

La Esquina de Luján

Cocina argentina de barrio — desde 1987

Para picar

Empanadas de carne cortada a cuchillo (x3) \$ 6.900

Masa casera, huevo y aceituna. Salteñas o fritas.

Provoleta a la parrilla \$ 8.400

Con orégano fresco y un toque de ají molido.

Tabla de fiambres y quesos para dos \$ 14.500

Bondiola, salame de Tandil, queso sardo y aceitunas.

Rabas a la romana \$ 12.800

Con alioli de limón.

De la parrilla

Bife de chorizo (400 g) \$ 22.900

Con papas españolas o ensalada mixta.

Entraña con chimichurri de la casa \$ 21.500

Asado de tira premium \$ 19.800

Cocción lenta a leña de quebracho.

Matambrito de cerdo al limón \$ 17.900

Parrillada completa para dos \$ 39.900

Vacío, chorizo, morcilla, chinchulines y provoleta.

Pastas caseras

Sorrentinos de jamón y mozzarella \$ 14.200

Salsa a elección: filetto, crema o mixta.

Ñoquis de papa de la nonna \$ 12.600

Los 29, ñoquis con suerte: pedilos con boloñesa.

Ravioles de verdura y ricota \$ 13.400

La Esquina de Luján

Postres, bebidas y vinos

Postres

Flan casero con dulce de leche y crema	\$ 6.200
Volcán de chocolate con helado	\$ 7.800
<i>Esperalo 12 minutos: sale recién hecho.</i>	
Queso y dulce (membrillo o batata)	\$ 5.400
Panqueques de dulce de leche flambeados	\$ 7.200

Bebidas

Agua con o sin gas (500 ml)	\$ 2.800
Gaseosas línea Coca-Cola	\$ 3.400
Limonada casera con menta y jengibre (jarra)	\$ 6.500
Cerveza tirada (pinta)	\$ 5.900
<i>Rubia, roja o negra de elaboración local.</i>	

Vinos

Malbec — Finca La Linda (Luján de Cuyo)	\$ 16.800
Cabernet Sauvignon — Rutini	\$ 24.500
Torrontés — Colomé (Valles Calchaquíes)	\$ 15.900
Copa de vino de la casa	\$ 4.800

Menú del mediodía de lunes a viernes: entrada + principal + bebida \$ 16.900