



ENERO 2022

### ENTRADAS

Jamón de Ciervo Ahumado .....	\$ 1300,00
Escabeche de Ciervo.....	\$ 1100,00
Gravlax (Trucha Marinada) Con Blinis y Crema Acida .....	\$ 1600,00
Empanadas de Carne.....	\$ 200,00
Empanadas de Jamón y Queso .....	\$ 200,00
Jamón Crudo .....	\$ 1300,00
Tablita de 4 Fiambres .....	\$ 1100,00
Tabla de Quesos .....	\$ 1200,00
Berenjenas en Escabeche .....	\$ 600,00
Provoleta Clásica o a la Provenzal o a la Criolla.....	\$ 800,00
Surtido De Fiambres Regionales (Para compartir 2/3 pers.) .....	\$ 3600,00

### CARNES DE CIERVO

Ciervo "A la Cazadora" con Puré de Papas y de Manzanas.....	\$ 1800,00
Ciervo con Salsa de Arándanos y Verduras Salteadas .....	\$ 1800,00
Ciervo al Champignon con Papas Rústicas .....	\$ 1800,00
Ciervo Al Roquefort con Papas Rústicas .....	\$ 1800,00

### **Milanesas de Ciervo**

Acompañadas con Papas Fritas o Puré

Clásica .....	\$ 1200,00
Completa .....	\$ 1400,00
A la Napolitana ó A la Suiza .....	\$ 1800,00
Al Champignon .....	\$ 1800,00
Al Roquefort.....	\$ 1800,00
<b>A la riojana</b> (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas) .....	\$ 1800,00
<b>Americana</b> (Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos).....	\$ 1800,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

## TRUCHAS

Acompañadas con Puré de Papas ò Papas Fritas

Trucha a la Manteca Negra .....	\$ 1800,00
Trucha Al Limón.....	\$ 1800,00
Trucha Con Alcaparras.....	\$ 2000,00
Trucha a la Provenzal.....	\$ 2000,00
Trucha Al Ajillo.....	\$ 2000,00
Trucha Grillé .....	\$ 2000,00
Trucha A la Crema.....	\$ 2000,00
Trucha Al Roquefort.....	\$ 2200,00
Trucha Al Champignon .....	\$ 2200,00
Trucha A la Almendra .....	\$ 2200,00
Trucha Con Salsa de Camarones .....	\$ 2400,00
<b>TRUCHA ESPECIAL RUCA HUENEY</b> (para compartir) .....	\$ 3800,00
Salsa de Camarones Adicional .....	\$ 800,00

## MARISCOS

Rabas a la Romana .....	\$ 1500,00
Rabas a la Provenzal.....	\$ 1500,00
Dúo de Mar (Langostinos y Rabas) .....	\$ 1700,00
Camarones Al Ajillo .....	\$ 1800,00
Camarones Gratinados con Crema y Parmesano .....	\$ 2000,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

### COMIDAS ÁRABES FRÍAS

<b>Hummus bi Tahine</b> (Puré de Garbanzos) .....	\$ 600,00
<b>Labben</b> (Yogurt Colado y Condimentado) .....	\$ 600,00
<b>Keppe Naie</b> (Crudo) .....	\$ 1400,00
<b>Tabbule</b> (Ensalada de Trigo, Pepinos, Perejil y Tomates) .....	\$ 700,00
<b>Picada Árabe</b> (Hummus, Tabbule, Keppe Cocido y Labben) .....	\$ 1200,00

### COMIDAS ÁRABES CALIENTES

<b>Sfiha</b> (Empanadas Árabes) .....	\$ 200,00
<b>Keppe Mashuíe</b> (Cocido) .....	\$ 1400,00
<b>Mahshí Malfuf</b> (Hojas de Repollo Rellenas con Arroz y Carne) .....	\$ 1200,00
<b>Warak</b> (Hojas de Parra Rellenas con Arroz y Carne) .....	\$ 1200,00

### MENÚ INFANTIL

<b>Incluye 1 Gaseosa</b> .....	\$ 1200,00
<b>Milanesas ó Supremas ó Nuggets de Pollo con Puré / Papas Fritas ó</b>	
<b>Tallarines ó Ñoquis con Boloñesa o Crema</b>	

### TORTILLAS REVUELTOS Y OMELETTE

Revuelto Gramajo .....	\$ 900,00
Omelette de Jamón y Queso o de Verduras .....	\$ 1000,00
Omelette de Champiñones .....	\$ 1200,00
Tortilla de Papas y Cebolla ò de Verduras .....	\$ 1100,00
Tortilla Española .....	\$ 1200,00
Huevos Fritos c/u .....	\$ 100,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

PARRILLA / CARNES / POLLOS / CERDO

Mix de Carnes (Chorizo, Vacío, Asado de Tira, Cerdo) .....	\$ 1500,00
Vacío a la Parrilla.....	\$ 1500,00
Asado de Tira a la Parrilla .....	\$ 1800,00
Vacío - Pollo - Chorizo <b>con Ensalada Mixta</b> .....	\$ 1500,00
Chorizos Unid .....	\$ 300,00
Lomo .....	\$ 1900,00
Lomo a la Pimienta .....	\$ 2200,00
Lomo al Ajillo .....	\$ 2200,00
Lomo al Champignon ò Al Roquefort .....	\$ 2400,00
Lomo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 2400,00
Bife de Chorizo / Ojo de Bife .....	\$ 1600,00
Bife de Chorizo a la Pimienta .....	\$ 1900,00
Bife de Chorizo al Ajillo.....	\$ 1900,00
Bife de Chorizo al Champignon ò Al Roquefort.....	\$ 2100,00
Bife de Chorizo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 2100,00
Petit Bife .....	\$ 1400,00
Petit Bife a la Pimienta.....	\$ 1700,00
Petit Bife al Ajillo .....	\$ 1700,00
Petit Bife al Champignon ò Al Roquefort .....	\$ 1900,00
Petit Bife a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas) .....	\$ 1900,00
¼ de Pollo al Limón .....	\$ 900,00
¼ de Pollo a la Provenzal o al Ajillo .....	\$ 1200,00
¼ de Pollo al Champignon ò Al Roquefort .....	\$ 1400,00
Matambrito de Cerdo a la Parrilla .....	\$ 1600,00
Matambrito de Cerdo al Roquefort .....	\$ 1900,00
Matambrito de Cerdo a la Pizza .....	\$ 2100,00
Matambrito de Cerdo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 2100,00
Bondiola ò Tira de Cerdo .....	\$ 1400,00
Bondiola de Cerdo con Salsa de Arándanos o Al Roquefort .....	\$ 1700,00
Bondiola ò Tira de Cerdo Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas).....	\$ 1900,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

## PASTAS CASERAS

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

Sorrentinos de Trucha .....	\$ 1500,00
Sorrentinos de Cordero .....	\$ 1500,00
Ravioles de Ciervo en Masa Verde .....	\$ 1500,00
Sorrentinos de Jamón y Queso .....	\$ 1200,00
Sorrentinos Verdes de Espinaca y Ricota .....	\$ 1200,00
Ravioles de Verdura .....	\$ 1100,00
Ravioles de Ricota .....	\$ 1100,00
Tallarines Caseros ( <b>Blancos ò Verdes según Producción</b> ) .....	\$ 900,00
Ñoquis de Papas .....	\$ 900,00
Lasagnas Rellenas .....	\$ 1200,00
Pastas a "La Gauchito" (Crema y Boloñesa) .....	\$ 1200,00
Pastas al Pesto .....	\$ 1200,00
Pastas a la Crema .....	\$ 1200,00
Pastas con Estofado de Carne .....	\$ 1500,00
Pastas a la Parissienne (Crema, Jamón y Queso Gratinado) .....	\$ 1500,00
Pastas al Champignon o Al Roquefort .....	\$ 1500,00
Pastas con Salsa de Camarones .....	\$ 1800,00

## MILANESAS Ó SUPREMAS

Acompañadas con Papas Fritas o Puré

<b>Clásica</b> Con Papas Fritas o Puré .....	\$ 900,00
<b>Completa</b> Con Papas Fritas y Huevos Fritos .....	\$ 1100,00
<b>A la Napolitana</b> Salsa Jamón y Queso Gratinado .....	\$ 1500,00
<b>A la Suiza</b> Queso Gratinado .....	\$ 1500,00
<b>Al Champignon o Al Roquefort</b> .....	\$ 1500,00
<b>A La Riojana</b> (Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morriones y Arvejas) .....	\$ 1500,00
<b>Americana</b> (Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos) .....	\$ 1500,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

## ACOMPAÑAMIENTOS

	<u>Guarnición</u>	<u>Porción</u>
Papas Fritas.....	\$ 400,00	\$ 500,00
Puré de Papas o de Calabaza o Mixto .....	\$ 400,00	\$ 500,00
Papas Fritas a la Provenzal.....	\$ 400,00	\$ 600,00
Papas Rústicas .....	\$ 400,00	\$ 600,00
Papas Noisette.....	\$ 400,00	\$ 600,00
Verduras Salteadas o Al Vapor .....	\$ 600,00	
Pure de Manzanas.....	\$ 500,00	
Papas a La Crema.....	\$ 700,00	
Arroz Blanco .....	\$ 500,00	
Ensaladas combinación de <b>3 Ingredientes</b> .....	\$ 500,00	
<b>(Lechuga, Tomates, Cebolla, Zanahoria, Papas, Huevo Duro)</b>		
Ensalada de Rúcula .....	\$ 600,00	
Ensalada de Tomate .....	\$ 600,00	
Ensalada Completa .....	\$ 600,00	
Adicionales de Palmitos o Pollo o Jamón Cocido o Atún.....	\$ 500,00	

## ENSALADAS ESPECIALES

Mézclum de Hojas Verdes y Tomates Confitados .....	\$ 700,00
Rúcula, Parmesano y Olivas .....	\$ 700,00
Rúcula, Ajo y Queso Azul.....	\$ 700,00
<b>Caesar con Pollo</b> .....	\$ 900,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

### POSTRES Y HELADOS

Brownies con Helado, Salsas de Frambuesas y Chocolate.....	\$ 600,00
Crumble de Manzana con Helado .....	\$ 600,00
Frutillas .....	\$ 500,00
Copa Crocante con Frutos Patagónicos y Helado de Crema .....	\$ 600,00
Frutillas con Helado .....	\$ 600,00
Flan Casero .....	\$ 600,00
Ensalada de Frutas .....	\$ 500,00
Ensalada de Frutas con Helado .....	\$ 600,00
Higos en Almíbar .....	\$ 600,00
Queso y Dulce .....	\$ 500,00
Mousse de Chocolate .....	\$ 500,00
Tiramisú .....	\$ 600,00
Queso Fresco con Higos .....	\$ 600,00
Copa Helada (2 Bochitas) o Bombón Helado o Postre Helado .....	\$ 500,00
Don Pedro.....	\$ 900,00
Adicional de Dulce de Leche o Crema o Salsa de Frambuesas .....	\$ 200,00

### P O S T R E S   A R A B E S

<b>Baclawa</b> (Masa Philo Rellena con Nueces) .....	\$ 800,00
<b>Hríset el Lauz</b> (Postre de Sémola con Almíbar) .....	\$ 600,00
<b>Delicatessen Orientales</b> (Para compartir).....	\$ 1100,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

### BEBIDAS

Vino de la Casa Bot. 750 cc. ....	\$ 500,00
Vino de la Casa Bot. 375 cc. ....	\$ 300,00
Copa de Vino .....	\$ 300,00
Gaseosas Chica .....	\$ 200,00
Agua Mineral 500 cc. ....	\$ 200,00
Aguas Saborizadas 500 cc. ....	\$ 250,00
Jugo de Naranja .....	\$ 400,00

### CERVEZAS

Quilmes de 1 Litro.....	\$ 500,00
Quilmes Lata de ½.....	\$ 300,00
Stella Artois Botella.....	\$ 600,00
Stella Artois Lata de ½.....	\$ 400,00
Andes "Origen" de 1 Litro .....	\$ 600,00
Andes "Origen" Lata de ½ .....	\$ 400,00
Corona 710 cc. ....	\$ 700,00

### CERVEZAS PATAGONIA

Amber Lager (Roja) 710 cc. ....	\$ 700,00
Kuné 710 cc. ....	\$ 700,00
24/7 De Sauco 710 cc. ....	\$ 700,00

### CERVEZA PAIHUEN ARTESANAL LOCAL

Golden Ale (Rubia) .....	\$ 700,00
IPA (Roja) .....	\$ 700,00
Pilsen .....	\$ 700,00

Consulte por menú sin TACC







ENERO 2022

## VINOS FINOS

Newen Malbec ò Cabernet Sauvignon .....	\$ 1200,00
Newen Sauvignon Blanc .....	\$ 1200,00
Postales <b>Roble</b> Malbec ò Cabernet Sauvignon .....	\$ 1000,00
Postales <b>Roble</b> Chardonnay .....	\$ 1000,00
Postales <b>Roble</b> 375 cc .....	\$ 600,00
Ventus <b>Roble</b> Blend Tinto .....	\$ 800,00
Ventus <b>Roble</b> Chardonnay .....	\$ 800,00
Malma Chacra La Papay Malbec .....	\$ 1200,00
Malma Chacra La Papay Sauvignon Blanc .....	\$ 1200,00
Correntoso Malbec .....	\$ 1200,00
Correntoso Pinot Noir .....	\$ 1200,00
Correntoso Chardonnay .....	\$ 1200,00
P 15 Tinto ò Blanco .....	\$ 900,00
Humberto Canale <b>Estate</b> Malbec ò Cabernet Franc ò Pinot Noir .....	\$ 1600,00
Canale " <b>Intimo</b> " Malbec .....	\$ 1200,00
Canale " <b>Intimo</b> " Trivarietal (Cabernet Merlot Malbec) .....	\$ 1200,00
Canale " <b>BLUSH</b> " Rosé .....	\$ 900,00
Marcus Malbec ò Sauvignon Blanc .....	\$ 800,00
Marcus Malbec 375 cc .....	\$ 600,00
Miras Jovem Malbec .....	\$ 1200,00
Miras Jovem Semillón .....	\$ 1200,00
Alfredo Roca <b>Reserva de Familia</b> Malbec .....	\$ 3500,00
Alfredo Roca <b>Reserva de Familia</b> Cabernet Franc .....	\$ 3500,00
Alfredo Roca FINCAS Malbec .....	\$ 1500,00
Alfredo Roca FINCAS Pinot Noir .....	\$ 1500,00
Alfredo Roca FINCAS Sauvignon Blanc ò Torrontés .....	\$ 1200,00
Alfredo Roca FINCAS Malbec <u>375 cc</u> .....	\$ 800,00
Norton Malbec DOC .....	\$ 1400,00
Norton Barrel Select Malbec .....	\$ 1100,00
Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon .....	\$ 1100,00
Norton Barrel Select Pinot Noir .....	\$ 1100,00
Norton Cosecha Tardía .....	\$ 900,00
Grazie Mille Libertad 12 meses en Barrica Blend .....	\$ 2200,00
Grazie Mille Amistad Malbec .....	\$ 1200,00
Grazie Mille Amistad Cabernet .....	\$ 1200,00
Grazie Mille Amistad White Blend .....	\$ 1200,00

Consulte por menú sin TACC





ENERO 2022

## VINOS FINOS

<b>Copa de Vino Fantasía Bodega Mauricio Lorca .....</b>	<b>\$ 500,00</b>
Nina Gran Petit Verdot.....	\$ 1800,00
Nina Gran Malbec.....	\$ 1800,00
Nina Gran Cabernet Franc .....	\$ 1800,00
Nina Malbec.....	\$ 1100,00
Nina Cabernet Franc .....	\$ 1100,00
Nina Torrontés .....	\$ 1100,00
Salentein Reserva Malbec.....	\$ 1500,00
Salentein Reserva Pinot Noir .....	\$ 1500,00
Salentein Reserva Sauvignon Blanc .....	\$ 1500,00
Alambrado Malbec ò Cabernet Sauvignon.....	\$ 1500,00
Santa Julia Malbec .....	\$ 900,00
Santa Julia Cabernet Sauvignon .....	\$ 900,00
Santa Julia Malbec Sauvignon Blanc .....	\$ 900,00
Santa Julia 375 cc. ....	\$ 600,00
Montchenot 5 años Blend Tinto .....	\$ 1500,00
Rincón Famoso Tinto ó Blanco .....	\$ 900,00
López Malbec ò Sauvignon Blanc .....	\$ 700,00
Vasco Viejo Tinto ó Blanco 750 cc.....	\$ 500,00
Vasco Viejo Tinto 375 cc .....	\$ 300,00
Callia Alta Malbec .....	\$ 800,00
Callia Alta Tardío .....	\$ 800,00
Callia Alta 375 cc. ....	\$ 500,00
Finca La Linda Priváte Selección Old Vines Malbec.....	\$ 1800,00
Finca la Linda Malbec.....	\$ 1400,00
Finca La Linda Sweet Viognier .....	\$ 1400,00
Trivento Golden Reserve Malbec ò Cabernet Sauvignon ò Chardonnay .....	\$ 1200,00
Trivento Reserve Malbec <u>375 cc</u> .....	\$ 500,00

### Blancos en Promoción

Agujón de Abeja Semillón (Rio Negro) .....	\$ 900,00
Casillero del Diablo Reserva Sauvignon Blanc .....	\$ 900,00
Trivento Reserve Chardonnay.....	\$ 900,00

Consulte por menú sin TACC

