

# ~ Casa de té ~

## Cafetería y algo más...

<b>Café</b> _____ \$ 130	<b>Irlandés</b> _____ \$ 220
<b>Café en Jarrito</b> _____ \$ 140	<b>Té en Hebras</b> consulte aromas _____ \$ 200
<b>Café con Leche</b> _____ \$ 150	<b>Té Clásico / con Limón</b> _____ \$ 120
<b>Capuchino</b> _____ \$ 180	<b>Té Digestivo</b> _____ \$ 120
<b>Submarino</b> _____ \$ 180	<b>Té con Leche</b> _____ \$ 120

## Bebidas

<b>Licuido de Banana</b> _____ \$ 230 con leche	<b>Agua Saborizada</b> _____ \$ 130 manzana, naranja, pomelo
<b>Licuido de Frutos Patagónicos</b> \$ 240 con leche	<b>Gaseosas</b> _____ \$ 130 Línea Pepsi
<b>Licuido de Durazno</b> _____ \$ 230 con leche	<b>Patagonia 3/4</b> _____ \$ 430 pilsen, amber, weisse, sauco 24/7, kune
<b>Milkshake</b> _____ \$ 240 de frutos rojos	<b>Stella Artois</b> _____ \$ 210 porrón
<b>Limonada</b> _____ \$ 190 clásica o de frutos rojos	<b>Quilmes</b> _____ \$ 190 340 cc
<b>Jugo De Naranja</b> _____ \$ 190 exprimido	<b>Corona</b> _____ \$ 240 porrón
<b>Agua c/s Gas</b> _____ \$ 130 con o sin gas	<b>Copa de Vino</b> _____ \$320

## Meriendas

<b>Lanín (2 personas)</b> _____ \$ 1200 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 + Croissant con Jamón y Queso	
<b>Paihuen (2 personas o más...)</b> _____ \$ 1500 té en hebras o café con leche + jugo de naranja + porción de torta a elección + croque madame gratinado + porción de scones con dulces regionales	

Cocina basada en productos regionales y de estación. Chef Raúl Rolón

# ~ Wine Bar ~

## Pastelería

<b>Porción de Torta</b> _____ \$ 320 consultar variedades	<b>Yogurt Casero al Natural</b> _____ \$ 320 con granola y frutas de temporada
<b>Brownie</b> _____ \$ 220 húmedo de chocolate	<b>Waffles de Vainilla</b> _____ \$ 380 + dulce de sauco, frutos rojos y banana con helado de americana
<b>Croissant</b> _____ \$ 80	<b>Tostado de Jamón y Queso</b> _____ \$ 430
<b>Scones Tibios</b> _____ \$ 300 2 unidades con dulces regionales caseros	<b>Tostado de Queso y Tomate</b> _____ \$ 410
<b>Tostadas</b> _____ \$ 280 tostadas de pan blanco o integral 3 unidades + dulces regionales + manteca + queso crema	<b>Croque Madame</b> _____ \$ 420 con bechamel de pimientos asados y huevo a la plancha

## Los que Prefieren Salado...

<b>Tabla Patagónica</b> _____ \$ 1800 trucha ahumada, embutido de ciervo, salame de jabalí, salame milán, jamón de cerdo, brie, gruyere, queso azul, fontina y tybo ahumado	<b>Provoleta Completa</b> ☒ _____ \$ 530 + panceta ahumada, cebolla caramelizada y hongos
<b>Degustación de Queso</b> ☒ _____ \$ 900 brie, gruyere, queso azul, fontina y tybo ahumado	<b>Nuestra Fondu de Quesos</b> ☒ _____ a base de cheddar, gruyere, fontina y queso azul. (Dados de pollo, salchichas tipo viena, zanahoria asada, papines, setas, croûtons)
<b>Provoleta Clásica</b> ☒ _____ \$ 490 + rúcula, tomates asados y olivas secas	Clásica \$ 1800 Ahumada \$ 1900

## Pizzas a la Parrilla


<b>Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta + Tomate Confité + Cilantro + Tierra de Olivas Negras</b> _____ \$ 980	
<b>Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano</b> _____ \$ 870	
<b>Muzzarella + Queso Brie + Provolone + Queso Azul + Espinaca + Olivas Negras</b> _____ \$ 860	
<b>Muzzarella Clásica</b> _____ \$ 700	
<b>Muzzarella + Jamón Cocido + Olivas</b> ☒ individual _____ \$ 700	

Red wifi | **WINE BAR**  
Contraseña | **12345678**


Consultar por opciones Sin Tacc ☒  
**Horario de 17h a 20h**

# — Menú de mediodía y noche —

## Para Empezar


**Tortilla de Papa**  \$ 620  
acompaña ensalada de hojas verdes y tomates frescos

**Provoleta Clásica**  \$ 490  
+ rúcula, tomates asados y olivas secas


**Provoleta Completa**  \$ 530  
+ panceta ahumada, cebolla caramelizada y hongos


**Tabla Patagónica** \$ 1800  
trucha ahumada, embutido de ciervo, salame de jabalí, jamón de cerdo, salame milán, brie, gruyere, queso azul, fontina, tybo ahumado


**Degustación de Quesos**  \$ 900  
brie, gruyere, queso azul, fontina y tybo ahumado

**Carpaccio de Trucha Gravlax**  \$ 680  
ahumada con queso brie, rúcula, tomate confitado y alcaparras + pan de garbanzo y almendras

## Ensaladas

**Langostino Austral**  \$ 760  
langostinos al hierro, rúcula, palta, cherrys, papines asados, cebolla morada y alcaparras, con aderezo de mostaza

**Yamaní**  \$ 710  
arroz integral y hongos al wok con salsa de soja, remolacha asada, tomate, huevo 63° y rúcula

**Pera Tibia del Valle**  \$ 690  
peras asadas, jamón crudo, queso azul, hongos frescos, verdes orgánicos, praliné de almendras, batatas chips y emulsión cítrica

**Caesar** \$ 680  
pechuga a la plancha, panceta ahumada, lechuga, tomate confitado, croûtons, queso parmesano, aderezo

## Pizzas a la Parrilla

**Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta + Tomate Confite + Cilantro + Tierra de Olivas Negras** \$ 980

**Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo y + Lajas de Parmesano** \$ 890

**Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano** \$ 870

**Muzzarella + Cordero Asado BBQ + Queso Ahumado + Cebolla Caramelizada** \$ 880

**Muzzarella + Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras** \$ 790

**Muzzarella + Queso Brie + Provolone + Queso Azul + Espinaca + Olivas Verdes** \$ 860

**Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes** \$ 830

**Muzzarella Clásica + Olivas Verdes** \$ 700


**Muzzarella + Jamón Cocido + Olivas Verdes**  \$ 700  
individual

**Tofu a la Plancha + Hummus de Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata**  \$ 890


Cocina basada en productos regionales y de estación. Chef Raúl Rolón

# — Wine Bar —

## Principales

**Cordero Patagónico**  \$ 870  
a baja temperatura en salsa de oporto + milhojas de calabaza y pebre andino

**Trucha Curada al Teriyaki** \$ 970  
+ frutos secos y cous cous al curry con wok de vegetales + hummus de remolacha

**Ojo de Bife**  \$ 880  
a punto con manteca de hierbas + puré de zanahorias + papa rota al romero + salsa criolla

**Arroz Basmati**  \$ 830  
al horno con calamares y langostinos

**Costilla de Cerdo Ahumada**  \$ 830  
con salsa bbq + puré de batata con pera caramelizada y coleslaw

**Agnolotti** \$ 800  
relleno de espinaca y ricota casera en salsa crema de morrones asados a la parmesana + pesto de albahaca

**Nuestra Fondue de Quesos**  \$ 800  
a base de cheddar, gruyere, fontina y queso azul.

**Dados de pollo, salchichas tipo viena, zanahorias asadas, papines, setas, croûtons**  
Clásica \$ 1800 Ahumada \$ 1900

## Menú Kids

**Bife a la Plancha**  \$ 450  
con puré


**Ñoquis de papa** \$ 350  
con crema

## Postres

**Crème Brûlée + Pera Tardía**  \$ 340

**Tarta Tibia de Manzana caramelizada** \$ 320  
+ helado de crema con praliné de almendras

**Tiramisú Stout** \$ 310

**Némesis de Chocolate y Algarroba**  \$ 320  
+ mousse de frutos rojos y crema inglesa

**Copa de Helado Artesanal Mamusia** \$ 270  
2 bochas - consultar sabores

Red wifi | **WINE BAR**  
Contraseña | **12345678**

## Bebidas

**Agua c/s Gas** \$ 130

**Agua Saborizadas** \$ 130  
manzana, naranja, pomelo

**Jugo de Naranjas** \$ 190  
exprimido

**Limonadas** \$ 190  
clásica o de frutos rojos

**Gaseosas** \$ 130  
línea pepsi

**Patagonia 3/4** \$ 430  
pilsen, amber, weisse, sauco 24/7, küné

**Stella Artois** porrón \$ 210

**Quilmes** 340 cc \$ 190

**Corona** porrón \$ 240

**Copa de Vino** \$ 320

**Café** \$ 130