




el Wine Bar

de PAIHUEN

PAIHUEN Resort de Montaña

Ruta 40km 2207,5 San Martín de los Andes, Patagonia Argentina
+54 (2972) 428-154/5/6 int 512 | paihuen.com.ar

 [paihuen](#)

 [paihuen_resort](#)

MENÚ

MENÚ

Wine Bar

Entradas

Tortilla \$ 1650
de Papa con Jamón Serrano + Romesco

Provoleta Clásica \$ 1350
con Pesto de Tomate y Perejil

Provoleta Ahumada \$ 1600
con Panceta, Cebolla Caramelizada y Hongos

Degustación de Quesos \$ 2950
Brie, Pategras, Azul, Fontina y Colonia

Tabla Regional 2 personas \$ 3550
Lomo de Cerdo Ahumado, Jamón de Ciervo Ahumado, Jamón de Cerdo Ahumado, Salame de Ciervo, Pepperoni de Ciervo, Pastrami, Cracovia de Ciervo y Queso

Carpaccio de Trucha Gravlax \$ 1950
con Queso Brie, Rúcula, Tomate Fresco y Alcaparras + Pan de Garbanzo y Tierra de Olivas Negras

Ensaladas

Caesar \$ 1550
Pollo, Panceta Ahumada, Lechuga, Tomate Confitado, Queso Parmesano, Croûtons y Aderezo

Langostino Austral \$ 1750
Rúcula, Lechuga Morada, Naranja, Papines, Tomate, Cebolla Colorada y Pepinos en Vinagre

Tibia del Valle \$ 1600
Peras Asadas, Jamón de Cerdo, Queso Azul, Hongos Frescos, Verdes Orgánicos, Praliné de Almendras, Chips

Principales

Cordero Arrollado \$ 2750
Cocción a Baja Temperatura con Salsa de Oporto + Cremoso de Papa Ahumado y Pebre Andino + Chips Crocante

Lomo de Trucha \$ 2950
a la Manteca Cítrica y Alcaparras con Ensalada de Vegetales Encevejados (Palta, Papines, Zanahoria, Batata, Cebolla Roja, Cilantro y Maíz Tostado)

Nuestra Fondue de Quesos
A Base de Cheddar, Gruyere, Fontina y Queso Azul
Dados de Pollo, Salchichas Tipo Viena, Zanahorias Asadas, Papines, Cherrys, Croûtons
Clásica \$ 4750
Ahumada \$ 4950

Ojo de Bife \$ 2650
a Punto con Chimichurri de Hierbas + Puré Especiado de Zanahorias + Papines a la Criolla y Mostaza Antigua

Malfatti \$ 2100
de Ricota y Espinaca + Ragú de Hongos y Brie

Arroz Patagónico \$ 2400
con Langostinos de Madryn y Trucha de la zona, Basmati, Arvejas, Pimentón Ahumado y Lima

Papardelle \$ 1850
Cintas Artesanales al Huevo Con Salsa Caponata, Rúcula y Pesto de Tomate

Menú Kids

Bife a la Plancha \$ 1100
con Puré

Ñoquis de Papas \$ 950
con Crema

Pizzas

Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta + Tomate Deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas Negras \$ 2350

Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo + Lajas de Parmesano \$ 2200

Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano \$ 2200

Muzzarella + Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras \$ 2050

Muzzarella + Cebolla Caramelo + Brie + Perejil \$ 2050

Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes \$ 2050

Muzzarella Clásica + Olivas Verdes \$ 1700

Tofu a la Plancha + Hummus de Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata \$ 2050

Postres

Crème Brûlée + Pera Tardía \$ 1070

Tarta Tibia de Manzana Caramelizada \$ 1020
+ Helado de Crema con Praliné de Almendras

Tiramisú \$ 940

Némesis de Chocolate \$ 970
+ Cremoso de Frambuesa y Crema Inglesa

Copa de Helado Artesanal Mamusia \$ 710
2 bochas - Consultar Sabores

Red wifi | winebar
Contraseña | 12345678

CONSULTAR CARTA DE VINOS

Bebidas

Agua c/s Gas \$ 300

Agua Saborizada \$ 300
Manzana, Naranja, Pomelo

Jugo de Naranja \$ 520
Exprimido

Limonada \$ 490
Clásica o de Frutos Rojos

Gaseosas \$ 300
Línea Pepsi

Patagonia 3/4 \$ 760

Stella Artois \$ 490
Porrón

Corona \$ 500
Porrón

Copa de Vino \$ 670

Café \$ 310

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