

— MENÚ —

Cafetería

Café _____ \$ 600	Irlandés _____ \$ 900
Café en Jarrito _____ \$ 550	Té en Hebras <i>Consultar aromas</i> _____ \$ 750
Café con Leche _____ \$ 750	Té Clásico / con Limón _____ \$ 500
Capuchino _____ \$ 850	Té Digestivo _____ \$ 500
Submarino _____ \$ 850	Té con Leche _____ \$ 500

Bebidas

Limonada _____ \$ 950 <small>Clásica o de Frutos Rojos</small>	Milkshake _____ \$ 1200 <small>de Frutos Rojos</small>
Jugo Citric _____ \$ 800 <small>de Naranja o Pomelo</small>	Patagonia 3/4 _____ \$ 1300
Agua _____ \$ 550 <small>Eco de Los Andes c/s Gas</small>	Corona _____ \$ 1000 <small>Porrón</small>
Agua Saborizada _____ \$ 550 <small>Manzana, Naranja, Pomelo</small>	Stella Artois _____ \$ 900 <small>Porrón</small>
Gaseosas _____ \$ 550 <small>Línea Pepsi</small>	
Licudo de Banana _____ \$ 1100 <small>con Leche</small>	
Licudo de Frutos Patagónicos \$ 1200 <small>con Leche</small>	
Licudo de Durazno _____ \$ 1100 <small>con Leche</small>	

— Casa de té —

Pastelería

Porción de Torta _____ \$ 1800 <small>Consultar Variedades</small>	Alfajorcito de Maicena _____ \$ 800 <small>4 Unidades</small>
Medialuna _____ \$ 300	Tostadas de Pan Blanco _____ \$ 1200 <small>3 unidades + Dulce Regional + Manteca + Queso Crema</small>
Medialuna _____ \$ 450 <small>con Jamón y Queso</small>	Tostadas de Pan Integral _____ \$ 1200 <small>3 unidades + Dulce Regional + Manteca + Queso Crema</small>
Scones Tibios _____ \$ 1100 <small>2 Unidades con Dulce Regional</small>	Tostado _____ \$ 1800 <small>de Jamón y Queso</small>
Brownie _____ \$ 800 <small>Húmedo de Chocolate</small>	Tostado _____ \$ 1800 <small>de Queso y Tomate</small>
Carrot Cake _____ \$ 800	
Lanín 2 personas _____ \$ 3800 <small>Café con Leche o Té en Hebras + Jugo de Naranja + Brownie Húmedo de Chocolate +Tostadas de Pan Casero c/ dulces Regionales, Manteca y Queso Crema + Medialuna con Jamón y Queso</small>	
Paihuen 2 personas o más... _____ \$ 5300 <small>Té en Hebras o Café con Leche + Jugo de Naranja + Porción de Torta a Elección + Medio Tostado de Jamón y Queso + Porción de Scones con Dulces Regionales</small>	

Red wifi | caleuche

Contraseña | lago.lacar

*Consultar por opciones Sin Tacc ☒

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

