



THE PARADISE

LUNCH & DINNER

Hostería - Restaurant

Encontranos!



Seguinos!



Contactanos!



TAMBIÉN TE
RECOMENDAMOS LAS
ACTIVIDADES MAS
DESTACADAS DE LA
PENINSULA!



Español

Inglés

MENU MEDIODIA BALLENAS/ WHALES LUNCH MENU

SPAGHETTI CON CREMA
DE PUERROS Y VERDEOS 

\$ 28.000

Spaghetti with leek and
spring onion cream

ARROZ CON MARISCOS  

\$ 35.000

Rice with seafood

RAGOÛT DE TERNERA (*) 

\$ 32.000

Beef Stew

(*) PREGUNTAR POR LIBRE DE GLUTEN
ASK ABOUT GLUTEN FREE

MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

SPAGHETTI CON FILETTO 

Spaghetti with Tomato sauce

\$ 20.000,-

BASTONCITOS DE POLLO CON PURE 

Chicken Sticks with mashed potatoes

POSTRE PARA AMBOS MENUS/ DESSERT FOR BOTH MENUS

FLAN CASERO 

Crème caramel



Vegano - Vegan



Vegetariano - Vegetarian



Libre de Lácteos - Dairy-free



Libre de nueces - Nut-free



Libre de Gluten - Gluten-free

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en Pesos Argentinos. Aceptamos pagos en Pesos Argentinos, Dólares USD y Euro EUR. O con tarjetas nacionales e internacionales de crédito y débito.

All prices include taxes and are expressed in Argentine Pesos. We accept payments in Argentine Pesos, USD Dollars and Euro EUR. Or with national and international credit and debit cards.

CUBIERTO POR PERSONA
Cover charge per person

THE PARADISE RESTAURANT

LUNCH & DINNER

ENTRADAS / STARTERS

ENSALADA DE LA HUERTA.

Hojas verdes, tomates frescos, hortalizas de estación, huevo de campo y escamas de queso Sardo.

\$ 18.000,-

FARM SALAD

Mesclun of mixed greens, fresh tomatoes, seasonal vegetables, free-range egg, and shavings of Sardo cheese.

BROCHETTE DE TERNERA CON HOJAS VERDES

Beef brochette with mixed greens

\$ 20.000.-

SOPA CREMA DEL DIA

Cream soup of the day

\$ 15.000.-

DEL MAR / THE SEA

RABAS

Fried squid

\$ 35.000

GAMBAS AL AJILLO

Shrimp Scampi

\$ 30.000

LANGOSTINOS APANADOS

Breaded Prawns

\$ 35.000

VIEYRAS GRATINADAS

Scallops au gratin

\$ 30.000

TABLA DE MARISCOS

Seafood platter

\$ 95.000

ENSALADA DE MAR

Mix de hojas verdes, tomates, choclo y salpicón de mariscos.

\$ 25.000

SEAFOOD SALAD

Mixed greens, tomatoes, sweetcorn and seafood salad.



Vegano - Vegan



Vegetariano - Vegetarian



Libre de Lácteos - Dairy-free



Libre de nueces - Nut-free



Libre de Gluten - Gluten-free

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en Pesos Argentinos. Aceptamos pagos en Pesos Argentinos, Dólares USD y Euro EUR. O con tarjetas nacionales e internacionales de crédito y débito.

All prices include taxes and are expressed in Argentine Pesos. We accept payments in Argentine Pesos, USD Dollars and Euro EUR. Or with national and international credit and debit cards.

CUBIERTO POR PERSONA

Cover charge per person

PRINCIPALES / MAIN COURSES

BIFE DE CHORIZO

Con mousseline de papas, verduras salteadas y clásica criolla

ENTRECÔTE

With potato mousseline, sautéed vegetables, and classic criolla sauce

PESCA DEL DÍA AL OLIVA Y LIMÓN

Con patatas crocantes y wok de vegetales

CATCH OF THE DAY WITH OLIVE OIL AND LEMON

Crispy potatoes and vegetable wok

POLLO GRILLADO AL VERDEO

Con papas españolas

GRILLED CHICKEN WITH SPRING ONIONS

And Spanish potatoes

CAZUELA DE MARISCOS

\$38.000

Seafood casserole

\$26.000

\$34.000

RAGOÛT DE CORDERO

Con papas al horno, hortalizas y legumbres

LAMB RAGOUT

With roasted potatoes, vegetables, and legumes

RAVIOLES DE ESPINACA

Con crema de puerro y verdeo

SPINACH RAVIOLI

With leek and spring onion cream

MILANESA DE TERNERA

Con puré de papas o ensalada mixta

BREADED VEAL

With mashed potatoes or mixed salad

\$38.000

\$26.000

\$24.900

OPCIÓN VEGETARIANA VEGETARIAN OPTION

MILANESA DE GARBANZOS

Con ensalada verde o papas rústicas

\$21.000

CHICKPEA SCHNITZEL

With green salad or rustic potatoes

(*) PREGUNTAR POR LIBRE DE GLUTEN
ASK ABOUT GLUTEN FREE(=)



Vegano - Vegan



Vegetariano - Vegetarian



Libre de Lácteos - Dairy-free



Libre de nueces - Nut-free



Libre de Gluten - Gluten-free

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en Pesos Argentinos. Aceptamos pagos en Pesos Argentinos, Dólares USD y Euro EUR. O con tarjetas nacionales e internacionales de crédito y débito.

All prices include taxes and are expressed in Argentine Pesos. We accept payments in Argentine Pesos, USD Dollars and Euro EUR. Or with national and international credit and debit cards.

Libre de nueces - Nut-free

CUBIERTO POR PERSONA

Cover charge per person

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS

AGUA MINERAL SIN GAS

Mineral water

\$4.000

AGUA MINERAL CON GAS

Sparkling mineral water

\$4.000-

AGUA SABORIZADA

Naranja, Pomelo, Manzana, Pera

FLAVORED WATER

Orange, Grapefruit, Apple, Pea

\$4.000

GASEOSAS/SOFT DRINKS

Coca-Coke

Coca Zero-Diet Coke

Sprite

Fanta - Orange soda

Tónica - Tonic water

Pomelo - Grapefruits water

\$4.500

COPA DE VINO/ GLASS OF WINE

LAS PERDICES, VIÑA LAS PERDICES

Malbec

Vino Tinto/Red wine

(12 meses de crianza en madera)

\$9.000

Chardonnay Reserva

Vino Blanco/White wine

(6 meses de crianza en madera)

\$9.000

Malbec Rosé Reserva

Vino Rosado/Rosé wine

(6 meses de crianza sobre lías)

\$9.000

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en Pesos Argentinos. Aceptamos pagos en Pesos Argentinos, Dólares USD y Euro EUR. O con tarjetas nacionales e internacionales de crédito y débito.

All prices include taxes and are expressed in Argentine Pesos. We accept payments in Argentine Pesos, USD Dollars and Euro EUR. Or with national and international credit and debit cards.

CERVEZAS/BEERS

LATA DE CERVEZA

Can Beer

\$5.000

LATA DE CERVEZA

SIN ALCOHOL

Can of Non-alcoholic Beer

\$5.900

BOTELLA DE CERVEZA

710 ML

Bottled Beer 710 ml

\$10.000

CAFETERIA COFFEE DRINKS

CAFÉ CHICO-TÉ

Small coffee-Tea

\$3500,-

CAFÉ DE JARRITO

Double Espresso

\$4.660

CAFÉ DOBLE

Long coffee

\$4.500

CAFÉ CON LECHE

Coffee Latte

\$4.500,

CAPPUCCINO

Cappuccino

\$5.000

CUBIERTO POR PERSONA

Cover charge per person

POSTRES / DESSERTS

FLAN CASERO

Con Dulce de leche y crema batida

CREME CARAMEL

With dulce de leche and whipped cream

\$13.000,-

TARTA TIBIA DE MANZANA Y SU HELADO (*)

Warm apple tart with ice cream

\$18.000,-

MOUSSE DE CHOCOLATE (*)

Chocolate Mousse

\$16.000,-

BROWNIE CON HELADO DE CREMA AMERICANA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE (*)

Brownie with American ice cream and forest berry sauce

\$18.000-

COPA DE HELADOS (*)

Frutilla Chocolate - Crema Americana

ICE CREAM GOLET

Strawberry-Chocolate - American cream

\$15.000,-

(*) PREGUNTAR POR LIBRE DE NUECES
ASK ABOUT NUT-FREE O



Vegano - Vegan



Vegetariano - Vegetarian



Libre de Lácteos - Dairy-free



Libre de nueces - Nut-free



Libre de Gluten - Gluten-free

Todos los precios incluyen impuestos y están expresados en Pesos Argentinos. Aceptamos pagos en Pesos Argentinos, Dólares USD y Euro EUR. O con tarjetas nacionales e internacionales de crédito y débito.

All prices include taxes and are expressed in Argentine Pesos. We accept payments in Argentine Pesos, USD Dollars and Euro EUR. Or with national and international credit and debit cards.

CUBIERTO POR PERSONA

Cover charge per person

The Paradise Restaurant brinda una exquisita variedad de manjares marinos, confeccionados con ingredientes locales y exquisitos matices de inspiración argentina y mediterránea.

Nuestros chefs personalizados y anfitrión culinario armonizan los sabores con maestría, anticipándose a sus deseos mientras disfruta con sus seres queridos.

The Paradise Restaurant offers an exquisite variety of seafood delicacies, made with local ingredients and exquisite nuances of Argentine and Mediterranean inspiration.

Our personalized chef and culinary host masterfully harmonize flavors, anticipating your desires while you enjoy with your loved ones.

¡Gracias por venir! Thanks for coming!

Queremos extender nuestro agradecimiento
por compartir esta comida con nosotros.

We want to extend our thanks for sharing this
meal with us.

THE PARADISE



NACHO

