



# 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 del Día** \$ 16.200

**Tortilla** \$ 23.800

de Papa con Jamón Serrano + Romesco

**Provoleta** \$ 19.900

con Pesto de Tomate + Panceta y Hongos al sartén

**Halloumi Asado** \$ 21.500

a la plancha con Crema de Maní + Palta asada, Rúcula y emulsión de Aceto balsámico

## Ensaladas

**Tibia del Valle** \$ 22.900

Peras asadas a la Sal, Queso Azul, Verdes orgánicos, Cherry, Praliné de Frutos secos y Chips de Batata

**Langostino Austral** \$ 23.700

Rúcula, Lechuga morada, Naranja, Palta, Tomate y Pepinos en vinagre

## Principales

**Cordero Arrollado** \$ 34.300

Cocción a baja temperatura con Salsa oscura de Sauco + Cremoso de Maíz amarillo + Chips crocantes de Batata y Pebre andino

**Lomo de Trucha** \$ 33.800

en sofrito de Alcaparras con emulsión de Coliflor, Vegetales asados y Espinaca al sartén + Garbanzos fritos y Aderezo de Anchoas

**Ojo de Bife** \$ 32.800

Sous Vide con Puré especiado de Zanahoria, Batata Dulce al plomo y Mostaza antigua + Salsa criolla

**Lasaña Vegetariana** \$ 27.000

de Espinaca, Cebolla caramelizada y Ricota en suave salsa de Quesos + Pesto de Tomate y Frutos secos tostados

**Risotto de Hongos** \$ 29.900

Pino, Portobello y Champignones

**Strudel de Cordero** \$ 16.800

con Salsa picante de Tomate al Merkén

**Mollejas Glaseadas** \$ 25.800

con texturas de Peras y crocante de Batata + Gremolata de Almendras

**Quesos Artesanales “Las Vertientes”** \$ 34.600

Parmesano, Gruyere, Veranada, Halloumi

**Ahumados Regionales** \$ 36.900

Trucha Gravlax, Ciervo, Cerdo, Longaniza

**Andina** \$ 22.600

Papines asados, Huevo poché, Remolacha, Rúcula, Tomate seco, lajas de Parmesano y Maíz frito

**Ahumada** \$ 24.100

Trucha Gravlax, Queso Brie, Rúcula, Palta, Zanahoria al natural y Aceitunas negras

**Tallarines de Algarroba** \$ 25.000

con Salsa de Tomate y Langostinos de Madryn

**Goulash con Spaetzle** \$ 28.200

Estofado de Carne a la paprika con Ñoquis húngaros de Hierbas

**Bondiola de Cerdo Ahumada** \$ 31.000

en Salsa Teriyaki con Cremoso de Zapallo Asado + Ensalada de Repollo y Romesco.

*Macerado durante 1 día en una mezcla de especias y Humo, cocción al vacío por 18hs.*

**Fondue de Quesos** *para 2 personas*

Parmesano + Veranada + Gruyere + Fontina

Dados de Pollo, Salchichas tipo Viena, Zanahorias asadas, Papines, Cherrys, Croûtons

Clásica \$ 48.200 Ahumada \$ 52.000

## Menú Kids

**Bifecito** \$ 18.000

con Puré de Papas

**Ñoquis de Papa** \$ 18.000

con Salsa de Tomate o Crema

## Pizzas

**Trucha Gravlax + Palta Asada** \$ 27.000

+ Tomate deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas negras

**Setas salvajes + Verdeo + Parmesano** \$ 26.100

**Panceta + Huevo Frito + Cheddar** \$ 26.200

**Longaniza de Ciervo Ahumada** \$ 26.400

**Espinaca a la Crema + Queso azul** \$ 24.700

**Jamón Crudo + Rúcula + Parmesano** \$ 26.200

## Postres

**Crème Brûlée** de Vainilla \$ 14.600

**Tarta Tibia de Manzana** \$ 13.200

Caramelizada + Helado de Crema y Praliné de Almendras

**Flan de Dulce de Leche** \$ 12.500

con Crema

**Lingote de Chocolate** \$ 16.100

con cremoso de Frambuesa y Crema inglesa

**Peras Tardías** \$ 12.900

con Helado y garrapiñada de Nueces

**Helado artesanal Mamusia** \$ 10.500

2 bochas (Consultar Sabores)

## Bebidas

**Agua c/s Gas** \$ 4.500

**Aguas saborizadas** \$ 4.500

**Limonada** \$ 6.500

Clásica o de Frutos Rojos

**Gaseosas** \$ 4.500

Línea Pepsi

**Patagonia 3/4** \$ 12.200

**Corona** \$ 9.000

Porrón

**Stella Artois** \$ 7.000

Porrón

**Café** \$ 4.500

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.