



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

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

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

Entradas

Sopa del día crema estacional  \$ 20.800 elaborada con vegetales de invierno Sin impuestos \$ 17.190

Tortilla de papa \$ 30.100 con jamón serrano y romesco Sin impuestos \$ 24.876

Provoleta al horno con dulce \$ 25.300 de tomate, panceta y nueces  Sin impuestos \$ 20.909

Halloumi al hierro con cremoso \$ 26.200 de maní, palta asada, rúcula y reducción de aceto balsámico 

Ensaladas

Tibia del valle peras asadas a la sal, queso azul, verdes, cherry, praliné de frutos secos y chips de batata 

Langostino austral \$ 29.400 rúcula, lechuga morada, naranja, palta, tomate y pepinos en vinagre 

Principales

Cordero arrollado \$ 40.400 cocción a baja temperatura con salsa oscura de sauco y cremoso de maíz amarillo + chips crocantes de batata y pebre andino 

Lomo de trucha al limón \$ 39.100 con papines asados y espinaca a la crema 

Ojo de bife sous vide \$ 37.700 en manteca saborizada con mostaza antigua + puré especiado de zanahoria y milhojas de papa al romero 

Lasaña clásica \$ 32.800 ragú, parmesano, salsa de tomate, bechamel y pesto Sin impuestos \$ 27.107

Risotto de hongos \$ 34.000 pino, girgolas, portobello y champignones + emulsionado en manteca y queso tipo parmesano 

Strudel de cordero \$ 25.100 en masa filo con salsa picante Sin impuestos \$ 20.744

Mollejas glaseadas y doradas \$ 31.300 en dulce de rosa mosqueta con texturas de peras, crocante de batata y gremolata de almendras 

Quesos artesanales “Las Vertientes” \$ 41.900 parmesano, gruyere, veranada, halloumi Sin impuestos \$ 34.628

Ahumados regionales \$ 43.200 trucha gravlax, ciervo, cerdo, longaniza Sin impuestos \$ 35.702

Andina papines asados, huevo poché, rúcula, tomate seco, lajas de parmesano y maíz frito 

Gravlax de trucha \$ 30.100 carpaccio de remolacha, rúcula, palta, queso brie, alcaparras y gremolata 

Fetuccini de cacao al 70% \$ 31.300 con crema de langostinos de Madryn Sin impuestos \$ 25.868

Cazuela de ñoquis \$ 33.500 de boniatos y maní con salsa de quesos gratinados Sin impuestos \$ 27.686

Goulash con spaetzle \$ 34.400 estofado de carne a la paprika con ñoquis húngaros en manteca de hierbas Sin impuestos \$ 28.430

Bondiola de cerdo ahumada \$ 36.900 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 18 horas) Sin impuestos \$ 30.495

Fondue blend de quesos maduros parmesano, veranada, gruyere, fontina . Servida con dados de pollo, salchichas tipo viena, zanahorias asadas, papines, croûtons Clásica \$ 60.100 Ahumada \$ 63.500 Sin impuestos \$ 49.669 Sin impuestos \$ 52.479

Menú Kids

Bifecito \$ 22.600 con puré de papas  Sin impuestos \$ 18.678

Pizzas

Trucha gravlax + palta asada + tomate deshidratado + cilantro + tierra de olivas negras \$ 33.900 Sin impuestos \$ 28.017

Setas salvajes + verdeo + parmesano \$ 31.300 Sin impuestos \$ 25.868

Panceta + huevo frito + cheddar \$ 31.400 Sin impuestos \$ 25.950

Longaniza de ciervo ahumada \$ 31.300 Sin impuestos \$ 25.868

Espinaca a la crema + queso azul \$ 30.700 Sin impuestos \$ 25.372

Postres

Crème brûlée de vainilla  \$ 17.600 textura cremosa con clásica costra de azúcar quemada Sin impuestos \$ 14.545

Tarta tibia de manzana \$ 16.100 en masa quebrada y crumble + helado de crema y praliné de almendras Sin impuestos \$ 13.306

Flan de dulce de leche clásico \$ 14.700 flan casero con crema chantilly  Sin impuestos \$ 12.149

Lingote de chocolate \$ 19.400 con cremoso de frambuesa y crema inglesa 

Peras tardías con helado \$ 15.500 y garrapiñada de nueces  Sin impuestos \$ 12.810

Helado artesanal Mamusia \$ 12.600 2 bochas (consultar sabores)  Sin impuestos \$ 10.413

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.

Ñoquis de papa \$ 22.600 con salsa de tomate o crema Sin impuestos \$ 18.678

Jamón crudo + rúcula + parmesano \$ 32.000 Sin impuestos \$ 26.446

Texturas de tomate + pesto de albahaca + olivas negras \$ 30.100 Sin impuestos \$ 24.876

Jamón + morrón asado \$ 30.000 Sin impuestos \$ 24.793

Muzzarella + olivas verdes \$ 27.200 Sin impuestos \$ 22.479

Tofu grillado + hummus de garbanzo y maní + rúcula + palta + cherry + chips de batata  Sin impuestos \$ 26.942

Bebidas

Agua c/s Gas \$ 5.800 Sin impuestos \$ 4.793

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

Pomelada \$ 8.400 Sin impuestos \$ 6.942

Gaseosas \$ 5.800 línea Pepsi Sin impuestos \$ 4.793

Patagonia 3/4 \$ 13.600 Sin impuestos \$ 11.240

Corona \$ 11.000 porrón Sin impuestos \$ 9.091

Stella Artois \$ 8.700 porrón Sin impuestos \$ 7.190

Café \$ 5.800 Sin impuestos \$ 4.793

Carta online

