




Otoño 2021

Caleuche - Wine bar

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


Entradas

Tortilla  \$ 870
de Papa, Acompaña Ensalada de Hojas Verdes y Tomate Frescos

Provoleta Clásica  \$ 630
+ Rúcula, Tomate Asados y Olivas Secas

Provoleta Completa  \$ 690
+ Panceta Ahumada, Cebolla Caramelizada y Hongos

Degustación de Quesos \$ 1600
Brie, Gruyere, Queso Azul, Fontina y Queso Ahumado


Carpaccio de Trucha Gravlax  \$ 890
Ahumada con Queso Brie, Rúcula. Tomate Confitado y Alcaparras + Pan de Garbanzo y Almendras

Ensaladas

Ahumada \$ 890
Trucha Ahumada, Palta, Rúcula, Laminas de Zanahoria, Remolacha Asada, Queso Parmesano, Aceitunas Negras

Pera Tibia del Valle \$ 860
Peras Asadas, Jamón Crudo, Queso Azul, Hongos Frescos, Verdes Orgánicos, Praliné de Almendras, Batatas Chips y Emulsión Cítrica

Principales

Cordero Patagónico  \$ 1300
a Baja Temperatura en Salsa de Oporto + Cremoso de papas y Pebre Andino

Lomo de Trucha Teriyaki \$ 1350
+ Frutos Secos y Cous Cous al Curry con Wok de Vegetales + Hummus de Remolacha

Nuestra Fondue de Quesos

A Base de Cheddar, Gruyere, Fontina y Queso Azul.

Dados de Pollo, Salchichas Tipo **Clásica \$ 2600**
Viena, Zanahorias Asadas,
Papa Gajo, Cherrys, Croûtons **Ahumada \$ 2800**

Menú Kids

Bife a la Plancha \$ 620
con Puré

Ñoquis de Papas \$ 550
con Crema

MENÚ

Pizzas

Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta \$ 990
+ Tomate Confite + Cilantro +
Tierra de Olivas Negras

Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo \$ 940
+ Lajas de Parmesano

Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula \$ 920
+ Tomate Cherry + Parmesano

Muzzarella + Cordero Asado BBQ \$ 930
+ Queso Ahumado + Cebolla Caramelizada

Muzzarella + Texturas de Tomate \$ 890
+ Pesto de Albahaca + Olivas Negras

Muzzarella + Queso Brie + Provolone \$ 970
+ Queso Azul + Espinaca + Olivas Verdes

Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones \$ 920
Asados + Olivas Verdes

Muzzarella Clásica + Olivas Verdes \$ 820


Tofu a la Plancha + Hummus de \$ 940
Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry
+ Chips de Batata (vegano)

Postres

Crème Brûlée + Pera Tardía  \$ 480

Tarta Tibia de Manzana caramelizada \$ 450
+ Helado de Crema con Praliné de Almendras

Tiramisú Stout \$ 440

Némesis de Chocolate y Algarroba  \$ 470
+ Cremoso de Frutilla y Crema Inglesa

Copa de Helado Artesanal Mamusia \$ 370
2 bochas - Consultar Sabores

Red wifi | **winebar**

Contraseña | **12345678**

Red wifi | **caleuche**

Contraseña | **lago.lacar**

CONSULTAR CARTA DE VINOS

Bebidas

Agua c/s Gas \$ 140

Agua Saborizada \$ 140
Manzana, Naranja, Pomelo

Jugo de Naranja \$ 210
Exprimido

Limonada \$ 210
Clásica o de Frutos Rojos

Gaseosas \$ 140
Línea Pepsi

Patagonia 3/4 \$ 480
Pilsen, Amber, Weisse, Saúco 24/7, Küné

Stella Artois \$ 230
Porrón

Corona \$ 260
Porrón

Copa de Vino \$ 360

Café \$ 140