



el **Wine Bar** de PAIHUEN

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

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 🥴 _____ **\$ 19.800**
Sin impuestos \$ 16.364

Tortilla de papa _____ **\$ 28.700**
con jamón serrano y romesco Sin impuestos \$ 23.719

Provoleta con pesto de tomate _____ **\$ 24.100**
+ panceta y hongos al sartén 🥴 Sin impuestos \$ 19.917

Halloumi asado a la plancha _____ **\$ 25.000**
con crema de maní, palta asada, Sin impuestos \$ 20.661
rúcula y emulsión de aceto balsámico 🥴

Ensaladas

Tibia del valle peras asadas a la _____ **\$ 27.100**
sal, queso azul, verdes, cherry, Sin impuestos \$ 22.396
praliné de frutos secos y chips de batata 🥴

Langostino austral _____ **\$ 28.000**
rúcula, lechuga morada, naranja, Sin impuestos \$ 23.140
palta, tomate y pepinos en vinagre 🥴

Principales

Cordero arrollado _____ **\$ 38.500**
cocción a baja temperatura con salsa _____ Sin impuestos \$ 31.818
oscura de sauco y cremoso de maíz amarillo
+ chips crocantes de batata y pebre andino 🥴

Lomo de trucha _____ **\$ 37.200**
acompañada de fresco ceviche de _____ Sin impuestos \$ 30.743
vegetales y hojas de rúcula 🥴

Ojo de bife sous vide con puré _____ **\$ 35.900**
especiado de zanahoria, btatata dulce Sin impuestos \$ 29.669
al plomo y mostaza antigua + salsa criolla 🥴

Lasaña vegetariana _____ **\$ 31.200**
de espinaca, cebolla caramelizada y _____ Sin impuestos \$ 25.785
ricota en suave salsa de quesos
+ pesto de tomate y frutos secos tostados

Risotto de hongos _____ **\$ 32.400**
pino, portobello y champignones 🥴 Sin impuestos \$ 26.776

Strudel de cordero con salsa _____ **\$ 23.900**
picante de tomate al merkén Sin impuestos \$ 19.752

Mollejas glaseadas con texturas _____ **\$ 29.800**
de peras y crocante de batata Sin impuestos \$ 24.628
+ gremolata de almendras 🥴

Quesos artesanales _____ **\$ 39.900**
“Las Vertientes” Sin impuestos \$ 32.975

parmesano, gruyere, veranada, halloumi

Ahumados regionales _____ **\$ 41.100**
trucha gravlax, ciervo, cerdo, Sin impuestos \$ 33.966
longaniza

Andina papines asados, _____ **\$ 26.200**
huevo poché, rúcula, tomate seco, Sin impuestos \$ 21.652
lajas de parmesano y maíz frito 🥴

Gravlax de trucha _____ **\$ 28.700**
carpaccio de remolacha, rúcula, Sin impuestos \$ 23.719
palta, queso brie, alcaparras y gremolata 🥴

Tallarines de algarroba _____ **\$ 29.800**
con salsa de tomate y langostinos _____ Sin impuestos \$ 24.628
de Madryn

Gnocchi soufflé al horno _____ **\$ 31.900**
de boniato y maní en demi glacé de _____ Sin impuestos \$ 26.363
vegetales asados + pesto de albahaca y tomate fresco

Goulash con spaetzle _____ **\$ 32.800**
estofado de carne a la paprika con _____ Sin impuestos \$ 27.107
ñoquis húngaros en manteca de hierbas

Bondiola de cerdo ahumada ____ **\$ 36.900**
en salsa teriyaki con cremoso de _____ Sin impuestos \$ 30.495
zapallo asado + ensalada de repollo y romesco
(macerado durante 1 día en una mezcla de especias y humo, cocción al vacío por 18 horas)

Fondue de quesos parmesano + veranada
+ gruyere + fontina + dados de pollo, salchichas tipo viena, zanahorias asadas, papines, cherrys, croûtons 🥴

_____ **Clásica \$ 57.200** ____ **Ahumada \$ 60.500**
 Sin impuestos \$ 47.272 Sin impuestos \$ 50.000

Menú Kids

Bifecito _____ **\$ 21.500**
con puré de papas 🥴 Sin impuestos \$ 17.768

Pizzas

Trucha gravlax + palta asada _____ **\$ 32.300**
+ tomate deshidratado + cilantro Sin impuestos \$ 26.694
+ tierra de olivas negras

Setas salvajes + verdeo + parmesano _____ **\$ 30.800**
 Sin impuestos \$ 25.454

Panceta + huevo frito + cheddar _____ **\$ 29.900**
 Sin impuestos \$ 24.710

Longaniza de ciervo ahumada _____ **\$ 29.800**
 Sin impuestos \$ 24.628

Espinaca a la crema + queso azul _____ **\$ 29.200**
 Sin impuestos \$ 24.132

Postres

Crème brûlée de vainilla 🥴 _____ **\$ 16.800**
 Sin impuestos \$ 13.884

Tarta tibia de manzana _____ **\$ 15.300**
caramelizada + helado de crema y _____ Sin impuestos \$ 12.644
praliné de almendras

Flan de dulce de leche _____ **\$ 14.000**
con crema 🥴 Sin impuestos \$ 11.570

Lingote de chocolate _____ **\$ 18.500**
con cremoso de frambuesa y _____ Sin impuestos \$ 15.289
crema inglesa 🥴

Peras tardías con helado _____ **\$ 14.800**
y garrapiñada de nueces 🥴 Sin impuestos \$ 12.231

Affogato con helado de Vainilla _____ **\$ 13.500**
+ frutos secos 🥴 Sin impuestos \$ 11.157

Helado artesanal Mamusia _____ **\$ 12.000**
2 bochas (consultar sabores) 🥴 Sin impuestos \$ 9.917

Ñoquis de papa _____ **\$ 21.500**
con salsa de tomate o crema Sin impuestos \$ 17.768

Jamón crudo + rúcula + parmesano _____ **\$ 30.500**
 Sin impuestos \$ 25.206

Texturas de tomate + pesto de _____ **\$ 28.700**
albahaca + olivas negras Sin impuestos \$ 23.719

Jamón + morrón asado _____ **\$ 28.600**
 Sin impuestos \$ 23.636

Muzzarella + olivas verdes _____ **\$ 25.900**
 Sin impuestos \$ 21.404

Tofu grillado + hummus de garbanzo _____ **\$ 31.000**
y maní + rúcula + palta + cherry Sin impuestos \$ 25.619
+ chips de batata 🌱

Bebidas

Agua c/s Gas _____ **\$ 5.500**
 Sin impuestos \$ 4.545

Limonada _____ **\$ 8.000**
clásica o de frutos rojos Sin impuestos \$ 6.611

Pomelada _____ **\$ 8.000**
 Sin impuestos \$ 6.611

Gaseosas _____ **\$ 5.500**
línea Pepsi Sin impuestos \$ 4.545

Patagonia 3/4 _____ **\$ 13.000**
 Sin impuestos \$ 10.743

Corona _____ **\$ 10.500**
porrón Sin impuestos \$ 8.677

Stella Artois _____ **\$ 8.300**
porrón Sin impuestos \$ 6.859

Café _____ **\$ 5.500**
 Sin impuestos \$ 4.545

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 si tiene alguna restricción vincualda a estos alimentos.