



ENTRADAS

Jamón de Ciervo Ahumado	\$ 1500,00
Escabeche de Ciervo	\$ 1100,00
Gravlax (Trucha Marinada) Con Blinis y Crema Acida	\$ 1800,00
Trucha Ahumada	\$ 1800,00
Empanadas <u>Criollas de Carne</u> ò <u>Jamón y Queso</u> ò <u>Ciervo Ahumadas</u>	\$ 200,00
Jamón Crudo	\$ 1500,00
Jamón Crudo y Gruyere	\$ 1500,00
Tablita de 4 Fiambres	\$ 1100,00
Tabla de Quesos	\$ 1600,00
Berenjenas en Escabeche	\$ 800,00
Provoleta Clásica ò Provenzal ò Criolla	\$ 900,00
Surtido De Fiambres Regionales (para compartir 2/3 personas)	\$ 4500,00

CARNES DE CIERVO

Lomo de Ciervo "A la Cazadora" con Puré de Papas y de Manzanas	\$ 2200,00
Lomo de Ciervo con Salsa de Arándanos y Verduras Salteadas	\$ 2200,00
Lomo de Ciervo al Champignon con Papas Rústicas	\$ 2200,00
Lomo de Ciervo Al Roquefort con Papas Rústicas	\$ 2200,00

MARISCOS

Rabas a la Romana	\$ 1600,00
Rabas a la Provenzal	\$ 1600,00
Dúo de Mar (Langostinos y Rabas)	\$ 1800,00
Camarones Al Ajillo	\$ 2000,00
Camarones Gratinados con Crema y Parmesano	\$ 2200,00

MENÚ INFANTIL

Incluye 1 Gaseosa + 1 Helado Palito

Milanesas ò Supremas ò Nuggets de Pollo con Puré / Papas Fritas ó	\$ 1500,00
Tallarines ò Ñoquis con Boloñesa o Crema	

Consulte por menú sin TACC





TRUCHAS

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

Trucha a la Manteca Negra	\$ 2200,00
Trucha Al Limón	\$ 2200,00
Trucha Con Alcaparras	\$ 2500,00
Trucha a la Provenzal	\$ 2500,00
Trucha Al Ajillo	\$ 2500,00
Trucha Grillé	\$ 2500,00
Trucha Al Roquefort	\$ 2600,00
Trucha Al Champignon	\$ 2600,00
Trucha A la Almendra	\$ 2600,00
Trucha Con Salsa de Camarones	\$ 2800,00
TRUCHA ESPECIAL RUCA HUENEY (para compartir)	\$ 4800,00
Salsa de Camarones Adicional	\$ 900,00

COMIDAS ÁRABES FRÍAS

Hummus bi Tahine (Puré de Garbanzos)	\$ 700,00
Labben (Yogurt Colado y Condimentado)	\$ 700,00
Keppe Naie (Crudo)	\$ 1600,00
Tabbule (Ensalada de Trigo, Pepinos, Perejil y Tomates)	\$ 800,00
Picada Árabe (Hummus, Tabbule, Keppe Cocido y Labben)	\$ 1400,00

COMIDAS ÁRABES CALIENTES

Sfiha (Empanadas Árabes)	\$ 250,00
Keppe Mashuie (Cocido)	\$ 1600,00
Keppe bi Sainie (Relleno con Carne)	\$ 1800,00
Mahshí Malfuf (Hojas de Repollo Rellenas con Arroz y Carne)	\$ 1400,00
Warak (Hojas de Parra Rellenas con Arroz y Carne)	\$ 1400,00

TORTILLAS REVUELTOS Y OMELETTE

Revuelto Gramajo	\$ 900,00
Omelette de Jamón y Queso o de Verduras	\$ 1100,00
Omelette de Champiñones	\$ 1400,00
Tortilla de Papas y Cebolla o de Verduras	\$ 1200,00
Tortilla Española	\$ 1500,00
Huevos Fritos c/u	\$ 150,00

Consulte por menú sin TACC





PARRILLA / CARNES / POLLOS / CERDO

Mix de Carnes (Chorizo, Vacío, Asado de Tira, Cerdo)	\$ 1800,00
Vacío a la Parrilla	\$ 1800,00
Asado de Tira a la Parrilla	\$ 2000,00
Vacío - Pollo - Chorizo con Ensalada Mixta	\$ 1800,00
Chorizos ò Morcilla Unid	\$ 300,00
Lomo	\$ 2200,00
Lomo a la Pimienta	\$ 2400,00
Lomo al Ajillo	\$ 2400,00
Lomo al Champignon ò Al Roquefort	\$ 2500,00
Lomo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrone y Arvejas)	\$ 2600,00
Bife de Chorizo / Ojo de Bife	\$ 1800,00
Bife de Chorizo / Ojo de Bife a la Pimienta	\$ 2000,00
Bife de Chorizo / Ojo de Bife al Ajillo	\$ 2000,00
Bife de Chorizo / Ojo de Bife al Champignon ò Al Roquefort	\$ 2100,00
Bife de Chorizo a la riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrone y Arvejas)	\$ 2200,00
Petit Bife	\$ 1600,00
Petit Bife a la Pimienta	\$ 1800,00
Petit Bife al Ajillo	\$ 1800,00
Petit Bife al Champignon ò Al Roquefort	\$ 1900,00
Petit Bife a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrone y Arvejas)	\$ 2000,00
¼ de Pollo al Limón	\$ 900,00
¼ de Pollo a la Provenzal ò al Ajillo	\$ 1100,00
¼ de Pollo al Champignon ò Al Roquefort	\$ 1200,00
Matambrito de Cerdo a la Parrilla	\$ 1800,00
Matambrito de Cerdo al Roquefort	\$ 2200,00
Matambrito de Cerdo a la Pizza	\$ 2200,00
Matambrito de Cerdo Fugazzetta Queso y Cebolla Salteadas	\$ 2200,00
Matambrito de Cerdo a la Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrone y Arvejas)	\$ 2200,00
Bondiola ò Tira de Cerdo	\$ 1600,00
Bondiola de Cerdo con Salsa de Arándanos ò Al Roquefort	\$ 1900,00
Bondiola ò Tira de Cerdo Riojana (Fritas, Huevo, Cebolla, Morrone y Arvejas)	\$ 2000,00

Consulte por menú sin TACC





PASTAS CASERAS

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

Sorrentinos de Trucha	\$ 1600,00
Sorrentinos de Cordero	\$ 1600,00
Ravioles de Ciervo en Masa de Espinaca	\$ 1600,00
Sorrentinos de Jamón y Queso	\$ 1400,00
Sorrentinos Verdes de Espinaca y Ricota	\$ 1400,00
Ravioles de Verdura	\$ 1200,00
Ravioles de Ricota	\$ 1200,00
Tallarines Blancos al Huevo ó Verdes de Espinaca	\$ 1000,00
Ñoquis de Papas	\$ 1000,00
Lasagnas Rellenas	\$ 1400,00
Canelones de Verduras	\$ 1400,00
Pastas a "La Gauchito" (Crema y Boloñesa)	\$ 1400,00
Pastas al Pesto	\$ 1400,00
Pastas a la Crema	\$ 1400,00
Pastas Gratinadas	\$ 1600,00
Pastas con Estofado de Carne	\$ 1600,00
Pastas a la Parissienne (Crema, Jamón y Queso Gratinado)	\$ 1600,00
Pastas al Champignon o Al Roquefort	\$ 1600,00
Pastas con Salsa de Camarones	\$ 1900,00

MILANESAS Ó SUPREMAS

Acompañadas con Papas Fritas o Puré

Clásica Con Papas Fritas o Puré	\$ 1000,00
Completa Con Papas Fritas y Huevos Fritos	\$ 1300,00
A la Napolitana Salsa Jamón y Queso Gratinado	\$ 1700,00
A la Suiza Queso Gratinado	\$ 1700,00
Al Champignon ó Al Roquefort	\$ 1700,00
Fugazzetta Queso y Cebolla Salteadas	\$ 1700,00
A La Riojana (Papas Fritas, Huevo, Cebolla, Morrones y Arvejas)	\$ 1700,00
Americana (Papas Fritas, Queso, Panceta y Huevos Fritos)	\$ 1700,00

ENSALADAS ESPECIALES

Mézclum de Hojas Verdes y Tomates Confitados	\$ 800,00
Rúcula, Parmesano y Olivas	\$ 800,00
Rúcula, Ajo y Queso Azul	\$ 800,00
Caesar con Pollo	\$ 1100,00

Consulte por menú sin TACC





ACOMPANAMIENTOS

	<u>Guarnición</u>	<u>Porción</u>
Papas Fritas	\$ 400,00	\$ 600,00
Puré de Papas ò de Calabaza ò Mixto	\$ 400,00	\$ 600,00
Papas Fritas a la Provenzal		\$ 700,00
Papas Rústicas ò Noissette ò Españolas		\$ 700,00
Verduras Salteadas ò Al Vapor		\$ 700,00
Pure de Manzanas		\$ 700,00
Papas a La Crema		\$ 800,00
Arroz Blanco		\$ 600,00
Ensaladas combinación de <u>3 Ingredientes</u> (Lechuga, Tomates, Cebolla, Zanahoria, Papas, Huevo Duro)		\$ 600,00
Ensalada de Rúcula		\$ 700,00
Ensalada de Tomate		\$ 700,00
Ensalada Completa <u>4 o más Ingredientes</u>		\$ 700,00

POSTRES Y HELADOS

Brownies con Helado, Salsas de Frambuesas y Chocolate	\$ 700,00
Crumble de Manzana con Helado	\$ 700,00
Copa Crocante con Frutos Patagónicos y Helado	\$ 700,00
Frutillas	\$ 600,00
Frutillas con Helado	\$ 700,00
Flan Casero	\$ 600,00
Budín de Pan	\$ 600,00
Ensalada de Frutas	\$ 500,00
Ensalada de Frutas con Helado	\$ 600,00
Higos en Almíbar	\$ 600,00
Zapallos en Almíbar	\$ 600,00
Queso y Dulce	\$ 500,00
Mousse de Chocolate	\$ 500,00
Tiramisú	\$ 700,00
Queso Fresco con Higos ò Zapallos en Almíbar	\$ 700,00
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

POSTRES ARABES

Baclawa (Masa Philo Rellena con Nueces)	\$ 900,00
Hrísset el Lauz (Postre de Sémola)	\$ 600,00
Higos Blancos y Dátiles (Sobre Almíbar y Frutos Secos)	\$ 800,00
Delicatessen Orientales (Para compartir)	\$ 1200,00

Consulte por menú sin TACC





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 / Lata	\$ 250,00
Agua Mineral 500 cc.	\$ 250,00
Aguas Saborizadas 500 cc.	\$ 250,00
Jugo de Naranja	\$ 400,00

CERVEZAS

Quilmes de 1 Litro	\$ 600,00
Quilmes Lata de ½	\$ 400,00
Stella Artois Botella	\$ 800,00
Stella Artois Lata de ½	\$ 500,00
Andes "Origen" de 1 Litro	\$ 800,00
Andes "Origen" Lata de ½	\$ 500,00
Corona 710 cc.	\$ 800,00

CERVEZAS PATAGONIA

Amber Lager (Roja) 710 cc.	\$ 800,00
Kuné 710 cc.	\$ 800,00
Vera Ipa 710 cc.	\$ 800,00

CERVEZA PAIHUEN ARTESANAL LOCAL

Golden Ale (Rubia)	\$ 800,00
IPA (Roja)	\$ 800,00
Pilsen	\$ 800,00

Consulte por menú sin TACC





VINOS FINOS

Newen Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1400,00
Newen Sauvignon Blanc	\$ 1400,00
Postales Roble Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1200,00
Postales Roble Chardonnay	\$ 1200,00
Postales Roble 375 cc.	\$ 700,00
Ventus Roble Blend Tinto	\$ 900,00
Ventus Roble Chardonnay	\$ 900,00
Malma Chacra La Papay Malbec	\$ 1400,00
Malma Chacra La Papay Sauvignon Blanc	\$ 1400,00
Correntoso Malbec	\$ 1200,00
Correntoso Pinot Noir	\$ 1200,00
Correntoso Chardonnay	\$ 1200,00
P 15 Tinto ò Blanco	\$ 900,00
Humberto Canale Estate Malbec ò Cabernet Franc ò Pinot Noir	\$ 1600,00
Canale “ Intimo ” Malbec	\$ 1200,00
Canale “ Intimo ” Trivarietal (Cabernet Merlot Malbec)	\$ 1200,00
Canale “ BLUSH ” Rosé	\$ 1000,00
Marcus Malbec ò Sauvignon Blanc	\$ 900,00
Marcus Malbec <u>375 cc.</u>	\$ 600,00
Alfredo Roca Reserva de Familia Malbec	\$ 3800,00
Alfredo Roca Reserva de Familia Cabernet Franc	\$ 3800,00
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	\$ 1500,00
Norton Barrel Select Malbec	\$ 1200,00
Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon	\$ 1200,00
Norton Barrel Select Pinot Noir	\$ 1200,00
Norton Cosecha Tardía	\$ 900,00
Miras Jovem Malbec	\$ 1200,00
Miras Jovem Semillón	\$ 1200,00

Consulte por menú sin TACC





VINOS FINOS

Copa de Vino Fantasía Bodega Mauricio Lorca	\$ 500,00
Nina Gran Petit Verdot	\$ 1800,00
Nina Gran Malbec	\$ 1800,00
Nina Malbec	\$ 1100,00
Nina Cabernet Franc	\$ 1100,00
Nina Torrontés ò Sauvignon Blanc	\$ 1100,00
Grazie Mille Libertad 12 meses en Barrica Blend	\$ 2400,00
Grazie Mille Libertad 12 meses en Barrica Malbec	\$ 2400,00
Grazie Mille Amistad Malbec	\$ 1400,00
Grazie Mille Amistad Cabernet Sauvignon	\$ 1400,00
Grazie Mille Amistad White Blend	\$ 1400,00
Salentein Reserva Malbec	\$ 1800,00
Salentein Reserva Pinot Noir	\$ 1800,00
Salentein Reserva Sauvignon Blanc	\$ 1800,00
Alambrado Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1800,00
Santa Julia Malbec	\$ 1000,00
Santa Julia Cabernet Sauvignon	\$ 1000,00
Santa Julia Malbec Sauvignon Blanc	\$ 1000,00
Santa Julia <u>375 cc.</u>	\$ 700,00
Montchenot 5 años Blend Tinto	\$ 1500,00
López Malbec ò Sauvignon Blanc	\$ 700,00
Vasco Viejo Tinto ó Blanco 750 cc.	\$ 500,00
Vasco Viejo Tinto <u>375 cc.</u>	\$ 300,00
Callia Malbec	\$ 900,00
Callia Tardío	\$ 900,00
Callia Malbec <u>375 cc.</u>	\$ 600,00
Finca la Linda Cabernet Sauvignon	\$ 1400,00
Finca La Linda Sweet Viognier	\$ 1400,00

Consulte por menú sin TACC





VINOS EN PROMOCION

HASTA AGOTAR STOCK

Trivento Golden Reserve Malbec ò Cabernet Sauvignon	\$ 1500,00
Escorihuela Gascón Syrah Malbec	\$ 1500,00
Saurus Estate Blend Tinto	\$ 1200,00
Trivento Reserve Malbec <u>375 cc.</u>	\$ 600,00
Trivento Reserve Chardonnay	\$ 1000,00
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc	\$ 1000,00
Andeluna Sauvignon Blanc	\$ 1000,00
Rincón Famoso Blanco	\$ 1000,00

Consulte por menú sin TACC

