

# LA QUESERIA

CULTURA QUESERA

LAS MERCEDES

# Desayuno y Merienda

## *Desayuno Inglés*

80mil

Desayuno estilo inglés con hongos y tomate a la parrilla, chorizo de desayuno, alubias en salsa y huevo a punto. Acompañado de una rebanada de pan de campo de masa madre.

## *Desayuno Ligero*

48mil

Yogurt griego de nuestra granja con granola de la casa y frutas de estación.

## *Tostada de la Casa*

35mil

Pan lactal enmantecado y pasado por plancha con 3 dips: manteca, queso untable y mermelada de temporada.

## *Panqueques de Avena y Frutas*

50mil

Masa hecha de avena con puré de banana y arándanos, acompañada de frutas de estación y miel pura de abeja.

## *Tostadas Francesas*

30mil

Pan brioche grueso, embebido en una mezcla de leche, crema, huevo y canela, dorado a la plancha con manteca y acompañado de miel de abeja.

## *Croissant de Jamón y Queso*

30mil

Croissants caseros, rellenos de jamón cocido y nuestro queso mozzarella artesanal de la granja.

## *Revueltos con Tostadas y Bacon*

37mil

Huevos revueltos con bacon crocante, palta y tomate cherry.

## *Shakshuka*

50mil

Cazuela de salsa de tomate con aceitunas y alcaparras, un toque de picante y pasta de ají, con dos huevos escalfados y un toque de queso untado de nuestra granja. Se acompaña con pan de campo tostado.

## *Mixto de la Casa*

35mil

Pan de miga enmantecado a la plancha, con queso gouda artesanal de la granja y jamón cocido.

## *Croque Madame*

68mil

Clásico sándwich francés: pan lactal tostado a la plancha con jamón cocido y mozzarella, untado con mostaza de la casa, gratinado con bechamel y queso gruyere, coronado con huevo al punto, acompañado de ensaladita crocante.

## *Mbeju Tradicional Relleno de Queso*

34mil

Nuestro clásico mbeju a base de queso de cabra, relleno de tomate, albahaca y queso fresco.

## *Benedictino Tradicional*

45mil

Dos huevos pochados al punto, servidos sobre muffins estilo inglés, con salsa holandesa y ensalada crocante.

**PUEDES ELEGIR ENTRE JAMÓN CRUDO O SALMÓN AHUMADO.**

## HOJALDRES

*Roll de Canela*

18mil

*Palmera XG*

15mil

*Tostadas de Croissant*

35mil

Tostada de croissant acompañada de dulce artesanal de la casa y queso crema de la granja.

170mil

105mil

# Cookies XG

13mil

## *Avena, Granola y Banana*

13mil

Hecha con harina de arena de avena, azúcar orgánica y nuestra granola.

## *Cookie Doble Chocolate*

10mil

Masa de chocolate con chip de chocolate ecuatoriano.

10mil

## *Cookie de Nutella y Vainilla*

10mil

Masa de vainilla con corazón de Nutella.

## SIN TRIGO

### *Torta de Banana y Chocolate*

8mil

Con harina de avena, endulzado con azúcar orgánica y chip de chocolate.

### *Torta de Manzana y Ciruela*

11mil

Con harina de avena, endulzado con azúcar orgánica y ciruela pasa.

### *Alfajor de Avena*

13mil

Hecho con harina de avena, relleno de dulce de leche y pasado por coco tostado.

### *Vasca Matilda*

28mil

Base de chocolate con harina de almendras, crema chantilly, chocolate en polvo y merengue suizo tostado.

# Nuestras masas *artesanales*

## *Babka de Canela*

10mil

Masa suave rellena de manteca, azúcar y canela, bañada en un almíbar de naranja.

## *Babka de Chocolate y Pistacho*

15mil

Pan dulce trenzado de origen judío, relleno con una crema espesa de manteca y chocolate, bañado con chocolate y pistachos.

## *Budin Húmedo de Manteca y Arándanos*

12mil

Masa de vainilla con arándanos.

## *Budin húmedo de Manteca y Chocolate*

14mil

Masa de chocolate con baño de chocolate.

## *Budin húmedo de Manteca y Naranja*

12mil

Masa con ralladura y jugo de naranja, bañado con almíbar de naranja.

## *Pastafrola*

10mil

Tradicional tarta rellena con dulce de guayaba.

## *Medialuna de Manteca*

20mil

2 medialunas de manteca de la casa calentitas acompañadas con dulce de leche y dulce de guayaba.

## *Maritozzo*

18mil

Bollo de brioche de origen italiano horneado, relleno de crema dulce de queso.

# El arte *de picar*

## *Pan Tumaca*

52mil

Barra de pan francés, tomate rallado, aceite de oliva, ajo frotado en el pan y jamón serrano.

## *Cuarteto de Empanadas*

42mil

Cuatro empanadas: chilena, tucumana, carne de cabrito, y queso y cebolla, acompañadas de 3 dips: nuestra salsa pasta de ají, mayonesa de la casa y chimichurri.

## *Tortilla Española*

65mil

Nuestra tortilla estilo español con papas confitadas en aceite de oliva extra virgen, acompañada de dip de alioli y morrón rojo asado.

## *Croquetas de Jamón Serrano*

38mil

Infusionamos la leche con huesos de pata serrana para potenciar el sabor de nuestra bechamel y taquitos de jamón serrano seleccionado. Acompañada una salsa romesco.

## *Croquetas de Queso Azul y Nueces*

38mil

Una mezcla exacta de queso azul y nueces tostadas, acompañada de una salsa romesco.

## *Croquetas de Queso y Cebolla*

38mil

Nuestros dos quesos de cabra de la granja, tipo Paraguay y untable, mezclados con cebollas caramelizadas al Malbec, acompañados de un dip de salsa romesco.

<p><i>Croqueta de Portobellos a la Provenzal</i></p> <p>Hongos portobello salteados en aceite de oliva, ajo y perejil, mezclados con una cremosa bechamel, empanados y fritos, acompañados de salsa romesco.</p>	38mil
<p><i>Camarones al Ajillo</i></p> <p>Camarones salteados con ajo, aceite de oliva, pimentón dulce y vino blanco, acompañados de papines tostados y pan de la casa.</p>	160mil
<p><i>Mejillones a la Provenzal</i></p> <p>Mejillones cocinados con ajo, toque de limón y aceite de oliva extra virgen.</p>	66mil
<p><i>Ceviche de Salmón y Camarón</i></p> <p>Ceviche estilo fusión de camarones y salmón, acompañado de sorbete de cilantro y manzana verde.</p>	115mil
<p><i>King Oysters</i></p> <p>Hongos a la grasa sobre hummus cremoso de garbanzos.</p> <p><b>SUJETO A DISPONIBILIDAD</b></p>	52mil
<p><i>Taco de Pescado</i></p> <p>Tacos de pescado frito en masa de cerveza, servidos en tortilla de maíz, acompañados de criolla, aguacate y cilantro fresco.</p>	52mil
<p><i>Taco de Birria de Cabra</i></p> <p>Tacos de birria de cabrito, servidos en tortilla de maíz, con salsa criolla, aguacate y cilantro fresco.</p>	52mil
<p><i>Camarones Fritos</i></p> <p>Camarones condimentados, pasados por harina y fritos, acompañados de salsa tártara y gajos de limón.</p>	144mil

# Picadas y queso

## *Camembert de Vaca de Nuestra Granja a tu Mesa*

30mil

Su textura externa es firme, aterciopelada, de sabor amargo; por dentro su sabor es más láctico, recuerda a notas de manteca, con buen equilibrio entre lo salado y amargo, cremoso y suave. 250 gr

## *Camembert de Cabra de Nuestra Granja a tu Mesa*

45mil

Su textura externa es firme, aterciopelada, de sabor amargo y herbal; por dentro es cremoso, su sabor es intenso; compuesto de una compleja mezcla de notas herbales, animales o nueces tostadas, características de la leche de cabra. 250 gr

## *Hummus de Garbanzo Clásico*

30mil

Puré de garbanzo fresco, tahina y ajo confitado. 300 gr

## *Muhammara*

57mil

Locotes asados, nueces, endulzado con dátiles y condimentados con aji dulce. 300 gr

## *Hummus con Hongos*

66mil

Hummus clásico con salteado de hongos. 300 gr de Hummus y 200 gr de Hongos.

## *Labneh*

37mil

Yogurt griego, queso crema de cabra de nuestra granja y aceite de oliva. 250 gr

## *Berenjena Rellena*

30mil

Finas berenjenas grilladas y rellenas con tomate deshidratado.

## *Aceitunas Marinadas*

40mil

Aceitunas verdes y negras marinadas con semillas de hinojo, pimienta, semilla de mostaza, ají dulce y picante, aceite de oliva y mucha naranja. - 150gr

## *Caponata (receta de la Nonna)*

18mil

Cubos de berenjena salteado con aceite de oliva, apio, cebolla, alcaparra, aceituna verde, tomate y vinagre. 300gr

## *Baba Ganoush*

26mil

Berenjenas asadas, tahina y ajos confitados. 300 gr

## *Jrein*

23mil

Remolacha, rábano picante, mostaza de dijón, endulzado con dátiles. ¡Servido con nuestro yogurt griego de cabra! - 300 gr

## *Pickles de Vegetales (de la casa)*

23mil

Vegetales varios conservados en vinagre. 250gr

## *Mulinciana (receta de la Nonna)*

21mil

Finas láminas de berenjenas fritas, con ajo y oregano y vinagre. 300 gr

## OPCIONES PARA ACOMPAÑAR

*Jala*

12mil

*Focaccia Cherry*

15mil

*Focaccia Cebolla y Romero*

15mil

*Pan Pita Recién Horneado*

12mil

## *Tabla Francesa x2*

200mil

Queso ibérico de cabra, crema de cabra, queso gruyère, queso reblochon, queso camembert, queso brie, queso azul, lomo, jamón crudo, salame, miel, uva verde, pera, aceitunas condimentadas, mix de frutos secos, morrón asado y escabeche.

**TABLA X4: 300MIL**

**TABLA X6: 450MIL**

**TABLA X8: 620MIL**

## *Tabla Italiana x2*

200mil

Queso Reggiano, burrata, queso fontina, uva roja, queso pepato, queso reggianito, mortadela, jamón crudo, fuet, rúcula, berenjena asada, bocconcino, caponata, aceitunas rellenas, mix de frutos secos, tomates cherry y pesto.

**TABLA X4: 300MIL**

**TABLA X6: 450MIL**

**TABLA X8: 650MIL**

## *Tabla Criolla x2*

280mil

Tabla estilo criollo: jamón cocido, salame tipo Milán, tomates cherry, terrina de cerdo con morrones rojos, mozzarella fresca, pepinillos, aceitunas marinadas de la casa, queso emmental, queso gruyere, jamón crudo, pistachos y almendras, escabeche de berenjenas, huevo de codorniz y bala de cerveza. Incluye focaccia de la casa y grisines con queso parmesano.

## *Tabla Burrata x2*

312mil

Burrata, rúcula, tomates cherry, terrina de pollo y tocino, aceitunas marinadas, salame Milán, jamón crudo, pistacho, pesto, albahaca, focaccia y caponata.

# Entre Rebanadas

## *Pollo La Quesería*

78mil

Nuestro sándwich estrella: pan ciabatta de masa madre tostado, mayonesa de la casa, queso azul y cebolla caramelizada al Malbec, jamón de pollo de producción artesanal, lechuga repollada, rúcula y tomate salpimentado.

## *Pollo a la Parmesana*

75mil

Milanesa de pollo apanada y frita con salsa de tomate, gratinada con queso mozzarella, pan ciabatta de masa madre tostado, untado con pesto y mayonesa de la casa, y hojas de albahaca.

## *Lomito y Queso Azul*

110mil

Medallón de lomito hecho a la plancha, gratinado con queso azul y lonchas de bacon, pan tipo brioche, mayonesa de la casa, lechuga repollada y morrón rojo asado, acompañado de papas fritas y dip de ketchup.

## *Sándwich Capresse*

48mil

Pan ciabatta de masa madre untado con pesto de rúcula y albahaca, queso mozzarella, rodajas de tomate salpimentado y hojas de albahaca. Puedes pedirlo frío o caliente.

## *Sándwich Vegetariano*

50mil

Pan focaccia de la casa tostado con aceite de oliva, queso untable de nuestra granja, tomate, lechuga, rúcula, zucchini, morrones y berenjenas asados a la parrilla, pepino crocante y cremoso hummus de garbanzo.

## *Sándwich Grill Cheese*

55mil

Pan lactal enmantecado a la plancha, con queso emmental y jamón cocido, todo acompañado de queso.

## *Roast Beef*

82mil

Lonchas de tapa cuadril hechas a la plancha, mayonesa de pepinillos, queso mozzarella derretido en plancha y cebollas salteadas con un toque de salsa de soja y balsámico, todo dentro de un pan baguette de masa madre.

## *Choripan*

50mil

Pan baguette, chorizo artesanal, pepinillos, papas pay, mayonesa casera y salsa chimichurri de la casa.

## *Sándwich de Vacío a Baja Temperatura*

100mil

Vacío a baja temperatura con cebolla caramelizada, pepinillos de la casa, queso mozzarella a la plancha y una mayonesa cítrica.

## *Falafel*

50mil

Pelotas de garbanzo fritas con verduras, acompañadas de tzatziki, lechuga repollada, tabulé y hummus de garbanzo.

## *Bruschetta Mediterránea*

82mil

Pan de campo de masa madre, mozzarella fior di latte, rúcula, tomates frescos, prosciutto y un toque de queso parmesano.

## *Bruschetta de Salmón*

102mil

Pan de campo de masa madre, aguacate, queso de cabra de nuestra granja, salmón ahumado, alcaparras fritas y rúcula fresca.

# Burgers

---

TODAS NUSTRAS BURGUERS SALEN CON PAPAS FRITAS

---

## *Bacon Cheeseburger*

80mil

Medallón de 180 gr de blend de la casa hecho al Jospes, queso cheddar americano, lonchas de bacon y mayonesa de la casa, todo dentro de un pan tipo brioche.

## *Blue Cheese*

95mil

Medallón de 180 gr de blend de la casa al Jospes, pimienta roja asada, queso azul gratinado y hongos portobello a la provenzal, lechuga repollada y mostaza de la casa, todo esto dentro de un pan tipo brioche.

## *Burger Vegetariana*

62mil

Medallón de lentejas y hongos portobello, queso mozzarella, tomate salpimentado y ensalada crocante con mayonesa de la casa, todo esto dentro de un pan tipo brioche.

# Almuerzo y Cena

## *Cabrito Lechal*

205mil

Pernil de cabrito lechal cocinado a baja temperatura durante 12 horas, sellado al Josper, acompañado de verduras asadas. Especial para compartir.

**SUJETO A DISPONIBILIDAD**

## *Pollo al Josper*

98mil

Medio pollo deshuesado al Josper con mantequilla de limón y tomillo.

## *Milanesa Napolitana*

116mil

Nuestra clásica milanesa de lomo a la napolitana, gratinada con queso fresco y queso mozzarella.

## *Milanesa de Lomo*

95mil

Nuestra clásica milanesa de lomo, acompañada de una mini ensalada crocante.

## *Ojo de Bife*

162mil

Corte de carne chaqueña de 400 g, hecha al Josper, acompañada de dips de chimichurri de la casa y salsa de queso azul.

## *Salmón al Josper*

135mil

Posta de salmón de 200 g con mantequilla de limón y tomillo, acompañada de dip de salsa de queso azul.

## Tapa Cuadril

198mil

400 g de carne chaqueña loncheada, hecha al Josper, acompañada de mandioquita frita y dos dips: chimichurri de la casa y salsa de queso azul. Especial para compartir.

## Pulpo al Josper

450mil

200 g de pulpo español, previamente seleccionado y cocido a las brasas, acompañado de papas encebolladas y salsa chimichurri de la casa.

### MENÚ INFANTIL

#### *Cheeseburger*

52mil

Medallón de 100 g de blend de la casa, hecho al Josper, con queso cheddar estilo americano y mayonesa de la casa, todo dentro de un pan tipo brioche.

#### *Ñoquis con Salsa*

42mil

Nuestros clásicos ñoquis en salsa rosa.

#### *Spaguetti con Salsa*

40mil

Spaguetis caseros al huevo, servidos con salsa de tomate, salsa blanca o salsa rosa, y abundante queso rallado.

### GUARNICIONES

*Puré de Papas*

25mil

*Verduras Asadas*

25mil

*Chipa Guazú*

35mil

*Arroz Quesú*

25mil

*Papas Fritas*

22mil

*Mix de Verdes con Parmesano*

45mil

# Ensaladas

## *Caesar La Quesería*

90mil

Nuestra clásica versión de esta ensalada con huevo duro y aguacate.

## *Ensalada Quesería*

84mil

Lechuga, tomates, aceitunas verdes, queso fresco de cabra, tiras de pollo a la plancha y sésamo tostado, acompañados de un aderezo de Dijon, aceite de oliva y yogur natural de cabra.

## *Ensalada Capresse*

124mil

Nuestra clásica ensalada capresse con base de rúcula, queso fior di latte y tomate, toque de pesto, lonchas de jamón crudo y almendras tostadas.

## *Ensalada de Salmón Ahumado*

120mil

Salmón ahumado frío, mix de lechugas frescas, rabanitos, pepinos, aguacate, rúcula, queso de cabra, almendras, naranjas asadas y aliño de naranja con aceite de oliva y vinagre de manzana.

## Sopas

### *Tomates Asados*

42mil

Sopa de tomates asados con un toque de yogur natural de cabra, acompañada de un mini grilled cheese.

### *Cebolla*

42mil

Nuestra clásica sopa de cebolla asada, pan de campo tostado y mucho queso gruyère gratinado.

### *Calabaza y Queso Azul*

42mil

Sopa cremosa de calabaza, acompañada de croutones dorados y un toque de queso azul.

## Arroces

### *Arroz Carretero*

120mil

Arroz al Jospé estilo español con chorizo desmenuzado y tapa de cuadril loncheada al punto.

### *Paella*

192mil

Nuestra clásica paella de mariscos hecha al Jospé

### *Risotto de Hongos*

125mil

Arroz cremoso con tres tipos de hongos: shiitake, portobello y king oyster.

# Pastas

## *Fettuccine Carbonara*

88mil

Fettuccine al estilo vera carbonara, una crema hecha a base de bacon, yemas de huevo y queso parmesano.

## *Pappardelle al Salmón*

130mil

Pappardelle con una salsa cremosa de dados de salmón en su punto.

## *Ñoquis de Papa y Ricotta*

76mil

Pasta hecha con papas y queso ricota de nuestra granja, servida en una salsa de quesos (azul, gruyere y parmesano).

## *Ravioles de Queso de Cabra*

82mil

Pasta rellena de nuestro queso untable de cabra y nueces tostadas, en salsa de tomates con aceitunas negras y alcaparras.

## *Lasagna Toscana*

78mil

Láminas de pasta fresca con boloñesa hecha a base de carne molida de res y chorizo estilo italiano de cerdo, queso fior di latte y parmesano gratinado.

## *Berenjena a la Parmesana*

68mil

Cazuela de berenjenas asadas al jopser con queso fior di latte y parmesano gratinado.

## *Papardelle con Ragu de Cabrito*

80mil

Pasta de corte ancho con salsa de cabrito lechal y verduras de cocción lenta.

# Postres *Queseros*

## *Flan de Queso*

40mil

Clásico flan de huevo con queso untable, acompañado de dulce de leche y crema cítrica.

## *Brûlée Vasca*

42mil

Nuestra torta de queso La Quesería, gratinada con azúcar y acompañada de nuestra mermelada artesanal.

## *Volcán de Chocolate con Helado*

46mil

Volcán de chocolate belga con helado casero de queso mascarpone y frutos rojos.



# Tortas de *Quesos*

COCCIÓN CORTA Y TEMPERATURA ELEVADA, BIEN CREMOSA Y CON EL CENTRO BIEN LIGERO.

## *Vasca Quesería*

42mil

Crema de queso con nuestro brie de la granja, cocinado en papel manteca húmedo a temperatura alta. Acompañado con nuestra salsa de frutos rojos.

## *Pistacho Vasca*

30mil

Nuestra crema de queso con una manteca de pistacho artesanal y pedacitos de pistacho, decorado con ganache de chocolate blanco. Esta torta se cocina sobre una base de galletitas.

# New York *Cheesecake*

COCCIÓN LARGA, TEMPERATURA BAJA Y TEXTURA FIRME.

## *Cereza y Chocolate Blanco*

33mil

Base de galletita, crema de queso, chocolate blanco y compota de cereza, decorado de merengue suizo tostado.

## *Pavlova y Frutos Rojos*

35mil

Base de galletitas, crema de queso y crema agria, decorado con merenguito, frutos rojos y chantilly.

# Otras Opciones Queseras

*Tiramisú Tradicional* 33mil

Hecho con mascarpone, pasta de vainilla, vainillas empapadas de espresso de café y chocolate en polvo.

*Tiramisú Pistacho* 35mil

Crema hecha de mascarpone y pasta de pistacho artesanal, sobre bizcocho italiano, empapado con café espresso.

*Tiramisú Limoncello* 40mil

Crema de mascarpone, limoncello y ralladura de limón sobre bizcocho italiano, empapado en almíbar de limón.

*Crepe de Dulce de Leche* 42mil

Crepes rellenos de dulce de leche, caramelizados en almíbar, manteca y crema.

*Macarons Helado* 35mil

Sándwich de helado artesanal entre dos galletas de harina de almendras.

*Karpatka* 18mil

Torta eclair, rellena con una crema pastelera de vainilla y manteca

*Profiteroles* 35mil

Masa bomba, rellena de nuestro helado artesanal.

\*Helado artesanal de la Quesería (consultar sabor disponible)

20mil