

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.

10mil

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.

10mil

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.

Camarones al Ajillo

160mil

Camarones salteados con ajo, aceite de oliva, pimentón dulce y vino blanco, acompañados de papines tostados y pan de la casa.

Mejillones a la Provenzal

66mil

Mejillones cocinados con ajo, toque de limón y aceite de oliva extra virgen.

Ceviche de Salmón y Camarón

115mil

Ceviche estilo fusión de camarones y salmón, acompañado de sorbete de cilantro y manzana verde.

King Oysters

52mil

Hongos a la grasa sobre hummus cremoso de garbanzos.

SUJETO A DISPONIBILIDAD

Taco de Pescado

52mil

Tacos de pescado frito en masa de cerveza, servidos en tortilla de maíz, acompañados de criolla, aguacate y cilantro fresco.

Taco de Birria de Cabra

52mil

Tacos de birria de cabrito, servidos en tortilla de maíz, con salsa criolla, aguacate y cilantro fresco.

Camarones Fritos

144mil

Camarones condimentados, pasados por harina y fritos, acompañados de salsa tártara y gajos de limón.

Picadas y queso

Camembert de Vaca de Nuestra Granja a tu Mesa

45mil

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

55mil

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.

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 Jospers, 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 Jospers, 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.

Doble Smash

78mil

Dos medallones de 100 gr de blend de la casa, hechos a la plancha bien aplastados, con cebolla salteada, lonchas de queso cheddar americano y mayonesa de la casa, todo dentro de un pan tipo brioche.

Miss American Burger

82mil

Medallón de 180 gr de blend de la casa, hecho al Jospers, con lechuga repollada, tomate fresco salpimentado, pepinillos encurtidos de la casa, cebolla blanca en rodajas y un medallón de queso mozzarella derretido a la plancha, acompañado de 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.

Spagueti 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 LIQUERO.

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