




el **Wine Bar**
de PAIHUEN

Invierno 2021

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 \$ 950
de Papa con Jamón Serrano + Romesco

Provoleta Clásica \$ 770
con Pesto de Tomate

Provoleta Ahumada \$ 820
con Panceta, Cebolla Caramelizada y Hongos

Degustación de Quesos \$ 1.800
Brie, Gruyere, Queso Azul, Fontina y Queso Ahumado

Tabla Regional \$ 2200
Lomo de Cerdo Ahumado, Jamón de Ciervo, Jamón de Cerdo, Salame de Ciervo, Pepperoni de Ciervo, Butifarra, Cracovia y Queso Ahumado

Carpaccio de Trucha Gravlax \$ 980
con Queso Brie, Rúcula, Tomate Fresco + Alcaparras + Pan de Garbanzo y Almendras

Ensaladas

Caesar \$ 890
Pollo, Panceta Ahumada, Lechuga, Tomate Confitado, Queso Parmesano, Croûtons + Aderezo

Langostino Austral \$ 970
Rúcula, Lechuga Morada, Naranja, Papines, Tomate, Cebolla Colorada y Pepinos en Vinagre

Tibia del Valle \$ 930
Peras Asadas, Jamón de Cerdo, Queso Azul, Hongos Frescos, Verdes. Orgánicos, Praliné de Almendras, Batatas Chips

Principales

Cordero Arrollado \$ 1.650
a Baja Temperatura con Salsa de Oporto + Cremoso de Papas y Pebre Andino

Trucha Curada \$ 1.800
al Teriyaki + Espinaca a la Crema de Limón con Papines y Zanahorias Asadas

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 \$ 3000
Ahumada \$ 3200

Ojo de Bife \$ 1.600
a Punto con Manteca de Mostaza Antigua + Puré especiado de Zanahorias + Milhojas de Papas y Salsa Criolla

Goulash con Spaetzel \$ 1.400
Estofado de Carne y Pimentón Ahumado

Arroz Negro \$ 1.450
al estilo Patagonia con Langostinos y Trucha, Basmati a la Lima + Carbón vegetal

Lasaña \$ 1.300
de Verduras y Ricota con Salsa Bechamel + Ragú de Hongos

Menú Kids

Bife a la Plancha \$ 780
con Puré

Ñoquis de Papas \$ 690
con Crema

Pizzas

Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta + Tomate Deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas Negras \$ 1.420

Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo + Lajas de Parmesano \$ 1.360

Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano \$ 1.320

Muzzarella + Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras \$ 1.240

Muzzarella + Queso Brie + Espinaca con salsa Bechamel + Olivas Verdes \$ 1.380

Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes \$ 1.250

Muzzarella Clásica + Olivas Verdes \$ 1.050

Tofu a la Plancha + Hummus de Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata \$ 1.260

Postres

Crème Brûlée + Pera Tardía \$ 620

Tarta Tibia de Manzana Caramelizada \$ 590
+ Helado de Crema con Praliné de Almendras

Tiramisú Stout \$ 510

Némesis de Chocolate y Algarroba \$ 590
+ Cremoso de frambuesa y Crema Inglesa

Copa de Helado Artesanal Mamusia \$ 430
2 bochas - Consultar Sabores

Red wifi | **winebar**
Contraseña | **12345678**

CONSULTAR CARTA DE VINOS

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

Bebidas

Agua c/s Gas \$ 170

Agua Saborizada \$ 170
Manzana, Naranja, Pomelo

Jugo de Naranja \$ 280
Exprimido

Limonada \$ 280
Clásica o de Frutos Rojos

Gaseosas \$ 170
Línea Pepsi

Patagonia 3/4 \$ 560
Pilsen, Amber, Weisse, Saúco 24/7, Küné

Stella Artois \$ 280
Porrón

Corona \$ 290
Porrón

Copa de Vino \$ 380

Café \$ 170