



el **Wine Bar**  
de PAIHUEN


Septiembre 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](http://paihuen.com.ar)

 [paihuen](#)

 [paihuen\\_resort](#)

---

MENÚ

# — MENÚ —

# — Wine Bar —

## Entradas

**Tortilla** \$ 1200  
de Papa con Jamón Serrano + Romesco

**Provoleta Clásica** \$ 920  
con Pesto de Tomate

**Provoleta Ahumada** \$ 980  
con Panceta, Cebolla Caramelizada y Hongos

**Degustación de Quesos** \$ 2200  
Brie, Gruyere, Queso Azul, Fontina y Queso Ahumado

**Tabla Regional** \$ 2650  
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** \$ 1400  
con Queso Brie, Rúcula, Tomate Fresco + Alcaparras + Pan de Garbanzo y Almendras

## Ensaladas

**Caesar** \$ 1100  
Pollo, Panceta Ahumada, Lechuga, Tomate Confitado, Queso Parmesano, Croûtons + Aderezo

**Langostino Austral** \$ 1200  
Rúcula, Lechuga Morada, Naranja, Papines, Tomate, Cebolla Colorada y Pepinos en Vinagre

**Tibia del Valle** \$ 1150  
Peras Asadas, Jamón de Cerdo, Queso Azul, Hongos Frescos, Verdes. Orgánicos, Praliné de Almendras, Batatas Chips

## Principales

**Cordero Arrollado** \$ 1950  
a Baja Temperatura con Salsa de Oporto + Cremoso de Papas y Pebre Andino

**Trucha Curada** \$ 2200  
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 \$ 3600**  
**Ahumada \$ 3850**

**Ojo de Bife** \$ 1900  
a Punto con Manteca de Mostaza Antigua + Puré especiado de Zanahorias + Milhojas de Papas y Salsa Criolla

**Goulash con Spaetzel** \$ 1700  
Estofado de Carne y Pimentón Ahumado

**Arroz Negro** \$ 1750  
al estilo Patagonia con Langostinos y Trucha, Basmati a la Lima + Carbón vegetal

**Lasaña** \$ 1550  
de Verduras y Ricota con Salsa Bechamel + Ragú de Hongos

## Menú Kids

**Bife a la Plancha** \$ 900  
con Puré

**Ñoquis de Papas** \$ 800  
con Crema

## Pizzas

**Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta + Tomate Deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas Negras** \$ 1700

**Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo + Lajas de Parmesano** \$ 1650

**Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano** \$ 1600

**Muzzarella + Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras** \$ 1500

**Muzzarella + Queso Brie + Espinaca con salsa Bechamel + Olivas Verdes** \$ 1650

**Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes** \$ 1500

**Muzzarella Clásica + Olivas Verdes** \$ 1250

**Tofu a la Plancha + Hummus de Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata** \$ 1500

## Postres

**Crème Brûlée + Pera Tardía** \$ 780

**Tarta Tibia de Manzana Caramelizada** \$ 750  
+ Helado de Crema con Praliné de Almendras

**Tiramisú Stout** \$ 690

**Némesis de Chocolate y Algarroba** \$ 710  
+ Cremoso de frambuesa y Crema Inglesa

**Copa de Helado Artesanal Mamusia** \$ 520  
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** \$ 230

**Agua Saborizada** \$ 230  
Manzana, Naranja, Pomelo

**Jugo de Naranja** \$ 350  
Exprimido

**Limonada** \$ 350  
Clásica o de Frutos Rojos

**Gaseosas** \$ 230  
Línea Pepsi

**Patagonia 3/4** \$ 620  
Pilsen, Amber, Weisse, Saúco 24/7, Küné

**Stella Artois** \$ 340  
Porrón

**Corona** \$ 390  
Porrón

**Copa de Vino** \$ 450

**Café** \$ 230