



EST. 2010

PARRILLA ARTESANAL ARGENTINA



CALIDAD TURÍSTICA
— DISTINTIVO Q —



Solo basta que en el grupo
Uno solo desparece
Y que excuse con el clima
Lo que su cuerpo le pide.

Se prepara y mimetiza
Un hombre despreocupado,
Espontáneamente dice
¡Pintó para un asado!

Las cabezas ahí presentes
Balancean confirmando,
Se esbozan preparativos
Pa' iniciar el chamuscado.

Una vez se tipifica
El lugar de la algazara,
Cada uno parte en busca
De un buen corte para asar.
Más no basta solamente
Con la carne pa' zampar,
Un asado no es asado
Sin un vino que cortar.



Una vez se toma ritmo
Con los cortes en parrilla,
La garganta pide a gritos
Se prepare algún brebaje.

Al lapso de una hora
Al salvaje pica el hambre
Y el bramido rudo suelta:
¡Mucho vino y poca carne!

El parrillero por el brete
Finaliza la cochura
Y la jauría de caninos
Inca el diente en esa pulpa.

Sentados en la mesa
Las chanzas van soltando
Y no falta el que suscita
¡La carne está balando!
Cuando bien ya sea comido
Y se sacia el bebedor,
Bien fuerte se grita
¡Un aplauso al asador!



Nuestros precios está incluido el 12% del I.V.A. NO COBRAMOS SERVICIO, cumpliendo con la disposición de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, que en su Art. 9.- Información Publica dice:

INFORMACION BASICA COMERCIAL

“Toda información relacionada al valor de los Bienes y Servicios deberá incluir, además del precio total, los montos adicionales correspondientes a impuestos y otros recargos, de tal manera que el consumidor pueda conocer el valor final.”

MEDIO SERVICIO AMIGOS
MALBEC
MEET LOVERS
AHUMADO ARTESANALES
TOMAHAWK FINO ANTI PASTO COMPARTIR
GRATITUD PAISANDU EXPERIENCIAS PORTEÑO CHIVITO
URUGUAY MADERA
POSTRES
HORNEADO
PITZANESAS
TAPA DE CUADRIL BARBACOA
COMPARTIR FIESTA 2009
CARBON OJO DE BIFE FAMILIA
T-BONCITOS DE CORDERO
CHULETON
CHORIZOS
PACION ECUADOR
BIFE DE CHORIZO
SOLTE CUARTOS
TRES
ALEGRIA
COCIDO
ARGENTINA
LA CONCHA DE LA LORA
CERDO



Para Picar / Degustación

ALAS DEL CORDOBES

Deliciosas Alitas de Pollo (10 u), con nuestra sazón secreta. Pídelas Picantes, BBQ o Miel Ahumada

Sin Imp. \$ 7,59 con Imp. \$ 8,50

EMPANADA SALTEÑA

Crujiente empanada al estilo Gaucho, con jugosos cortes de carne cortados a cuchillo.

Sin Imp. \$ 1,52 con Imp. \$ 1,70

PAN A LA MANTEQUILLA CASERA

Crocante pan Francés, en mantequilla de la casa

Sin Imp. \$ 1,34 con Imp. \$ 1,50

Entradas Parrilla

ANTIPASTO PORTEÑO

Tradicional entrada gaucha, cortes de Tapa de cuadril y vegetales grillados

Sin Imp. \$8,48 con Imp. \$ 9,50

CHORIZOS CRIOLLOS ARTESANALES

Cuatro Fiambres de la casa, ahumados y curados con sabor Único

Sin Imp. \$6,70 con Imp. \$ 7,50

CHINCHULINES PORTEÑOS

Crocantes Chinchulines macerados al limón y oliva con sal en grano ahumada.

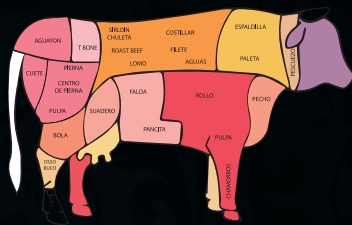
¡¡Receta Argentina!!

Sin Imp. \$ 3,30 con Imp. \$ 3,70

Trabajamos con:



Clásicos de la Parrilla



TOMAHAWK (900 grs)

Steak Americano, es un grueso filete con hueso y con mucha grasa intermuscular e intramuscular. Generalmente de 6-7 cm de espesor

Sin Imp. \$ 20,54 con Imp. \$ 23,00

OJO DE BIFE CON HUESO (COWBOY STEAK 700 grs)

Tradicional corte argentino con hueso, mayor marmoleo y gramaje

Sin Imp. \$ 19,20 con Imp. \$ 21,50

BIFE DE COSTILLA (PORTERHOUSE 700 grs)

Posee un hueso forma de T que une dos partes bien diferenciadas, Lomo Fino y el Entrecote

Sin Imp. \$ 19,20 con Imp. \$ 21,50

ASADO GAUCHO

Sencillamente espectacular, la especial de la casa en su combinación perfecta. (Bife de Chorizo, Asado de Tira, Suprema de Pollo, Chorizo Ahumado, Chorizo Argentino).

Sin Imp. \$ 18,30 con Imp. \$ 20,50

CHULETON PAMPEÑO (550 grs)

Magra, tierna y jugosa. Se presenta con hueso. La grasa infiltrada le da un valor añadido al Entrecote

Sin Imp. \$ 16,07 con Imp. \$ 18,00

OJO DE BIFE EN MANTEQUILLA DE ESPECIAS (400 grs)

o Bife Ancho. Se distingue por la característica grasita que lleva en el centro

Sin Imp. \$16,07 con Imp. \$ 18,00

TAPA DE CUADRIL (PICAÑA 400 grs)

Se caracteriza por su textura, jugosidad y calidad de grasa en el borde

Sin Imp. \$ 14,29 con Imp. \$ 16,00

BIFE DE CHORIZO (400 grs)

Proviene del corte de bife angosto de la res. Es tierno, pero lleva una cinta de grasa que la vuelve más sabroso

Sin Imp. \$ 14,29 con Imp. \$ 16,00

Nota: Nuestros cortes de Lomo son de calidad certificada razas Brangus, Brahmán con un marmoleo pasado el 40 % y maduración controlada de 30 a 35 días.

Blue o Inglesa: Sellada y Semi-cruda al interior (5 a 10')

Medio o Jugoso: Cocida y roja al interior, jugosa (15 a 20')

Rosada ¾ o a Punto: Cocida y rosada, menos jugosa (20 a 30')

Bien Cocida: Café al centro, ligeramente seca (30 a 40')



* ESTIMADO CLIENTE LA EMPRESA NO SE RESPONSABILIZA POR SU PEDIDO DE PROTEÍNAS CRUDAS O DE BAJO COCIMENTO. AL INGERIR CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS SE INCREMENTA EL RIESGO ALIMENTARIO POR FAVOR INFORMENOS SI ES ALERGICO A ALGUN INGREDIENTE. MUCHAS GRACIAS

Platos Fuertes Lomo de Res

CUADRADA AL CHIMICHURRI

Lomo liso de 400 grs, con la sazón exacta en salsa casera de Chimichurri.

Sin Imp. \$ 14,29 con Imp. \$ 16,00

CHIVITO PAISANDU

Pulpa de bola de lomo con huevo a la plancha, tocino, jamón, queso mozzarella, cebolla caramelizada en cama de papas fritas.

Sin Imp. \$ 10,71 con Imp. \$ 12,00

Platos Fuertes Aves

SUPREMA AL GRILL EN SALSA DE MARACUYA

Tierna pechuga de pollo, en glaze de maracuyá

Sin Imp. \$ 8,48 con Imp. \$ 9,50

POLLO CRIOLLO TUCUMANO

Pierna y muslo con hueso, en dos cocciones Horno y Grill

Sin Imp. \$ 8,48 con Imp. \$ 9,50

Platos Fuertes Cerdo

RACK DE CERDO AHUMADO (BBQ / BOURBON)

Gran chuletero de cerdo, 450 grs, horneados a la perfección

Sin Imp. \$ 19,64 con Imp. \$ 22,00

COSTEleta DE CERDO PARRILLERA (COSTILLAS SAN LUIS)

Horneadas lentamente por horas y asadas a la parrilla. Terminadas en un glaze ligero y dulce

Sin Imp. \$ 15,18 con Imp. \$ 17,00

CHULETON DE CERDO AHUMADO (BBQ / BOURBON)

Dulces y jugosas chuletas, asadas a la parrilla en salsa a su elección

Sin Imp. \$ 9,38 con Imp. \$ 10,50

Trabajamos con:



Platos Fuertes Carnes de Caza

RACKS DE TERNERA

Deliciosos racks al estilo Patagonia, bañados con su salsa a base de vino y Demiglace.

Sin Imp. \$ 14,29 con Imp. \$ 16,00

T-BONCITOS DE CORDERO

Para los amantes de los sabores fuertes, asados a la parrilla con sal ahumada y romero.

Sin Imp. \$ 14,29 con Imp. \$ 16,00

Mariscos de la Casa

CAMARONES REBOSADOS AL COCO (BBQ / BOURBON)

Exquisitos y crocantes camarones apanados, servidos en su deliciosa salsa a elegir.

Sin Imp. \$ 12,05 con Imp. \$ 13,50

DORADO A LA PARRILLA

Fresco filete de pescado, asado al grill con suave sabor a oliva y cítricos.

Sin Imp. \$ 12,05 con Imp. \$ 13,50

CAZUELA MAR DEL PLATA

Plato ideal para todos los días compuesto por diferentes frutos del mar. (Camarón, Mejillón, Wahoo, Calamar)

Sin Imp. \$ 11,16 con Imp. \$ 12,50

Pastas

FETTUCINE DE MARISCOS

Pasta artesanal de la casa, con salsa de frutos del mar (camarón, mejillón, almeja y calamar)

Sin Imp. \$ 11,16 con Imp. \$ 12,50

FETTUCINE BOLOÑESA

Lomo de res, Tomates confitados, champiñones, con la pasta artesanal de la casa

Sin Imp. \$ 8,21 con Imp. \$ 9,20

Hamburguesas

HAMBURGUESA LA PORTEÑA

La Argentina clásica, 300 grs bife especial, con Cheddar derretido. Asada a la parrilla, acompañada de vegetales frescos y crocantes papas fritas

Sin Imp. \$8,48 con Imp. \$ 9,50

Ensaladas

LASAGNA VEGETARIANA

A pedido de nuestros clientes la servimos a base de queso ricota, champiñones y espinaca rallada

Sin Imp. \$ 6,25 con Imp. \$ 7,00

ENSALADA DE POLLO

Filetes de pollo grillados, sobre cama de vegetales y lechuga crespa.

Sin Imp. \$ 5,80 con Imp. \$ 6,50

ENSALADA PRIMAVERA DE LA CASA

En cama de lechuga Hidropónica, acompañada de vegetales frescos del Huerto.

Sin Imp. \$ 3,13 con Imp. \$ 3,50

Guarniciones Adicionales

PAPAS FRANCESAS

Tradicional papa frita artesanal.

Sin Imp. \$ 3,13 con Imp. \$ 3,50

PAPA GAUCHA EN SALSA DE QUESO

Papita criolla salteada al ajo, bañada en salsa de queso y salsa criolla.

Sin Imp. \$ 3,13 con Imp. \$ 3,50

Trabajamos con:



Menú Infantil

MINI SPAGUETTI A LA BOLOÑESA

Spaghetti al dente, con bolitas de lomo y deliciosa salsa con ensalada junior.

Sin Imp. \$ 5,80 con Imp. \$ 6,50

NUGGETS DE POLLO

Sabrosas pechugas de pollo rebosadas, acompañada con mayonesa a las hierbas y ensalada junior.

Sin Imp. \$ 5,36 con Imp. \$ 6,00

- El Menú infantil es acompañado con papas fritas y gaseosa sabor a elección.



NOTA:

Los platos del Menú Infantil, son exclusivos para Niños Menores de 12 años

Jugos Naturales

“Todos nuestros Jugos, son 100% Fruta Natural y elaborados con Agua Purificada y Ozonificada”

Frutas

MORA
MANGO
NARANJILLA
TOMATE DE ARBOL
GUANABANA

Sin Imp. \$ 2,50 con Imp. \$ 2,80

Frutas Mix

NARANJA / MORA
GUANABANA / MORA
NARANJILLA / GUANABANA

Sin Imp. \$ 2,95 con Imp. \$ 3,30

Bebidas Soft

COCA COLA, FANTA, SRITE 500 cc

Sin Imp. \$ 1,70 con Imp. \$ 1,90



COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT 500 cc

Sin Imp. \$ 2,05 con Imp. \$ 2,30



AGUA MINERAL, AGUA SIN GAS 500 cc

Sin Imp. \$ 1,43 con Imp. \$ 1,60



NESTEA VASO 16 onz

Sin Imp. \$ 1,88 con Imp. \$ 2,10



LIMONADA IMPERIAL

Sin Imp. \$ 1,88 con Imp. \$ 2,10

Cervezas Nacionales



ARTESANAL DE LA CASA 350cc

Sin Imp. \$ 4,02 con Imp. \$ 4,50



CLUB ARTESANAL 330cc

Sin Imp. \$ 3,13 con Imp. \$ 3,50



CLUB PREMIUM 330cc

Sin Imp. \$ 2,68 con Imp. \$ 3,00



PILSENER 500 cc

Sin Imp. \$ 2,41 con Imp. \$ 2,70



PILSENER LIGHT 330cc

Sin Imp. \$ 2,23 con Imp. \$ 2,50

Cervezas Importadas



CORONA (MEXICO) 355cc

Sin Imp. \$ 4,91 con imp. \$ 5,50



HEINEKEN (HOLANDA) 250cc

Sin Imp. \$ 4,02 con imp. \$ 4,50



STELLA ARTOIS (BELGICA) 330cc

Sin Imp. \$ 4,02 con Imp. \$ 4,50



BUDWEISER (EEUU) 343cc

Sin Imp. \$ 2,68 con imp. \$ 3,00

Trabajamos con:



Jarrones Alemanes de Litro



CORONA (MEXICO)

Sin Imp. \$ 13,39 con imp. \$ 15,00



STELLA ARTOIS (BELGICA)

Sin Imp. \$ 11,61 con imp. \$ 13,00



CLUB PREMIUM

Sin Imp. \$ 7,59 con imp. \$ 8,50



BUDWEISER (EEUU)

Sin Imp. \$ 7,59 con imp. \$ 8,50



PILSENER LIGHT

Sin Imp. \$ 6,25 con imp. \$ 7,00



PILSENER

Sin Imp. \$ 4,82 con imp. \$ 5,40

Micheladas / Cheladas

Preparamos Tu cerveza preferida, y la hacemos Michelada!!

Sin Imp. \$ 0,89 con Imp. \$ 1,00

Bebidas Calientes con Alcohol

MALBEC QUITEÑO

Vino caliente Macerado a las Hierbas, Frutos Rojos, Licor Naranja y Miel.

Sin Imp. \$ 4,29 con Imp. \$ 4,80

Bebidas Fría con Alcohol

SANGRÍA DE LA LORA

Mescla de Frutos del Bosque y Tropicales; Soda Blanca, Licor de la Casa, Vino Malbec. Servido Bien Frio!!

Sin Imp. \$ 17,86 con Imp. \$ 20,00

COPA DE VINO DE LA CASA

Elaborado de uvas varietales nobles provenientes de fincas ubicadas en Mendoza, al pie de la cordillera de los andes. De cuerpo intenso y equilibrado sabor.

Sin Imp. \$ 4,46 con Imp. \$ 5,00

Cafetería

TE DE SABORES	Sin Imp. \$ 1,61 con Imp. \$ 1,80
ESPRESSO	Sin Imp. \$ 1,88 con Imp. \$ 2,10
AMERICANO	Sin Imp. \$ 1,88 con Imp. \$ 2,10
ESPRESSO DOBLE	Sin Imp. \$ 2,23 con Imp. \$ 2,50
ESPRESSO CORTADO	Sin Imp. \$ 2,23 con Imp. \$ 2,50
AMERICANO CORTADO	Sin Imp. \$ 2,23 con Imp. \$ 2,50
CAPPUCCINO	Sin Imp. \$ 2,23 con Imp. \$ 2,50
MOKACCINO	Sin Imp. \$ 2,23 con Imp. \$ 2,50

Mesa Dulce / Postres

TRILOGIA DE HELADOS

Tres cremosas bolas de helado, con sirop de mora y frutos del bosque.

Sin Imp. \$ 3,57 con Imp. \$ 4,00

FLAN CASERO DE DULCE DE LECHE

Con la receta tradicional Argentina.

Sin Imp. \$ 3,57 con Imp. \$ 4,00

TORTA BROWNIE DE CHOCOLATE

Con bocha de helado y salsa de chocolate.

Sin Imp. \$ 3,57 con Imp. \$ 4,00

Trabajamos con:





laconchadelalora



@Rest_DelaLora



LA CONCHA DE LA LORA



laconchadelalora@cablemodem.com.ec



La Concha de la Lora



(593-2)3230117

somos zona:



Trabajamos con:

