



# *Caleuche*

---

## MENÚ

---

---

**PAIHUEN Resort de Montaña**

Ruta 40, km 2207,5. San Martín de los Andes, Patagonia Argentina.

+54 (2972) 428-154/5/6

Cocina Basada en Productos Regionales  
y de Estación. Chef Raúl Rolón

## Entradas

**Empanadas Patagónicas** 3 unid. \_ \$ 6900  
de Cordero + Salsa Fresca de Tomate

**Ahumados y Quesos Regionales** \_ \$ 23500  
(Trucha, Ciervo, Cerdo, Spinatta, Veranada, Raclette, Parmesano)

**Provoleta** con Rúcula y Trucha Ahumada ⊗ \_ \$ 7900

Pizzas Individual 3 Porciones

**Muzzarella** \_ \$ 8000

**Napolitana** \_ \$ 8600  
Muzzarella, Tomate Fresco, Ajo y Orégano

**Hongos** \_ \$ 10000  
Muzzarella y Panceta Ahumada

**Rúcula** \_ \$ 9000  
Mozzarella, Parmesano y Tomate Seco

**Queso Azul** \_ \$ 9100  
Muzzarella y Cebolla Morada

Sandwiches Acompañados con Papas Fritas

**Trucha Ahumada** \_ \$ 10900 con Palta, Rúcula y Queso Crema

**Churrasquito de Bondiola** \_ \$ 10250 con Mostaza Antigua y Coleslow

**Hamburguesa de Carne** \_ \$ 8500 con Queso Cheddar

**Milanesa Completa** \_ \$ 10300  
Jamón, Queso, Lechuga y Tomate

**Papas Fritas** \_ \$ 6800  
con salsa Cheddar y Panceta

**Buñuelos de Espinaca** \_ \$ 6500  
con Mayonesa Picante al Merkén

Ensaladas

**Suprema** ⊗ \_ \$ 10800  
Pechuga a la Plancha, Panceta, Palta, Queso Parmesano, Lechugas, Batata Chips

**Completa** ⊗ \_ \$ 10200  
Lechuga, Rúcula, Huevo Duro, Remolacha, Zanahoria, Tomate Cherry, Palta y Hongos Frescos

**Temporada** ⊗ \_ \$ 11400  
Rúcula, Jamón Crudo, Duraznos Asados, Remolacha, Papines, Aceitunas Negras y Nueces

**Caleuche** ⊗ \_ \$ 11700  
Trucha Ahumada, Queso Halloumi, Rúcula, Tomate Seco, Olivas Secas Y Palta

**Jamón Crudo** \_ \$ 9000  
con Rúcula, Tomate y Queso

**Tostado** \_ \$ 8900  
de Jamón y Queso

**Tostado** \_ \$ 8500  
de Queso y Tomate

## Principales

**Ojo de Bife** 350 gs ⊗ \_ \$ 15600

**Trucha Patagónica al Limón** ⊗ \_ \$ 16200

**Guarnición a elección** ⊗ \_\_\_\_\_

Puré de Papas | Papas Fritas | Ensalada Verde (Hojas Verdes y Palta) | Ensalada Mixta (Hojas Verdes, Tomate y Zanahoria) | Rúcula y Parmesano | Vegetales Asados (Papines, Zanahorias y Remolacha) | Espinaca a la Crema | Arroz Basmati Blanco |

**Ñoquis de Papas** \_\_\_\_\_ \$ 9500

**Tagliatelle** \_\_\_\_\_ \$ 9400

**Ravioles de Cordero** \_\_\_\_\_ \$ 11200

**Sorrentinos de Trucha** \_\_\_\_\_ \$ 11600

**Agnolotti de Espinaca, Jamón y Ricota** \_\_\_\_\_ \$ 10800

**Salsa a elección** \_\_\_\_\_

Fileto | Bechamel | Mixta | Rosa | Crema | Hongos | Ragú | Espinaca a la Crema

## Menú Kids

**Ñoquis** con Crema, Fileto o Manteca \_\_\_\_\_ \$ 7600

**Milanesita de Pollo** con Puré o Papas Fritas \_\_\_\_\_ \$ 7900

## Postres

**Cheese Cake** con Frutos Rojos \_\_\_\_\_ \$ 5000

**Tiramisú** \_\_\_\_\_ \$ 5200

**Flan Mixto** ⊗ \_\_\_\_\_ \$ 4900

**Mousse de Chocolate** \_\_\_\_\_ \$ 5100  
con Frutillas

**Volcán de Dulce de Leche** con Helado \_\_\_\_\_ \$ 5700

**Helados de Mamusia** 2 Bochas \_\_\_\_\_ \$ 4900

## Bebidas

**Agua c/s Gas** \_\_\_\_\_ \$ 1800

**Aguas Saborizadas** \_\_\_\_\_ \$ 1800

**Limonada** \_\_\_\_\_ \$ 3000  
Clásica o de Frutos Rojos

**Gaseosas** \_\_\_\_\_ \$ 1800  
Línea Pepsi

**Patagonia 3/4** \_\_\_\_\_ \$ 5800

**Corona** \_\_\_\_\_ \$ 3900  
Porrón

**Stella Artois** \_\_\_\_\_ \$ 3700  
Porrón

**Café** \_\_\_\_\_ \$ 2000

CONSULTAR CARTA DE VINOS

\*Consultar por opciones Sin Tacc ⊗

Cocina Basada en Productos Regionales y de Estación. Chef Raúl Rolón.



Red wifi | caleuche  
Contraseña | lago.lacar