
Caleuche

MENÚ

PAIHUEN Resort de Montaña

Ruta 40, km 2207,5. San Martín de los Andes, Patagonia Argentina.
+54 (2972) 428-154/5/6

Red wifi | **Paihuen**
Contraseña | **lago.lacar**

Consulta
de precios



Cocina basada en productos regionales
y de estación.
Chef Raúl Rolón.

Entradas

Empanadas de cordero patagónico 4 unidades **\$ 21.000**
Sin impuestos \$ 17.300
cordero braseado en reducción de Malbec y hierbas, con emulsión de salsa yasgua

Buñuelos de espinaca crocantes **\$ 19.700**
Sin impuestos \$ 16.300
con queso parmesano y acompañados de mayonesa

Provoleta con trucha **\$ 24.000**
Sin impuestos \$ 19.800
Queso provolone fundido acompañado de trucha, rúcula y aceite de oliva

Pizzas individuales 4 porciones

Muzzarella tradicional **\$ 19.300**
Sin impuestos \$ 16.000
Salsa de tomates, muzzarella, aceitunas verdes y un toque de orégano

Tomate y ajo **\$ 20.100**
Sin impuestos \$ 16.600
Cubierta con rodajas de tomate natural, ajo confitado al oliva y olivas negras

Hongos y panceta **\$ 21.600**
Sin impuestos \$ 17.900
Base de muzzarella, hongos salteados al ajillo, panceta y verdeo fresco

Sandwiches Acompañados de papas fritas

Trucha gravlax **\$ 24.000**
Sin impuestos \$ 19.800
Láminas de trucha, rúcula, palta y queso crema perfumado en pan baguette

Jamón crudo **\$ 20.800**
Sin impuestos \$ 17.200
Jamón crudo, rúcula, rodajas de tomate natural y queso tybo

Tabla de ahumados **\$ 42.400**
Sin impuestos \$ 35.100
Selección de trucha, ciervo y cerdo, acompañados de conservas y pan casero

Tabla de quesos regionales **\$ 41.900**
Sin impuestos \$ 34.700
Variedad de quesos duros y semiduros, nueces, almendras y dip de miel orgánica

Porción de papas fritas **\$ 15.400**
Sin impuestos \$ 12.700
Bastones de papas crujientes

Rúcula y parmesano **\$ 20.700**
Sin impuestos \$ 17.100
Muzzarella, rúcula, queso parmesano y aceite de oliva

Cuatro quesos **\$ 20.300**
Sin impuestos \$ 13.400
Muzzarella, queso azul, provolone y queso semiduro

Guarniciones a elección

Papas fritas
Puré de papas cremoso
Vegetales asados de estación (papines, zanahoria y remolacha)

Ensalada de rúcula y parmesano
Ensalada verde (rúcula, lechuga y palta).
Ensalada mixta (rúcula, lechuga, tomate y zanahoria).

Pastas

Tallarines al huevo **\$ 25.700**
Sin impuestos \$ 21.200
Pasta larga tradicional elaborada con semolín

Canelones de espinaca y ricota **\$ 27.000**
Sin impuestos \$ 22.400
con nuez moscada y gratinados al horno

Ravioles de jamón y queso **\$ 28.600**
Sin impuestos \$ 23.600
Pasta rellena clásica con mix de quesos y jamón cocido

Ñoquis de calabaza **\$ 26.400**
Sin impuestos \$ 21.700
artesanales de calabaza asada

Salsas a elección

Fileto: *Reducción de tomates, emulsionada con ajo confitado y oliva.*
Crema: *Reducción de crema de leche natural texturizada a fuego mínimo, perfumada con nuez moscada y pimienta blanca.*
Salsa rosa tradicional: *La fusión equilibrada entre nuestra salsa fileto y crema.*
Pesto de albahaca y nueces: *Emulsión fría de hojas tiernas de albahaca, nueces tostadas, queso parmesano y aceite de oliva.*
Ragú de carne: *Estofado de blend de carnes, cocida a fuego lento con vegetales y reducción de vino.*
Crema de hongos *del bosque (salsa de invierno): base de crema de leche con hongos, girgolas y champiñones salteados con vino blanco.*

Postres

Cheesecake de frutos rojos **\$ 11.600**
Sin impuestos \$ 9.600
Suave tarta de queso crema sobre base crocante, con frambuesas, arándanos y moras

Crumble de manzanas del valle y canela **\$ 11.600**
Sin impuestos \$ 9.600
(tibio)
Manzanas horneadas bajo una cubierta crujiente de manteca y frutos secos, con helado de crema americana

Brownie de chocolate amargo **\$ 10.900**
Sin impuestos \$ 9.000
Cuadrado de chocolate con nueces, servido tibio con una bocha de helado

Bebidas

Agua c/s gas **\$ 5.800**
Sin impuestos \$ 4.793

Limonada **\$ 8.400**
Sin impuestos \$ 6.942
clásica o de frutos rojos

Pomelada **\$ 8.400**
Sin impuestos \$ 6.942

Gaseosas línea Pepsi **\$ 5.800**
Sin impuestos \$ 4.793

Jugo naranja o pomelo Citric **\$ 7.400**
Sin impuestos \$ 6.116

Licuido de banana **\$ 10.300**
Sin impuestos \$ 8.512

Licuido de frutos rojos **\$ 11.800**
Sin impuestos \$ 9.752

Licuido de durazno **\$ 10.300**
Sin impuestos \$ 8.512

Patagonia $\frac{3}{4}$ **\$ 13.600**
Sin impuestos \$ 11.240

Corona porrón **\$ 11.000**
Sin impuestos \$ 9.091

Stella Artois porrón **\$ 8.700**
Sin impuestos \$ 7.190

Café **\$ 5.800**
Sin impuestos \$ 4.793

Ensaladas

Caleuche **\$ 27.000**
Sin impuestos \$ 22.400
Trucha gravlax, rúcula, remolachas asadas, gajos de naranja y aceitunas negras. Aceite de oliva infusionado

Suprema **\$ 26.000**
Sin impuestos \$ 21.500
Tiras de pollo a la plancha, panceta, palta, lechuga y chips de batata, con mostaza y miel

Principales con guarniciones a elección

Ojo de bife (350 gr) **\$ 32.600**
Sin impuestos \$ 26.900

Lomo de trucha **\$ 31.900**
Sin impuestos \$ 26.500
Filet de trucha a la plancha con manteca y limón

Milanesa clásica **\$ 24.800**
Sin impuestos \$ 20.500
carne vacuna tiernizada, rebozada y frita

• Consulte por opciones para celíaco