 240.-
Cuadrado de arándano	$ 250.-
Pañuelitos de manzana	$ 250.-
Tarta de frutos secos	$ 350.-

La Casa cuenta con opciones para personas Celíacas, favor consultar con el personal de mesa.

SANDWICHS
en fugazza casera

De la casa *(matambre casero queso y tomate, en pan casero)*	$ 730.-
De la casa, *(matambre casero queso y tomate, al plato)*	$ 750.-
Jamón cocido	$ 520.-
Jamón crudo	$ 620.-
J. Cocido queso, lech. y tomate	$ 620.-
J. Crudo queso, lech. y tomate	$ 710.-
Bondiola y queso	$ 570.-
Lomo ahumado	$ 570.-
Salame y queso	$ 570.-
Atún al natural, (*aceitunas verdes y negras, cebolla y huevo duro)*	$ 760.-
Calientes	
Hamburguesas	$ 450.-
Hamburguesas completa (queso, jamón, lechuga tom.)	$ 590.-
Hamb. completa con huevo	$ 620.-
Medallón de pollo	$ 450.-
Medallón completo	$ 590.-
Medallón comp. c/huevo	$ 620.-
Lomito	$ 660.-
Lomo completo	$ 750.-
Lomo comp. c/huevo	$ 790.-
Papas fritas	$ 380.-
Carnes a la plancha	
Lomo al plato	$ 740.-
Lomo al plato completo	$ 810.-
Pechuga de pollo	$ 630.-

WAFLES

Salados	
Jamón y queso	$ 580.-
Jamón queso y tomate	$ 610.-
Jamón queso y huevo	$ 640.-
Lomo ahum., queso y ananá	$ 660.-
Dulces	
Dulce de leche	$ 520.-
Dulce de manzana	$ 550.-
Dulce de leche y nuez	$ 580.-
Dulce de manzana y nuez	$ 620.-
Dulce de leche y crema	$ 630.-
Berries a la crema	$ 660.-
Agregado de helado	$ 180.-

Si desea factura "A", solicítela antes de pedir su cuenta

TABLAS DE FIAMBRE Y OTRAS ENTRADAS

Las tablas de fiambre están indicadas para dos personas de muy buen apetito

•Tabla de salame y queso
Salame grueso y fino, dos tipos de quesos
Tabla entera $ 1490.-
½ Tabla $ 990.-

Amaiké
Salamín grueso y fino, longanizas de tres tipos, chistorra, sobrasada mallorquín, bondiola serrana y p. negra, holstein, aceitunas verdes y negras, dos quesos y vegetales encurtidos $ 2530.-
½ Tabla $ 1610.-

Centinela
Salamín grueso y fino, longaniza de tres tipos, chistorra, sobrasada mallorquí, bondiola serrana y p. negra, aceitunas verdes y negras, dos quesos, jamón y lomito ahumado, jamón crudo y vegetales encurtidos $ 3500.-
½ Tabla $ 2160.-

Berenjenas grilladas con queso y jamón ahumados, saborizados a las hierbas finas $ 730.-

Variedad de paté al plato
Paté de pollo, ciervo y conejo acompañados de panes saborizados $ 750.-

Cuenco de escabeche de conejo de la cocina. $ 790.-

PLATOS CALIENTES

Omelettes
Hierbas $ 520.-
Arvejas $ 570.-
Jamón y queso $ 590.-
Espinaca $ 590.-
Champiñones $ 620.-

Cazuelas
Espinaca y crema $ 520.-
Pollo con champigñones $ 570.-
Lomo ahumado, queso, huevo crema $ 610.-

Huevos Fritos (dos) $ 170.-
Revueltos gramajo $ 720.-

Provoletas
Provoleta sola $ 590.-
Provoleta con tomate $ 610.-
Provoleta de cabra, rúcula y tomates secos $ 790.-

CARNES COCIDAS
A LAS BRASAS DE LEÑA

La parrilla es tipo tenedor libre e incluye:
- Cubierto y pan
- Chorizo, morcilla, falda deshuesada adobada, tira de asado, papas, batatas y calabazas con cáscara al horno de leña
- Ensaladas de estación a su gusto,
(UNA ENSALADA CADA DOS COMENSALES)
- El cubierto es por comensal $ 1960.-
(base 2 personas)
Servicio de mesa incluido.
(No se abre parrilla para una sola persona y tampoco se comparte)
- Porción de corte americano (450 gr.) $ 1050.-
- Ojo de bife o bife de chorizo con guarnición $ 1080.-
- Porción de chorizo o morcilla $ 420.-

Ingredientes para ensaladas
Tomate, lechuga, cebolla, zanahoria, Huevo duro, choclo, etc.
Dos ingredientes $ 570.-
Tres ingredientes $ 650.

Ensaladas de la casa
Del Cerro *(Jamón serrano, queso ahumado, hojas verdes, rodajas de pan casero y tomates deshidratados)* $ 930.-

Cordero Pampeano al Romero
con cebollas glaseadas, salsa de cassis y puré de batatas $ 1330.-
(Tiempo de cocción 40 minutos)

Bondiola de cerdo grillada
con chutney de la casa y papa o batata al horno de leña $ 1070.-

Conejo grillado
½ conejo grillado a la parrilla con pimienta verde y limón. Guarnición de arroz con hierbas $ 1390.-

Guarniciones

Papas fritas $ 380.-
Puré de manzana $ 470.-
Puré de calabazas $ 470.-
Puré de batatas $ 470.-
Chutney $ 260.-

NUESTROS PLATOS
AL HORNO DE LEÑA

• Papa, batata, calabaza con cáscara c/u $ 270.-
(Por favor consultar existencia y/o disponibilidad. Los tiempos de cocción son largos por lo que pueden producirse faltantes)

• Cazuela de verduras
cebollines, tomate, batata, zuchini, anco, zanahoria y vegetales de estación, con caldo de hierbas y especias $ 900.-

No todas las cosas se pueden cambiar, más nada cambia si no se lo intenta.
El Centinela

• Cazuela de Conejo
Trozos de conejo, cebollas moradas y zanahorias glaseadas, aceitunas, coriandro e hinojo, entre otros forman una muy buena combinación. $ 1150,-

• Cazuela de Ciervo
Trozos de ciervo colorado tiernizado con buen vino, duraznos, papas, cebollas y tomate salpimentado y cocido en horno a leña. $ 1290.-

Pasteles
Un cuenco de hierro fundido, una masa Brisse y un humeante relleno de hongos de pino, cebolla, morrones:
- Pollo $ 890.-
- Cordero Pampeano $ 990.-
- Ciervo $ 1090.-

• Pastel Antiguo. Vieja receta de la zona central del país que combinan trozos de pollo, huevos duros, aceitunas, cebollas, más una capa de puré de calabazas espolvoreada con azúcar negra caramelizado en horno a leña $ 1010.-

• Matambrito de Cerdo en cocción lenta de horno a leña arrollado con verduras de estación, ciruelas y queso acompañado de papas rústicas $ 990.-

POSTRES

Queso y dulce leche o membrillo o batata $ 420.-
Queso y dulces de berries $ 480.-
Queso, miel y nueces $ 480.-
Flan casero $ 420.-
Isla flotante $ 420.-
Ensalada de frutas $ 420.-
Mousse de chocolate $ 470.-
Delicias de manzana (manzanas tibias con helados y masa crocante) $ 540.-
Nido tibio de Brownie con crema helada y salsa roja $ 540.-
Budín de chocolate con ganache tibio de lavandas del Centinela $ 540.-
Fondue de chocolate para dos personas $ 890.-
Degustación de la pastelería *(2 personas)* $ 890.-

Adicional crema o dulce de leche $ 220.-
Rote grutzke (compota de frutas rojas) con helado o crema $ 520.-
Frasco de mousse chocolate
Frasco de mousse dulce de leche $ 520.-
Peras acarameladas c/helado $ 520.-
Volcán tibio de dulce de leche $ 560.-
Crumble de frutas rojas con helado $ 520.-

CREMAS HELADAS

Chocolate, americana, limón (dos bochas sobre barquilla) $ 430.-
Almendrado $ 460.-
Crema helada de arándanos con salsa de berries $ 460.-
Crema helada de lavanda sobre Budín húmedo de chocolate $ 530.-
Crema helada de cedrón sobre Budín Húmedo de chocolate $ 530.-

Salsas
Arándanos, grosellas, chocolate, dulce de leche con almendras tostadas $ 220.-

GRAFIKART - TANDIL

Cerro El Centinela - Fax (0249) 4448933 - Tel. (0249) 4631510 / D.P. Cerro El Centinela s/n (7000) Tandil
e-mail: cerro@cerrocentinela.com / www.cerroelcentinela.com.ar / Facebook: Complejo Cerro El Centinela / Instagram: Cerrocentinelatandil