



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

 [paihuen](#)

 [paihuen\\_resort](#)

---

MENÚ

# MENÚ

# Wine Bar

## Entradas

**Tortilla** \$ 1450  
de Papa con Jamón Serrano + Romesco

**Provoleta Clásica** \$ 1150  
con Pesto de Tomate y Perejil

**Provoleta Ahumada** \$ 1390  
con Panceta, Cebolla Caramelizada y Hongos

**Degustación de Quesos** \$ 2700  
Brie, Pategras, Azul, Fontina y Colonia

**Tabla Regional** 2 personas \$ 3100  
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** \$ 1700  
con Queso Brie, Rúcula, Tomate Fresco y Alcaparras + Pan de Garbanzo y Tierra de Olivas Negras

## Ensaladas

**Caesar** \$ 1350  
Pollo, Panceta Ahumada, Lechuga, Tomate Confitado, Queso Parmesano, Croûtons y Aderezo

**Langostino Austral** \$ 1520  
Rúcula, Lechuga Morada, Naranja, Papines, Tomate, Cebolla Colorada y Pepinos en Vinagre

**Tibia del Valle** \$ 1400  
Peras Asadas, Jamón de Cerdo, Queso Azul, Hongos Frescos, Verdes Orgánicos, Praliné de Almendras, Chips

## Principales

**Cordero Arrollado** \$ 2400  
Cocción a Baja Temperatura con Salsa de Oporto + Cremoso de Papa Ahumado y Pebre Andino + Chips Crocante

**Lomo de Trucha** \$ 2600  
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** \$ 4150  
**Ahumada** \$ 4400

**Ojo de Bife** \$ 2300  
a Punto con Chimichurri de Hierbas + Puré Especiado de Zanahorias + Papines a la Criolla y Mostaza Antigua

**Malfatti** \$ 1850  
de Ricota y Espinaca + Ragú de Hongos y Brie

**Arroz Patagónico** \$ 2100  
con Langostinos de Madryn y Trucha de la zona, Basmati, Arvejas, Pimentón Ahumado y Lima

**Papardelle** \$ 1650  
Cintas Artesanales al Huevo Con Salsa Caponata, Rúcula y Pesto de Tomate

## Menú Kids

**Bife a la Plancha** \$ 980  
con Puré

**Ñoquis de Papas** \$ 890  
con Crema

## Pizzas

**Muzzarella + Trucha Ahumada + Palta + Tomate Deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas Negras** \$ 2050

**Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo + Lajas de Parmesano** \$ 1950

**Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano** \$ 1900

**Muzzarella + Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras** \$ 1800

**Muzzarella + Cebolla Caramelo + Brie + Perejil** \$ 1800

**Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes** \$ 1800

**Muzzarella Clásica + Olivas Verdes** \$ 1500

**Tofu a la Plancha + Hummus de Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata** \$ 1800

## Postres

**Crème Brûlée + Pera Tardía** \$ 930

**Tarta Tibia de Manzana Caramelizada** \$ 890  
+ Helado de Crema con Praliné de Almendras

**Tiramisú** \$ 820

**Némesis de Chocolate** \$ 850  
+ Cremoso de Frambuesa y Crema Inglesa

**Copa de Helado Artesanal Mamusia** \$ 620  
2 bochas - Consultar Sabores

Red wifi | winebar  
Contraseña | 12345678

CONSULTAR CARTA DE VINOS

## Bebidas

**Agua c/s Gas** \$ 280

**Agua Saborizada** \$ 280  
Manzana, Naranja, Pomelo

**Jugo de Naranja** \$ 480  
Exprimido

**Limonada** \$ 450  
Clásica o de Frutos Rojos

**Gaseosas** \$ 280  
Línea Pepsi

**Patagonia 3/4** \$ 690

**Stella Artois** \$ 450  
Porrón

**Corona** \$ 460  
Porrón

**Copa de Vino** \$ 580

**Café** \$ 300

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