

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.

Nuestra carta es un reflejo de esa unión: cada plato tiene el **nombre de un artista o prócer** tucumano; una **fecha patria** importante para nuestra provincia y los **ingredientes** de nuestra tierra.

La decoración de este espacio está hecha con nuestras propias manos y con materia prima de la naturaleza, como las ramas, la madera, las plantas y las imágenes más bellas de Tucumán.

Bienvenido

*al maridaje entre sabores gourmet, música e historia en
Tucumán*



Humita en olla con queso criollo



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

Entradas Coloniales

EMPANADAS

Empanadas de carne	-----	\$2.200
Empanadas de pollo	-----	\$2.200
Empanadas de carne picante	-----	\$2.200
Empanadas de verdura (consultar disponibilidad)	-----	\$2.200
Empanadas de Calabaza y cebolla caramelizada (consultar disponibilidad)	-----	\$2.200

TAMAL

Tamal en chala de descarte de cabeza y harina de maíz	☎-----	\$13.000
---	--------	-----------------

Clásicos Norteños

Humita en olla con queso criollo	☎-----	\$18.500
Humita "Lo de la Paliza"		
Humita con azúcar quemada	☎-----	\$18.500
Locro (consultar disponibilidad)	☎-----	\$19.500

Promos

Picada Regional x 2 (de lunes a jueves) ----- **\$37.500**

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 a la parrilla 4 porciones (de lunes a jueves)

Común, Napo y Especial	-----	\$17.500
Pizza con Trago		\$20.500

Menú "Asadito Patrio" (de lunes a jueves)

Asado de tira con guarnición (papas o ensalada mixta) + bebida + postre **\$21.000**

Bife Patrio

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



Parillas

Parrilla de la Independencia ☒ (comen dos)	\$55.000
Exquisito asado de tira, corte de carne seleccionado, pollo, morcilla, 1/2 chorizo parrillero, 1/2 chorizo criollo, 2 chinchulines y, 2 riñoncitos (1 kg en total)	
Parrilla PREMIUM Lo de la Paliza ☒ (comen dos)	\$65.000
Dos empanadas de entrada + exquisito asado de tira, corte de carne seleccionado, pollo, morcilla, 1/2 chorizo parrillero, 1/2 chorizo criollo, 2 chinchulines y 2 riñoncitos + ensalada triple	
Picana Casa Histórica (consultar disponibilidad) ☒	\$33.000
Cuarto trasero con papas, ensalada o puré, con el punto a gusto.	
Entraña 1816 sola o a la provenzal ☒ (consultar disponibilidad)	\$33.000
Deliciosa entraña con guarnición (papas, ensalada o puré)	
Asado de tira banderita (comen dos) ☒	\$48.000
con guarnición	

Carnes del Bicentenario

Bife 200 años	\$29.900
Bife de chorizo grillado con vegetales al grill (cebolla, pimientos, zucchini).	
Bife Patrio ☒	\$29.900
Bife de chorizo con champiñones y papas quebradas con cebolla y jamon.	
Bife Norteño ☒	\$29.900
Bife de chorizo a los cuatro quesos nortenos (criollo, quesillo, roquefort, parmesano) con papas y calabaza.	
Bife Batalla del 24 ☒	\$29.900
Bife de chorizo a la manteca y provenzal con papas gajos al oregano.	
Bife Mariquita Sánchez ☒	\$28.000
Bife de chorizo a la riojana con guarnición.	
Osobuco Cabildo Abierto ☒	\$19.000
Riquísimo osobuco en salsa portuguesa con colchón de puré.	

SOLITARIOS MUY CODICIADOS

Chorizo Criollo	\$8.500
Chorizo Parrillero	\$8.500
Morcilla	\$8.500
Chinchulín (x3)	\$9.800
Riñoncito	\$9.800
Mollejita sola o al verdeo (x2)	\$16.500



Pollos Pioneros

Diego de Villaroel ☒ - - - - -	\$19.000
¼ de pollo grillado al carbón con vegetales (cebolla, pimiento, tomate y papa) a la plancha	
Ibatín ☒ - - - - -	\$19.000
¼ de pollo al verdeo con queso cremoso, bechamel, tomate fresco y papas gajos	
Diaguita ☒ - - - - -	\$19.000
¼ de pollo con cremas de espinaca, puré de papas, calabaza y arvejas	
Tonocotés - - - - -	\$19.000
Suprema a la napolitana con papas fritas o puré	
Lules - - - - -	\$19.000
1/4 pollo a la mostaza y miel con papas fritas	

Pescados

Quilmes ☒ - - - - -	\$22.000
Rollito de merluza con verdura grillada (pimiento y cebolla), con espejo de salsa de miel y mostaza acompañada de puré y 3 finas papas crocantes.	
Quilmes II ☒ - - - - -	\$22.000
Merluza a la romana con limón acompañada de puré de papas o papas españolas, en colchón de verduras grilladas (pimientos, cebolla y morrón).	

Guarniciones de la Pacha

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



Regionales Gourmet

Matambre Zafrero (comen dos)	\$43.000
Matambre de cerdo a los 4 citrus, con papas.	
Matambre Zafrero II (comen dos)	\$43.000
Matambre de cerdo al limón con papas	
Matambre Zafrero III (comen dos)	\$43.000
Matambre de cerdo a la pizza con papas	
Matambre Zafrero IV (comen dos)	\$43.000
Matambre de cerdo al verdeo con papas	
Matambre Obispo Colombres (comen dos)	\$43.000
Matambre al verdeo tiernizado con papas fritas y zanahorias a la manteca	

Minutas bien tucumanas

Milanesa Ydiay	\$20.000
Milanesa a caballo con puré.	
Milanesa Mavé	\$20.000
Milanesa napolitanas con fritas	
Milanesa Mavé P/Compartir	\$35.000

Ensaladas 7 maravillas tucumanas

Ensalada Tafi del Valle	\$14.000
Tomate, zanahoria rallada, choclo, queso criollo, remolacha y huevo.	
Ensalada Cadillal	\$14.000
Arroz, tomate, choclo, arvejas, queso criollo y atún.	
Ensalada Villa Nougues	\$14.000
Ensalada, pollo, parmesano y croutones de campo y exquisito aderezo "Villa Nougues"	
Ensalada San Pedro	\$14.000
Ensalada a gusto (no incluye rúcula ni parmesano)	
Ensalada San Javier	\$14.000
Rúcula, parmesano y cherry	
Ensalada Raco	\$11.000
Mixta: tomate y lechuga	
Ensalada El Mollar	\$13.000
Ensalada de queso, pasas de uva, tomates cherry, lechuga, mostaza y miel	

La Consentida - - - - - **\$22.000**

Sublime bondiola de cerdo con cebolla a la crema. Acompañada de papas españolas

Después de este plato recomendamos nuestro postre “Cuartirolo Kanan” (dulce de batata y queso cuartirolo)

El Escondido - - - - - **\$31.000**

Irresistibles medallones lardados con panceta ahumada, son salsa de mostaza. Acompañado de arroz pilaf.

Después de este plato recomendamos nuestro postre Higo “Vea Amigo” (Higo en Almíbar con helado de vainilla y almendras)

Pechito Argentito - - - - - **\$37.500**

Delicioso pechito de cerdo a la barbacoa. Acompañado de puré de batata y láminas de manzana, complementando el agridulce perfecto.

Después de este plato recomendamos nuestro postre “Humberto Neme” (Cayote con nuez y helado)

Caldera del Cerro - - - - - **\$39.000**

Exquisita fondue de queso gruyere, con tiras de picana (300 gm). Acompañado con papas y verduras grilladas.

Después de este plato recomendamos nuestro postre “Rollito Ladetto” (Quesillo con cayote con nuez), para una explosión de sabores en el paladar.

By chef **Daniela Argüello**. Egresada de chef del Instituto Patagonia, es una cocinera que lleva el fuego en las manos y la patria en el paladar. Sus sabores favoritos nacen siempre del calor: de una parrilla encendida, de un horno de barro o del disco que canta sobre las brasas. Porque Daniela es bien argentina —de esas que condimentan con historia y sirven con el alma—.

Cada ingrediente que elige deja un dejo celeste y blanco en la boca. Estos cuatro platos fueron creados especialmente para **Lo de la Paliza**, como un homenaje a nuestra tierra, a la mesa compartida y a la pasión por cocinar.

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 - - - - -	\$19.000
Canelones de choclo con bechamel y queso azul gratinado.	
Canelones Tucu Tucu - - - - -	\$19.000
Canelones de espinaca y ricota con salsa de carne	
Tallarines Palito Ortega - - - - -	\$22.000
Tallarín ancho, al huevo, con bolognesa y escamas de queso	
Lasagna Podazza - - - - -	\$23.000
Lasagna de espinacas, queso, jamón cocido con bolognesa o salsa mixta.	
Lasagna Bomba Tucumana - - - - -	\$23.000
Lasagna de ricota, maíz amarillo, pollo confitado, con parmesano .	
Sorrentinos La Paliza - - - - -	\$21.000
Sorrentinos de espinaca, rellenos de calabaza y menta asada, queso parmesano, con salsa bechamel, jamón, queso y pollo.	
Sorrentinos Avelinos - - - - -	\$21.000
Sorrentinos de jamón y queso con salsa mixta.	
Sorrentinos Paz Martínez - - - - -	\$22.000
Sorrentinos de pollo, puerro y cebolla caramelizada.	

Salsas extras

Salsa Alfredo - - - - -	\$6.000
Cubos de pollo con salsa bechamel y crema, queso sardo rayado	
Salsa Parisienne - - - - -	\$6.000
Cubos de pollo, jamón, champignones, crema y bechamel	
Salsa Carbonara - - - - -	\$7.000
Crema, panceta, huevo y queso parmesano.	
Salsa "Colombia" - - - - -	\$7.000
Salsas cremosas de puerro, champignones, panceta y pollo	

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	
Tarta de Espinaca y Queso - - - - -	\$16.500



Postres del Teatro Tucumano

Cuartirollo Kanan	\$8.000
Cuartirollo con batata.	
Higo "Vea Amigo" Calliera	\$9.500
Higo en almíbar con helado de vainilla y almendras.	
Rollitos Ladetto	
Rollos de quesillo con cayote y nuez.	\$8.500
Popurrí Oficial Gordillo para 2	\$24.000
Popurri de regionales con helado y almendras.	
Popurrí Oficial Gordillo para 1	\$14.000
Helados Juan Tríbulo	\$8.000
Helados	
"Humberto Neme" bien nuestro	\$8.000
Cayote con nuez y helado	
Achilata	\$5.500

CLÁSICOS DE AMPIMPA

Arroz con leche con miel de monte	\$7.500
Flan de la casa con dulce de leche y crema	\$6.500
Budin de pan de la casa con dulce de leche y crema	\$7.500
Ensalada de frutas de la casa con helado	\$7.500
Panqueque con dulce de leche	\$7.500
Fruta de estación	\$6.500
Panqueque de Manzana	\$6.500
Brownie Destino San Javier	\$9.000
Exquisito brownie de chocolate con helado	

Bebidas sin Alcohol

Gaseosas 350 cc	\$3.200
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta	
Aquarius 500 ml	\$3.200
Agua con o sin gas	\$3.200

Bebidas con Alcohol

VINOS TINTOS

Cazador Malbec	\$11.000
Tucumen Malbec	\$11.000
Tucumen Cab. Franc	\$11.000
Alma Mora Malbec	\$11.500
Portillo Malbec	\$12.500
Fond de Cave Malbec	\$14.500
Don David Malbec	\$15.000
Nicasia Malbec	\$20.000
Saint Felicien Malbec	\$22.000
Trumpeter Malbec	\$22.500
Salentein Rva. Malbec	\$26.000
Piatelli Rva. Malbec	\$29.000
Rutini Cab - Malbec	\$35.000
DV Catena Cab. Malbec	\$35.000
Copa de Vino	\$6.000
Altos La Cienaga Malbec	\$25.000

VINOS BLANCOS

Eugenio Bustos Dulce	\$10.600
Portillo Chardonay	\$12.000
Maldigo Dulce	\$28.000
Piatelli Rva Torrontes	\$29.000

VINOS TUCUMANOS

Siete Vacas Malbec 750 Ml	\$20.000
Siete Vacas Torrontes tardío 750 ml	\$19.000
Río de Arena Malbec	\$22.000
Río de Arena Torrontés	\$19.000

CHAMPAGNE

Maria Codorniu Brut Nature Rutini	\$18.000
Salentein Brut Nature	\$22.000
Salentein Extra Brut	\$22.000
Navarro Correa	\$24.000

APERITIVOS

Fernet con Coca	\$11.000
Campari	\$11.000
Gin Beefeater	\$11.000
Johnnie Walker Red Label	\$14.000
Aperol	\$11.000
Gancia	\$11.000

CERVEZAS

Imperial 1Lt	\$9.500
Salta Negra 1Lt	\$10.500
Heineken 1Lt	\$13.000
Heineken 330 cc	\$10.000
Norte 1Lt	\$10.000

VUELTA VUELTA



COCIDA A PUNTO JUGOSA

MUY COCIDA