

# LO DE LA PALIZA

TUCUMÁN EN MÚSICA Y SABORES GOURMET

El mundo de los sonidos y el de los sabores han mantenido más de un coqueteo a lo largo de la historia.

Los sentidos son estímulos permanentes en la cocina y en muchas otras artes como la música. Al unir los dos de ellas suceden cosas mágicas, como cuando la comida sirve para inspirar la composición de grandes canciones.

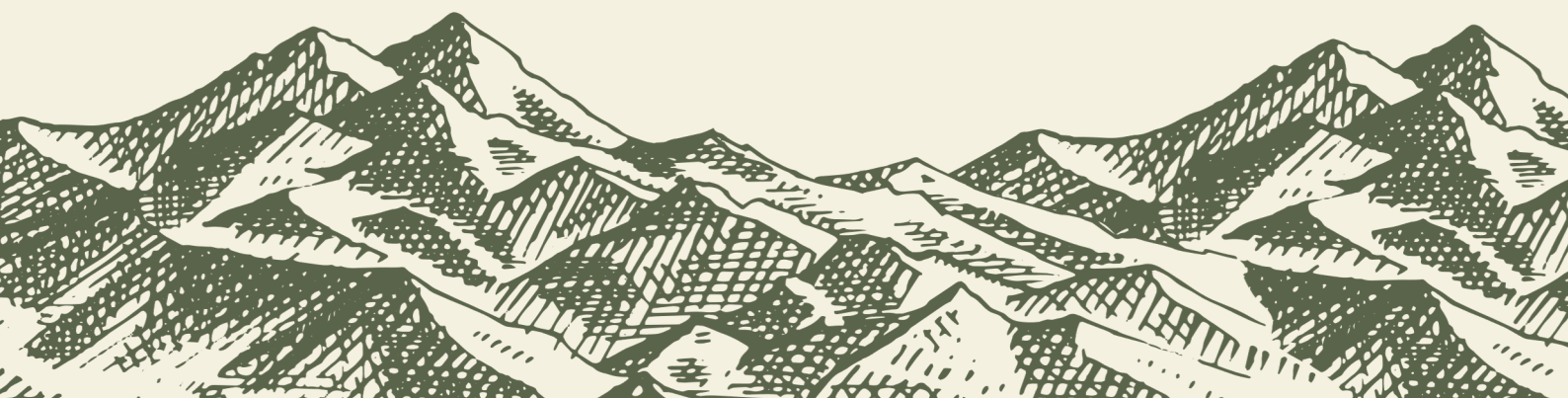
## Bienvenido

al maridaje entre sabores gourmet, música e historia en Tucumán

Para disfrutar de este espacio las noches que hay espectáculo se debe consumir un plato principal o un valor equivalente con los productos que desee.

El día del show no se cobra cubierto, solo el derecho de espectáculo.

Los días que no hay show se abona cubiertos, tato al mediodía como a la noche, que incluye el servicio y la cortesía servida antes de su consumición.



Humita en olla con queso criollo



**Recomendación: ;conservá un rincón del paladar para deleitarte con nuestros deliciosos postres!**

### Entradas Coloniales



#### EMPANADAS

Empanadas de carne - - - - -	<b>\$2.000</b>
Empanadas de pollo - - - - -	<b>\$2.000</b>
Empanadas de carne picante- - - - -	<b>\$2.000</b>
Empanadas de verdura ( <i>consultar disponibilidad</i> ) - - - - -	<b>\$2.000</b>
Empanadas de Calabaza y cebolla caramelizada ( <i>consultar disponibilidad</i> ) - - - - -	<b>\$2.000</b>

#### TAMAL

Tamal en chala de descarte de cabeza y harina de maíz  - - - - -	<b>\$12.000</b>
---	-----------------

### Clásicos Norteños

Humita en olla con queso criollo  - - - - -	<b>\$17.000</b>
Humita "Lo de la Paliza" Humita con azúcar quemada  - - - - -	<b>\$17.000</b>
Locro ( <i>consultar disponibilidad</i> )	<b>\$18.000</b>

### Promos

**Picada Regional x 2 (de lunes a jueves) - - - - - \$34.000**

Cazuela de humita con queso, dos empanadas, dos mini tamales (o un tamal grande), dos agregados o mayonesas,, aros de cebolla, pollo rebozado, bastones de queso y pancitos caseros

**Pizza 4 porciones (de lunes a jueves)**

Común, Napo y Especial - - - - -	<b>\$16.000</b>
Pizza con Trago	<b>\$19.000</b>

**Menú "Asadito Patrio" (de lunes a miércoles)**

Asado de tira con guarnición (papas o ensalada mixta) + bebida + postre .....	<b>\$20.000</b>
---	-----------------

### Bife Patrio

Bife de chorizo con tres hongos con papas quebradas con cebolla y panceta al oliva.



## Parillas

Parrilla de la Independencia ☒ (comen dos) -----	<b>\$52.000</b>
Exquisito asado de tira, vacío, pollo, morcilla, 1/2 chorizo parrillero, 1/2 chorizo criollo, chinchulines y , riñoncitos	
Parrilla PREMIUM Lo de la Paliza ☒ (comen dos) -----	<b>\$63.500</b>
Dos empanadas de entrada + exquisito asado de tira, vacío, pollo, morcilla, 1/2 chorizo parrillero, 1/2 chorizo criollo, chinchulines y , riñoncitos + ensalada triple	
Picana Casa Histórica (consultar disponibilidad) ☒ -----	<b>\$31.500</b>
Cuarto trasero con papas, ensalada o puré, con el punto a gusto.	
Entraña 1816 (consultar disponibilidad) ☒ -----	<b>\$31.500</b>
Deliciosa entraña con guarnición (papas, ensalada o puré)	
Asado de tira banderita (comen dos) ☒ -----	<b>\$46.000</b>
con guarnición	

## Carnes del Bicentenario

Bife 200 años -----	<b>\$29.500</b>
Bife de chorizo grillado con vegetales al grill (cebolla, pimientos, zucchini).	
Bife Patrio ☒ -----	<b>\$29.500</b>
Bife de chorizo con champiñones y papas quebradas con cebolla y jamon.	
Bife Norteño ☒ -----	<b>\$29.500</b>
Bife de chorizo a los cuatro quesos norteños (criollo, quesillo, roquefort, parmesano) con papas y calabaza.	
Bife Batalla del 24 ☒ -----	<b>\$29.500</b>
Bife de chorizo a la manteca y provenzal con papas gajos al oreganato.	
Bife Mariquita Sánchez ☒ -----	<b>\$29.500</b>
Bife de chorizo a la riojana con guarnición.	
Bife de Chorizo con guarnición (300gr) ☒ -----	<b>\$28.000</b>

### SOLITARIOS MUY CODICIADOS

Chorizo Criollo -----	<b>\$8.500</b>
Chorizo Parrillero -----	<b>\$8.500</b>
Morcilla -----	<b>\$8.500</b>
Chinchulín (x3) -----	<b>\$9.800</b>
Riñoncito -----	<b>\$9.800</b>
Mollejita (x2) -----	<b>\$16.500</b>



## Pollos Pioneros

Diego de Villaroel ☒ - - - - -	<b>\$18.000</b>
¼ de pollo grillado al carbón con vegetales (cebolla, pimiento, tomate y papa) a la plancha	
Ibatín ☒ - - - - -	<b>\$18.000</b>
¼ de pollo al verdeo con queso cremoso, bechamel, tomate fresco y papas gajos	
Diaguita ☒ - - - - -	<b>\$18.000</b>
¼ de pollo con cremas de espinaca, puré de papas, calabaza y arvejas	
Tonocotés - - - - -	<b>\$18.000</b>
Suprema a la napolitana con papas fritas o puré	
Lules - - - - -	<b>\$18.000</b>
1/4 pollo a la mostaza y miel con papas fritas	

## Pescados

Quilmes ☒ - - - - -	<b>\$21.000</b>
Merluza a la plancha con limón acompañado de puré	

## Guarniciones de la Pacha

Papas fritas - - - - -	<b>\$7.000</b>
Puré de papas - - - - -	<b>\$8.000</b>
Huevos fritos (2) - - - - -	<b>\$3.500</b>
Arroz natural - - - - -	<b>\$6.600</b>
Puré de Calabaza - - - - -	<b>\$8.000</b>



## Regionales Gourmet

Matambre Zafrero (comen dos)	\$41.000
Matambre de cerdo a los 4 citrus, con papas.	
Matambre Obispo Colombres (comen dos)	\$41.000
Matambre al verdeo tiernizado con papas fritas y zanahorias a la manteca	

## Minutas bien tucumanas

Milanesa Ydiay	\$19.000
Milanesa a caballo con puré.	
Milanesa Mavé	\$19.000
Milanesa napolitanas con fritas	
Milanesa Mavé P/Compartir	\$33.000

## Tartas

Tarta Ancazo	\$16.500
Tarta de jamón y queso	
Tarta Pulsuda	\$16.500
Tarta de pollo y puerro	
Tarta Li Dicho	\$16.500
Tarta de humita	
Tarta Mañera	\$16.500
Tarta de Espinaca y Queso-	

## Ensaladas 7 maravillas tucumanas

Ensalada Tafi del Valle	\$12.000
Tomate, zanahoria rallada, choclo, queso criollo, remolacha y huevo .	
Ensalada Cadillal	\$12.000
Arroz, tomate, choclo, arvejas, queso criollo y atún.	
Ensalada Villa Nougés	\$12.000
Ensalada César, pollo, parmesano y croutones de campo y aderezo	
Ensalada San Pedro	\$12.000
Ensalada a gusto (no incluye rúcula ni parmesano)	
Ensalada San Javier	\$12.000
Rúcula , parmesano y cherry	
Ensalada Raco	\$9.000
Mixta: tomate y lechuga	
Ensalada El Mollar	\$11.000
Ensalada de queso, pasas de uva, tomates cherry, lechuga, mostaza y miel	

### Sorrentinos La Paliza

Sorrentinos de espinaca, rellenos de calabaza y menta asada, queso parmesano, con salsa bechamel, jamón crudo, queso y pollo.



### Pastas de la Música Tucumana (producción propia y casera)

Canelones Mecha Sosa - - - - -	<b>\$18.000</b>
Canelones de choclo con bechamel y queso azul gratinado.	
Canelones Tucu Tucu - - - - -	<b>\$18.000</b>
Canelones de espinaca y ricota con salsa de carne	
Tallarines Palito Ortega - - - - -	<b>\$21.000</b>
Tallarín ancho, al huevo, con bolognesa y escamas de queso	
Lasagna Podazza - - - - -	<b>\$22.000</b>
Lasagna de espinacas, queso, jamón cocido con bolognesa o salsa mixta.	
Lasagna Bomba Tucumana - - - - -	<b>\$22.000</b>
Lasagna de ricota, maíz amarillo, pollo confitado, con parmesano .	
Sorrentinos La Paliza - - - - -	<b>\$20.000</b>
Sorrentinos de espinaca, rellenos de calabaza y menta asada, queso parmesano, con salsa bechamel, jamón, queso y pollo.	
Sorrentinos Avelinos - - - - -	<b>\$20.000</b>
Sorrentinos de jamón y queso con salsa mixta.	

### Salsas extras

Salsa Alfredo - - - - -	<b>\$6.000</b>
Cubos de pollo con salsa bechamel y crema, queso sardo rayado	
Salsa Parisienne - - - - -	<b>\$6.000</b>
Cubos de pollo, jamón, champignones, crema y bechamel	
Salsa Carbonara - - - - -	<b>\$7.000</b>
Crema, panceta, huevo y queso parmesano.	
Salsa “Colombia” - - - - -	<b>\$7.000</b>
Salasa cremosa de puerro, champignones, panceta y pollo	



## Postres del Teatro Tucumano

Cuartirolo Kanan	\$7.500
Cuartirolo con batata.	
Higo "Vea Amigo" Calliera	\$9.000
Higo en almíbar con helado de vainilla y almendras.	
Rollitos Ladetto	
Rollos de quesillo con cayote y nuez.	\$8.000
Popurrí Oficial Gordillo para 2	\$24.000
Popurri de regionales con helado y almendras.	
Popurrí Oficial Gordillo para 1	\$14.000
Helados Juan Trébullo	\$7.500
Helados	
"Humberto Neme" bien nuestro	\$7.500
Cayote con nuez y helado	
Achilata	\$5.000

## CLÁSICOS DE AMPIMPA

Arroz con leche con miel de monte	\$7.000
Flan de la casa con dulce de leche y crema	\$6.000
Budin de pan de la casa con dulce de leche y crema	\$7.000
Ensalada de frutas de la casa con helado	\$7.000
Panqueque con dulce de leche	\$7.000
Fruta de estación	\$6.000
Panqueque de Manzana	\$6.000

## Bebidas sin Alcohol

Gaseosas 350 cc	\$3.000
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	
Aquarius 500 ml	\$3.000
Agua con o sin gas	\$3.000

## LIMONADAS

Regular 500 cc	\$4.000
Regular 1 lt.	\$7.000
Limonada con Menta y Jengibre 500 cc	\$4.500
Limonada con Menta y Jengibre 1 lt.	\$8.000

## *Bebidas con Alcohol*

### VINOS TINTOS

Cordero con Piel de Lobo Malbec	<b>\$13.000</b>
Portillo Malbec	<b>\$11.000</b>
La Celia Rva. Malbec	<b>\$11.000</b>
Tucumen Malbec	<b>\$11.000</b>
Tucumen Cab. Suav.	<b>\$11.500</b>
Tucumen Cab. Franc	<b>\$11.500</b>
Nicasia Malbec	<b>\$20.000</b>
Saint Felicien Malbec	<b>\$18.000</b>
Trumpeter Malbec	<b>\$21.000</b>
Salentein Rva. Malbec	<b>\$23.000</b>
Piatelli Rva. Malbec	<b>\$23.000</b>
Rutini Cab - Malbec	<b>\$26.000</b>
DV Catena Cab. Malbec	<b>\$35.000</b>

### VINOS BLANCOS

Eugenio Bustos Dulce	<b>\$10.600</b>
Portillo Chardonay	<b>\$10.600</b>
Maldigo Dulce	<b>\$17.000</b>
Piatelli Rva Torrontes	<b>\$22.000</b>

### VINOS TUCUMANOS

Siete Vacas Malbec 750 Ml	<b>\$16.000</b>
Siete Vacas Torrontes tardío 750 ml	<b>\$17.000</b>
Río de Arena Malbec	<b>\$17.000</b>
Río de Arena Torrontés	<b>\$16.000</b>
Perdido en las Cerrazones Malbec	<b>\$19.000</b> <i>Consultar disponibilidad</i>
Perdido en las Cerrazones Torrontés Tardío	<b>\$19.000</b> <i>Consultar disponibilidad</i>

### CHAMPAGNE

Maria Codorniu Brut Nature Rutini	<b>\$18.000</b>
Salentein Brut Nature	<b>\$22.000</b>
Salentein Extra Brut	<b>\$22.000</b>
Trumpeter Extra Brut Chard	<b>\$25.000</b>
Rutini Extra Brut	<b>\$48.000</b>

### APERITIVOS

Fernet con Coca	<b>\$10.000</b>
Campari	<b>\$10.000</b>
Gin Beefeater	<b>\$10.000</b>
Johnnie Walker Red Label	<b>\$12.000</b>
Aperol	<b>\$10.000</b>
Gancia	<b>\$10.000</b>

### CERVEZAS

Imperial 1Lt	<b>\$9.500</b>
Imperial Ipa 1Lt	<b>\$9.500</b>
Salta Negra 1Lt	<b>\$10.500</b>
Heineken 1Lt	<b>\$12.500</b>
Heineken 330 cc	<b>\$10.000</b>
Norte 1Lt	<b>\$10.000</b>

VUELTA VUELTA



COCIDA A PUNTO JUGOSA

MUY COCIDA