



el **Wine Bar** de PAIHUEN

MENÚ

PAIHUEN Resort de Montaña

Ruta 40, km 2207,5. San Martín de los Andes, Patagonia Argentina.

+54 (2972) 428-154/5/6 int 512

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



Entradas

Sopa de Estación \$ 11.000
con Vegetales y Focacia

Tortilla \$ 20.800
de Papa con Jamón Serrano + Romesco

Provoleta \$ 16.800
con Pesto de Tomate + Panceta y Hongos al Sartén

Halloumi Asado \$ 17.500
a la Plancha con Crema de Garbanzos y Maní + Palta, Rúcula y Reducción de Aceto Balsámico

Strudel de Cordero \$ 12.000
con Salsa Picante de Tomate al Merkén

Mollejas Glaseadas \$ 23.500
en Mosqueta con Texturas de Peras y Crocantes de Batata + Gremolata de Almendras

Quesos Artesanales “Las Vertientes” \$ 28.800
Parmesano, Gruyere, Veranada, Halloumi

Ahumados Regionales \$ 31.200
Trucha, Ciervo, Cerdo, Longaniza

Ensaladas

Tibia del Valle \$ 20.200
Peras Asadas a la Sal, Queso Azul, Verdes Orgánicos, Cherry, Praliné de Frutos Secos, Chips de Batata

Langostino Austral \$ 21.000
Rúcula, Lechuga Morada, Naranja, Palta, Tomate Pepinos en Vinagre

Andina \$ 20.000
Papines Asados, Huevo Poché, Remolacha, Rúcula, Tomate Seco, Lajas de Parmesano y Maíz Frito

Ahumada \$ 22.000
Trucha Ahumada, Queso Brie, Rúcula, Palta, Zanahoria al Natural y Aceitunas Negras

Principales

Cordero Arrollado \$ 29.800
Cocción a Baja Temperatura con Salsa Oscura de Sauco + Cremoso de Maíz Amarillo + Chips Crocantes de Batata y Pebre Andino

Lomo de Trucha \$ 29.500
con Emulsión de Coliflor y Espinaca al Sartén + Garbanzos Fritos y Aderezo de Anchoas

Ojo de Bife al Horno \$ 28.300
con Puré Especiado de Zanahoria y Batata Dulce al Plomo y Mostaza Antigua + Salsa Criolla

Lasaña Vegetariana \$ 23.500
de Espinaca, Cebolla Caramelizada y Ricota en suave Salsa de Quesos + Pesto de Tomate y Frutos Secos Tostados

Risotto de Hongos \$ 26.800
Pino, Portobello y Champignones

Tallarines de Algarroba \$ 22.000
con Salsa de Tomate y Langostinos de Madryn

Goulash con Spaetzle \$ 24.500
Estofado de Carne a la Paprika con Ñoquis Húngaros de Hierbas

Especial kamado

Bondiola de Cerdo Ahumada \$ 27.000
en Salsa Teriyaki con Cremoso de Zapallo Asado + Ensalada de Repollo y Romesco.
Macerado durante 1 día en una mezcla de especias, Cocción al Vacío por 18hs y Ahumado en frío

Fondue de Quesos *para 2 personas*

Parmesano + Veranada + Gruyere + Fontina
Dados de Pollo, Salchichas Tipo Viena, Zanahorias Asadas, Papines, Cherrys, Croûtons
Clásica \$ 42.000 Ahumada \$ 45.000

Menú Kids

Ñoquis de Papa \$ 15.000
con Salsa de Tomate o Crema

Pizzas

Trucha Ahumada + Palta Asada + Tomate Deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas Negras \$ 24.500

Setas Salvajes + Verdeo + Parmesano \$ 23.400

Panceta + Huevo Frito + Cheddar \$ 23.800

Longaniza de Ciervo \$ 23.600


Espinaca a la crema + Queso Azul \$ 22.500

Jamón Crudo + Rúcula + Parmesano \$ 23.700

Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras \$ 22.500

Jamón y Morrón Asado \$ 22.600

Muzzarella + Olivas Verdes \$ 21.000

Tofu Grillado + Hummus de Garbanzo y Maní + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata \$ 24.000 

Postres

Crème Brûlée de Vainilla \$ 11.500

Tarta Tibia de Manzana \$ 10.500
Caramelizada + Helado de Crema y Praliné de Almendras

Flan de Dulce de Leche \$ 9.200
con Crema

Lingote de Chocolate \$ 12.000
con Mousse de Frutos Rojos y Crema Inglesa

Peras Tardías \$ 9.800
con Helado y Garrapiñada de Nueces

Helado Artesanal Mamusia \$ 8.900
2 bochas (Consultar Sabores)

Bebidas

Agua c/s Gas \$ 3.600

Agua Saborizada \$ 3.600

Limonada \$ 4.500
Clásica o de Frutos Rojos

Gaseosas \$ 3.600
Línea Pepsi

Patagonia 3/4 \$ 9.500

Corona \$ 7.200
Porrón

Stella Artois \$ 6.000
Porrón

Café \$ 3.600

Red wifi | **winebar**

Contraseña | **12345678**

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

Los productos de la carta pueden contener Gluten, Lácteos, Frutos Secos y Liliáceas. Tenga el favor de informar sus alergias o restricciones.