CHAIRA

Cocina Gourmet

CARTA PRIMAVERA – VERANO 2026/2027
HOTEL CAMBERLAND RAMALLO

PARA COMENZAR Y COMPARTIR

Provoleta Camberland — **$22.000**
Provoleta grillada, tomates confitados, orégano fresco y reducción de aceto.

Langostinos Crocantes — **$25.000**
Langostinos rebozados, hojas verdes y mayonesa de lima y cilantro.

Hummus de la Casa — **$18.000**
Hummus de garbanzos, semillas de sésamo y focaccia artesanal.

Empanada Criolla — **$6.000**
Ternera braseada · Vegetales · Jamón y queso

Papas Chaira — **$19.000**
Papas fritas con cheddar fundido, panceta crocante y verdeo.

Rabas a La Romana — **$25.000**
Aros de calamar rebozados con salsa tártara

Tabla Fría — **$34.000**
Selección de quesos y fiambres, aceitunas, morrones, cherries y pan casero.

Tabla Caliente — **$42.000**
Rabas a la Romana, bastoncitos de muzzarella, bites de espinaca y muzzarella, nuggets de pollo y papas fritas. Dips de salsa tártara, barbacoa y cheddar.

ENSALADAS & OPCIONES FRESCAS

Caesar Camberland — **$24.000**
Mix de verdes, pollo grillado, parmesano, croutons y aderezo Caesar.

Mediterránea — **$23.000**
Hojas verdes, tomates cherries, mozzarella, aceitunas negras, cebolla morada y oliva.

Rúcula & Peras — **$24.000**
Rúcula, pera fresca, queso azul, nueces y vinagreta de miel.

Bowl del Paraná — **$29.000**
Arroz yamaní, salmón grillado, palta, pepino, zanahoria, hojas verdes y sésamo.

Chaira — **$26.000**
Palta, jamón crudo, hojas verdes, olivas negras y vinagreta cítrica.

A tu Gusto — **$20.000**
Hasta 4 ingredientes a elección: tomate, lechuga, zanahoria, huevo duro, rúcula, cebolla y choclo.

MENÚ SUGERENCIA

Fin de semana

Matambre a la Pizza **$30.000**
Matambre de cerdo a la pizza con papas españolas

Pan artesanal, appetizer y servicio de mesa: $4.000 por persona · Precios en pesos argentinos

CHAIRA

Cocina Gourmet

CARTA PRIMAVERA – VERANO 2026/2027
HOTEL CAMBERLAND RAMALLO

PASTAS ARTESANALES

Malfattis al Graten — **$29.000**
Malfattis de espinaca y ricota con salsa de quesos al graten.

Raviolones del Chef — **$30.000**
Raviolones de jamón y queso, crema de parmesano y pimienta negra.

Fettuccine Mare — **$34.000**
Fettuccine, langostinos, tomates cherries, ajo, oliva y albahaca fresca.

Ñoquis de Papa — **$27.000**
Ñoquis de papa, a elección con salsa bolognesa, fileto o crema.

PRINCIPALES

Milanesa Chaira — **$28.000**
Milanesa de ternera a caballo o napolitana con papas fritas, puré de papas o ensalada clásica.

Ojo de Bife Camberland — **$37.000**
Ojo de bife grillado, papas rústicas, vegetales de estación y chimichurri de la casa.

Ternera a la Pimienta — **$34.000**
Ternera braseada, salsa cremosa de pimienta y puré de calabaza.

Pollo Dorado — **$30.000**
Suprema de pollo grillada, papas al romero y salsa de mostaza y miel.

Bondiola Braseada — **$32.000**
Bondiola cocida lentamente, batatas crocantes, ensalada fresca y reducción de cerveza.

Salmón del Chef — **$39.000**
Salmón grillado, vegetales de estación, papines y emulsión de limón.

Pesca del Día — **$36.000**
Pesca fresca, papas naturales, ensalada de hojas y salsa cítrica.

CLÁSICOS A LA PLANCHA

Bife de Ternera — **$34.000**
Con guarnición: papas fritas, puré de papas o ensalada a elección.

Suprema de Pollo — **$26.000**
Con guarnición: papas fritas, puré de papas o ensalada a elección.

Bondiola de Cerdo — **$29.000**
Con guarnición: papas fritas, puré de papas o ensalada a elección.

Salmón Rosado — **$36.000**
Con guarnición: papas fritas, puré de papas o ensalada a elección.

Pan artesanal, appetizer y servicio de mesa: $4.000 por persona · Precios en pesos argentinos

CHAIRA

Cocina Gourmet

CARTA PRIMAVERA – VERANO 2026/2027
HOTEL CAMBERLAND RAMALLO

SÁNDWICHES & BURGERS

Camberland Burger — **$28.000**
Doble medallón de carne, cheddar, panceta crocante y cebolla caramelizada.

Mediterránea Burger — **$27.000**
Doble medallón de carne, mozzarella, rúcula, tomate y pesto.

Club Camberland — **$26.000**
Pollo, panceta, huevo, lechuga, tomate y mayonesa de la casa en pan de ciabatta.

Ternera Braseada — **$28.000**
Ternera desmechada, provolone, cebolla caramelizada y rúcula en pan de ciabatta.

Wrap Fresco de Pollo — **$25.000**
Pollo grillado, tomate, palta, provolone, rúcula y limón.

DULCE FINAL

Macedonia con Helado — **$12.000**
Frutas de estación con 2 bochas de helado a elección.

Flan Casero — **$12.000**
Flan casero de vainilla con crema y dulce de leche.

Creme Brulee — **$14.000**
Crema suave de vainilla cubierta con caramelo y frutos rojos.

Espuma de Frutilla — **$14.000**
Mousse de frutillas frescas, decorada con frutillas en trozos y crema chantilly.

Copa Tiramisú — **$14.000**
Clásico italiano de crema de mascarpone, café y cacao amargo.

Banana Split — **$15.000**
Banana, tres bochas de helado (vainilla, chocolate y frutilla), dulce de leche, salsa de chocolate, crema chantilly y crocante de nueces.

Tentación de Pistacho y Chocolate — **$17.000**
Torta tipo alfajor a base de chocolate, rellena de crema de pistacho, cubierta con ganache de chocolate y pistachos crocantes.

PARA LOS MÁS CHICOS · MENÚ KIDS · $30.000

Incluye helado y una bebida sin alcohol

Milanesa de ternera — Con papas fritas o puré de papas
Pasta seca — Con salsa fileto, bolognesa o crema
Nuggets de pollo — Con papas fritas o puré de papas

Pan artesanal, appetizer y servicio de mesa: $4.000 por persona · Precios en pesos argentinos

CHAIRA

Cocina Gourmet

CARTA PRIMAVERA – VERANO 2026/2027
HOTEL CAMBERLAND RAMALLO

BEBIDAS FRESCAS

Agua mineral con y sin gas 500 ml	**$6.000**
Agua saborizada línea Levité 500 ml	**$6.000**
Gaseosa línea Coca-Cola 354 ml	**$6.000**
Agua Fresca del Hotel Pepino, limón y menta.	**$7.000**
Jugo de Naranja	**$8.000**
Limonada Clásica Limón, jengibre y menta fresca.	**$8.000**
Jarra de Limonada Clásica	**$12.000**
Limonada Pink Limón, frutos rojos y menta.	**$9.000**

CERVEZAS

Imperial Rubia, Roja y Negra · 473 ml	**$9.000**
Grolsch Rubia · 473 ml	**$9.000**
Miller Rubia · 473 ml	**$9.000**
Dos Patrias Cerveza artesanal local: Golden, Pale Ale, Irish Ale, IPA · 473 ml	**$10.000**

VINOS & ESPUMANTES

Luigi Bosca Malbec	**$39.000**
Nicasia Cabernet Franc	**$34.000**
Trumpeter Malbec	**$34.000**
Trumpeter Chardonnay	**$34.000**
Callejón de las Brujas Malbec	**$33.000**
Callejón de las Brujas Cabernet Sauvignon	**$33.000**
Latitud 33 Malbec	**$28.000**
Santa Julia Chenin Dulce	**$28.000**
Santa Julia Sauvignon Blanc	**$28.000**
Copón de Vino	**$15.000**
Chandon Extra Brut	**$45.000**
Navarro Correas Extra Brut	**$45.000**