



Noviembre 2021

ENTRADAS

Jamón de Ciervo Ahumado	\$ 1100,00
Escabeche de Ciervo.....	\$ 980,00
Gravlax (Trucha Marinada) Con Blinis y Crema Acida.....	\$ 1400,00
Trucha Ahumada	\$ 1400,00
Empanadas de Carne ó de Jamón y Queso ò de Ciervo.....	\$ 180,00
Jamón Crudo	\$ 1100,00
Jamón Crudo y Gruyere	\$ 1100,00
Tablita de 4 Fiambres	\$ 980,00
Tabla de Quesos	\$ 1100,00
Berenjenas en Escabeche	\$ 550,00
Provoleta Clásica o a la Provenzal o a la Criolla.....	\$ 650,00
Surtido De Fiambres Regionales (para compartir 2/3 pers.).....	\$ 3200,00

+

CARNES DE CIERVO

Lomo de Ciervo "A la Cazadora" con Puré de Papas y de Manzanas.....	\$ 1500,00
Lomo de Ciervo con Salsa de Arándanos y Verduras Salteadas	\$ 1500,00
Lomo de Ciervo al Champignon con Papas Rústicas	\$ 1500,00
Lomo de Ciervo al Verdeo y Verduras Salteadas	\$ 1500,00
Lomo de Ciervo Al Roquefort con Papas Rústicas	\$ 1500,00

Milanesas de Ciervo

Acompañadas con Papas Fritas o Puré

Clásica	\$ 900,00
Completa	\$ 1100,00
A la Napolitana ó A la Suiza	\$ 1300,00
Al Champignon	\$ 1300,00
Al Verdeo	\$ 1300,00
Al Roquefort.....	\$ 1300,00
Fugazzetta Queso y Cebolla Salteadas	\$ 1300,00
Espinaca a la Crema Espinacas Gratinadas	\$ 1300,00
A la riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas)	\$ 1300,00
Americana (Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos).....	\$ 1300,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

TRUCHAS

Acompañadas con Puré de Papas o Calabaza o Papas al Vapor o Papas Fritas

Trucha a la Manteca Negra	\$ 1450,00
Trucha Al Limón.....	\$ 1450,00
Trucha Con Alcaparras.....	\$ 1600,00
Trucha a la Provenzal.....	\$ 1600,00
Trucha Al Ajillo.....	\$ 1600,00
Trucha Grillé	\$ 1600,00
Trucha A la Crema.....	\$ 1600,00
Trucha Al Roquefort.....	\$ 1700,00
Trucha Al Champignon	\$ 1700,00
Trucha A la Almendra	\$ 1700,00
Trucha Con Salsa de Camarones	\$ 1900,00
TRUCHA ESPECIAL RUCA HUENEY (para compartir)	\$ 3400,00
Salsa de Camarones Adicional	\$ 700,00

MARISCOS

Rabas a la Romana	\$ 1100,00
Rabas a la Provenzal.....	\$ 1100,00
Dúo de Mar (Langostinos y Rabas)	\$ 1300,00
Camarones Al Ajillo	\$ 1400,00
Camarones Gratinados con Crema y Parmesano	\$ 1500,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

COMIDAS ÁRABES FRÍAS

Hummus bi Tahine (Puré de Garbanzos)	\$ 550,00
Labben (Yogurt Colado y Condimentado)	\$ 550,00
Keppe Naie (Crudo)	\$ 1150,00
Tabbule (Ensalada de Trigo, Pepinos, Perejil y Tomates)	\$ 650,00
Picada Árabe (Hummus, Tabbule, Keppe Cocido y Labben)	\$ 1050,00

COMIDAS ÁRABES CALIENTES

Sfiha (Empanadas Árabes)	\$ 200,00
Keppe Mashuie (Cocido)	\$ 1150,00
Keppe bi Sainie (Relleno con Carne)	\$ 1300,00
Mahshí Malfuf (Hojas de Repollo Rellenas con Arroz y Carne)	\$ 980,00
Warak (Hojas de Parra Rellenas con Arroz y Carne)	\$ 980,00

MENÚ INFANTIL

Incluye 1 Gaseosa

Milanasas o Supremas o Nuggets de Pollo con Puré / Papas Fritas ó Tallarines o Ñoquis con Boloñesa o Crema	\$ 980,00
---	-----------

TORTILLAS REVUELTOS Y OMELETTE

Revuelto Gramajo	\$ 800,00
Omelette de Jamón y Queso o de Verduras	\$ 850,00
Omelette de Champiñones	\$ 1000,00
Tortilla de Papas y Cebolla ò de Verduras	\$ 980,00
Tortilla Española	\$ 1050,00
Huevos Fritos c/u	\$ 100,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

PARRILLA / CARNES / POLLOS / CERDO

Mix de Carnes (Chorizo, Vacío, Asado de Tira, Cerdo)	\$ 1200,00
Vacío a la Parrilla.....	\$ 1200,00
Asado de Tira a la Parrilla	\$ 1350,00
Vacío - Pollo - Chorizo con Ensalada Mixta.....	\$ 1200,00
Chorizos Unid	\$ 280,00
Lomo	\$ 1550,00
Lomo a la Pimienta	\$ 1800,00
Lomo al Ajillo	\$ 1800,00
Lomo al Champignon ò Al Roquefort	\$ 1900,00
Lomo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 2000,00
Bife de Chorizo	\$ 1250,00
Bife de Chorizo a la Pimienta	\$ 1500,00
Bife de Chorizo al Ajillo.....	\$ 1500,00
Bife de Chorizo al Champignon ò Al Roquefort.....	\$ 1600,00
Bife de Chorizo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 1700,00
Petit Bife / Ojo de Bife.....	\$ 1100,00
Petit Bife a la Pimienta.....	\$ 1350,00
Petit Bife al Ajillo	\$ 1350,00
Petit Bife al Champignon ò Al Roquefort.....	\$ 1450,00
Petit Bife a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas)	\$ 1550,00
¼ de Pollo al Limón	\$ 800,00
¼ de Pollo a la Provenzal o al Ajillo	\$ 920,00
¼ de Pollo al Champignon ò Al Roquefort	\$ 980,00
Matambrito de Cerdo a la Parrilla	\$ 1300,00
Matambrito de Cerdo al Roquefort ò Al Verdeo	\$ 1500,00
Matambrito de Cerdo a la Pizza	\$ 1650,00
Matambrito de Cerdo Fugazzetta Queso y Cebolla Salteadas	\$ 1650,00
Matambrito de Cerdo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 1650,00
Bondiola ò Tira de Cerdo	\$ 1100,00
Bondiola de Cerdo con Salsa de Arándanos o Al Roquefort	\$ 1450,00
Bondiola ò Tira de Cerdo Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 1550,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

PASTAS CASERAS

A la Boloñesa ó A la Manteca ó Fileto ó Salsa Rosa

Sorrentinos de Trucha	\$ 1100,00
Sorrentinos de Cordero	\$ 1100,00
Ravioles de Ciervo en Masa de Espinaca.....	\$ 1100,00
Sorrentinos de Jamón y Queso	\$ 980,00
Sorrentinos Verdes de Espinaca y Ricota	\$ 980,00
Ravioles de Verdura	\$ 900,00
Ravioles de Ricota.....	\$ 900,00
Tallarines Blancos al Huevo	\$ 880,00
Tallarines Verdes de Espinaca	\$ 880,00
Ñoquis de Papas	\$ 880,00
Lasagnas Rellenas	\$ 950,00
Canelones de Verduras	\$ 950,00
Pastas a "La Gauchito" (Crema y Boloñesa)	\$ 950,00
Pastas al Pesto.....	\$ 950,00
Pastas a la Crema	\$ 950,00
Pastas Gratinadas	\$ 1100,00
Pastas con Estofado de Carne	\$ 1100,00
Pastas a la Parissienne (Crema, Jamón y Queso Gratinado)	\$ 1100,00
Pastas al Champignon o Al Roquefort	\$ 1100,00
Pastas con Salsa de Camarones	\$ 1550,00

MILANESAS Ó SUPREMAS

Acompañadas con Papas Fritas o Puré (Papas, Calabaza o Mixto)

Clásica Con Papas Fritas o Puré	\$ 800,00
Completa Con Papas Fritas y Huevos Fritos	\$ 1000,00
A la Napolitana Salsa Jamón y Queso Gratinado	\$ 1200,00
A la Suiza Queso Gratinado	\$ 1200,00
Al Champignon o Al Roquefort	\$ 1200,00
Fugazzetta Queso y Cebolla Salteadas	\$ 1200,00
Espinaca a la Crema y Queso Gratinado	\$ 1200,00
A La Riojana (Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 1200,00
Americana (Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos).....	\$ 1200,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

ACOMPAÑAMIENTOS

	<u>Guarnición</u>	<u>Porción</u>
Papas Fritas.....	\$ 300,00	\$ 400,00
Puré de Papas o de Calabaza o Mixto	\$ 300,00	\$ 400,00
Papas Fritas a la Provenzal.....	\$ 300,00	\$ 500,00
Papas Rústicas ò Doradas	\$ 300,00	\$ 500,00
Papas Noissette ò Españolas.....	\$ 300,00	\$ 500,00
Verduras Salteadas o Al Vapor	\$ 300,00	\$ 500,00
Papas Rejillas	\$ 600,00	
Pure de Manzanas.....	\$ 450,00	
Papas a La Crema.....	\$ 650,00	
Arroz Blanco	\$ 500,00	
Ensaladas combinación de <u>3 Ingredientes</u>	\$ 450,00	
(Lechuga, Tomates, Cebolla, Zanahoria, Papas, Huevo Duro)		
Ensalada de Rúcula	\$ 500,00	
Ensalada de Tomate	\$ 500,00	
Ensalada Completa	\$ 500,00	
Adicionales de Palmitos o Pollo o Jamón Cocido o Atún.....	\$ 400,00	

ENSALADAS ESPECIALES

Mézclum de Hojas Verdes y Tomates Confitados	\$ 650,00
Rúcula, Parmesano y Olivas	\$ 650,00
Rúcula, Ajo y Queso Azul.....	\$ 650,00
Caesar con Pollo	\$ 850,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

POSTRES Y HELADOS

Brownies con Helado, Salsas de Frambuesas y Chocolate.....	\$ 550,00
Crumble de Manzana con Helado	\$ 550,00
Frambuesas al Natural	\$ 500,00
Frutillas	\$ 500,00
Copa Crocante con Frutos Patagónicos y Helado de Crema	\$ 550,00
Frambuesas con Helado.....	\$ 550,00
Frutillas con Helado	\$ 550,00
Flan Casero	\$ 500,00
Budín de Pan	\$ 480,00
Ensalada de Frutas	\$ 450,00
Ensalada de Frutas con Helado	\$ 500,00
Higos ò Zapallos en Almíbar	\$ 500,00
Queso y Dulce	\$ 450,00
Mousse de Chocolate	\$ 450,00
Tiramisú	\$ 550,00
Queso Fresco con Higos ò Zapallos en Almíbar	\$ 550,00
Copa Helada (2 Bochitas) o Bombón Helado	\$ 450,00
Don Pedro.....	\$ 800,00
Adicional de Dulce de Leche o Crema o Salsa de Frambuesas	\$ 150,00

POSTRES ARABES

Baclawa (Masa Philo Rellena con Nueces)	\$ 700,00
Hríset el Lauz (Postre de Sémola con Almíbar)	\$ 500,00
Delicatessen Orientales (Para compartir).....	\$ 900,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

BEBIDAS

Vino de la Casa Bot. 750 cc.	\$ 400,00
Vino de la Casa Bot. 375 cc.	\$ 300,00
Copa de Vino	\$ 300,00
Gaseosas Chica	\$ 180,00
Agua Mineral 500 cc.	\$ 180,00
Aguas Saborizadas 500 cc.	\$ 220,00
Jugo de Naranja	\$ 350,00

CERVEZAS

Quilmes de 1 Litro.....	\$ 400,00
Quilmes Lata de ½.....	\$ 300,00
Stella Artois de 1 Litro.....	\$ 500,00
Stella Artois Lata de ½.....	\$ 400,00
Andes "Origen" de 1 Litro	\$ 500,00
Andes "Origen" Lata de ½	\$ 400,00
Corona 710 cc.	\$ 550,00

CERVEZAS PATAGONIA

Amber Lager (Roja) 710 cc	\$ 550,00
Kuné 710 cc.	\$ 550,00
24/7 De Sauco 710 cc.	\$ 550,00

CERVEZA PAIHUEN ARTESANAL LOCAL

Golden Ale (Rubia)	\$ 550,00
IPA (Roja)	\$ 550,00
Pilsen	\$ 550,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

VINOS FINOS

Newen Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1100,00
Newen Sauvignon Blanc	\$ 1100,00
Postales Roble Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 950,00
Postales Roble Chardonnay	\$ 950,00
Postales Roble 375 cc	\$ 550,00
Ventus Roble Blend Tinto	\$ 800,00
Ventus Roble Chardonnay	\$ 800,00
Malma Chacra La Papay Malbec	\$ 1150,00
Malma Chacra La Papay Sauvignon Blanc	\$ 1150,00
P 15 Tinto	\$ 850,00
P 15 Blanco	\$ 850,00
Humberto Canale Estate Malbec ò Merlot ò Pinot Noir	\$ 1500,00
Canale " Intimo " Malbec	\$ 1100,00
Canale " Intimo " Trivarietal (Cabernet Merlot Malbec)	\$ 1100,00
Canale " BLUSH " Rosé	\$ 800,00
Marcus Malbec ò Sauvignon Blanc	\$ 750,00
Marcus Malbec 375 cc	\$ 550,00
Alfredo Roca Reserva de Familia Malbec ò Cabernet Franc	\$ 2900,00
Alfredo Roca FINCAS Malbec	\$ 1200,00
Alfredo Roca FINCAS Pinot Noir ò Merlot	\$ 1200,00
Alfredo Roca FINCAS Sauvignon Blanc ò Torrontés	\$ 950,00
Alfredo Roca FINCAS Malbec <u>375 cc</u>	\$ 750,00
Roca Bi Varietal (Malbec/Merlot ò Chenin/Chardonnay)	\$ 700,00
Norton Malbec DOC	\$ 1100,00
Norton Barrel Select Malbec	\$ 980,00
Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$ 980,00
Norton Barrel Select Pinot Noir	\$ 980,00
Norton Cosecha Tardía	\$ 780,00

Consulte por menú sin TACC





Noviembre 2021

VINOS FINOS

Nina Gran Petit Verdot.....	\$ 1650,00
Nina Gran Malbec.....	\$ 1650,00
Nina Gran Cabernet Franc	\$ 1650,00
Nina Malbec.....	\$ 950,00
Nina Cabernet Franc	\$ 950,00
Nina Torrontés	\$ 950,00
Alambrado Malbec ò Cabernet Sauvignon.....	\$ 1200,00
Santa Julia Malbec	\$ 800,00
Santa Julia Cabernet Sauvignon	\$ 800,00
Santa Julia Malbec Sauvignon Blanc	\$ 800,00
Santa Julia 375 cc.	\$ 600,00
Montchenot 5 años Blend Tinto	\$ 1200,00
Rincón Famoso Tinto ó Blanco	\$ 800,00
López Malbec ò Sauvignon Blanc	\$ 600,00
Vasco Viejo Tinto ó Blanco 750 cc.....	\$ 400,00
Vasco Viejo Tinto 375 cc.....	\$ 300,00
Trivento Golden Reserve Malbec ò Cabernet Sauvignon ò Chardonnay	\$ 980,00
Trivento Reserve Malbec <u>375 cc</u>	\$ 480,00
Callia Alta Malbec	\$ 650,00
Callia Alta Tardío	\$ 650,00
Callia Alta 375 cc.....	\$ 450,00
La Linda Private Selección Old Vines Malbec	\$ 1400,00
La Linda Sweet Viognier.....	\$ 880,00

Blancos en Promoción

Agujón de Abeja Semillón (Rio Negro).....	\$ 850,00
Casillero del Diablo Reserva Sauvignon Blanc	\$ 850,00
Mantra Chardonnay	\$ 850,00
Trivento Reserve Chardonnay.....	\$ 850,00

Consulte por menú sin TACC

