



Rincón Patagónico

ENTRADAS GUARNICIONES

Entradas



| | |
|--|----------|
| Empanadas clásicas | \$ 180.- |
| <i>Empanadas clásicas fritas de carne, pollo, jamón y queso, humita.</i> | |
| Empanada patagónica | \$ 250.- |
| <i>Mix de carne vacuna y carne de cordero patagónico, cebolla, morrón, pimienta y ají molido.</i> | |
| Sopa de calabaza | \$ 470.- |
| <i>Sopa de calabaza con queso y semillas sésamo.</i> | |
| Raviolones fritos de trucha | \$ 650.- |
| <i>Raviolones fritos de rellenos de trucha, echalotte, queso sardo y toque de crema. Acompañados de salsa de queso crema con limón y jengibre.</i> | |
| Trucha en escabeche | \$ 950.- |
| <i>Lonjas de trucha sazonadas y estacionadas con vinagreta de finas hierbas.</i> | |
| Provoleta clásica | \$ 550.- |
| <i>Provoleta fundida a las brasas con toque de orégano.</i> | |
| Provoleta Rincón Patagónico | \$ 790.- |
| <i>Provoleta fundida a las brasas, con hongos de la zona, morrón y trío de salsas.</i> | |

Ensaladas

| | |
|---|------------|
| Ensalada clásica | \$ 450.- ⊗ |
| <i>Tres ingredientes: lechuga, tomate, cebolla, papa, zanahoria, remolacha y huevo.</i> | |
| Ensalada del Bosque | \$ 590.- |
| <i>Mezclum de verdes, tomates confitados, crocante de bondiola, queso marinado, semillas de sésamo, vinagreta de aceto.</i> | |
| Del Paralelo 42 | \$ 650.- |
| <i>Mezclum de verdes, papines, morrones asados, champignones, frutas secas con aderezo tibio de mostaza.</i> | |
| La Pradera | \$ 590.- |
| <i>Mezclum de verdes, lonjas de pollo, tomate, queso, croutons, semillas de sésamo.</i> | |

Acompañamientos

| | |
|---|------------|
| Papas fritas bastón | \$ 390.- |
| Puré de papas | \$ 390.- |
| Puré de calabaza | \$ 470.- |
| Puré mixto | \$ 450.- |
| Papas al natural | \$ 300.- ⊗ |
| Vegetales a las brasas | \$ 490.- |
| Arroz salteado con vegetales | \$ 550.- |
| Arroz blanco | \$ 300.- |
| Huevo frito | \$ 120.- ⊗ |



PARRILLA ASADOR CRIOLLO



Parrilla

*Carnes argentinas de máxima calidad asadas al punto deseado. Pida jugoso, a punto, cocido.
Porción 500 grs. – Media porción 300 grs.*

**Arme su propia parrillada por corte.*

| | <u>500 grs.</u> | <u>300 grs.</u> |
|--|-----------------|-----------------|
| Bife de chorizo clásico argentino | \$ 1050.- | \$ 850.- (x) |
| Ojo de bife | \$ 1200.- | \$ 890.- (x) |
| Bife de lomo | \$ 1200.- | \$ 890.- (x) |
| Entraña | \$ 1050.- | \$ 850.- (x) |
| Bondiola de cerdo | \$ 1050.- | \$ 850.- (x) |
| Vacío de ternera | \$ 1050.- | \$ 850.- (x) |
| Pollo de campo | | \$ 590.- (x) |
| Chorizo especial | | \$ 220.- |
| Chorizo de cerdo | | \$ 250.- |
| Morcilla criolla | | \$ 280.- |

Asador Criollo

**Consulte especialidades del día*

Clásico Corderito al asador 350 grs. con guarnición Plato individual \$ 1200.-
Acompañado de las más exquisitas guarniciones a elección: vegetales a las brasas, papas fritas, papas rústicas, arroz, o puré.

Clásico Corderito al asador Para compartir
Servido en plancha de fundición. Incluye degustación de vegetales a las brasas, chimichurri, criolla y salsa sureña.

Porción mediana 950 grs. - para 2 personas \$ 2800.-
Porción grande 1600 grs - para 3 o 4 personas \$ 4800.-

Degustación de cordero al asador 200 grs. \$ 650.-
Corderito al asador tipo degustación. Incluye salsa sureña.

Vacío de ternera al asador
Servido en plancha de fundición. Incluye chimichurri, criolla y salsa sureña.

Media porción 300 grs. \$ 890.-
Porción 500 grs. \$ 1100.-

Rincón Patagónico

MILANESAS PASTAS

Milanesas

| | |
|---|-----------|
| Milanesa de ternera | \$ 690.- |
| <i>Milanesa de ternera con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré de papas.</i> | |
| Milanesa a la napolitana | \$ 950.- |
| <i>Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Guarnición a elección: papas fritas, papas rústicas o puré de papas.</i> | |
| Milanesa suprema | \$ 690.- |
| <i>Milanesa de pollo con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré de papas.</i> | |
| Milanesa suprema a la napolitana | \$ 950.- |
| <i>Milanesa de pollo con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Guarnición a elección: papas fritas, papas rústicas o puré de papas.</i> | |
| Milanesa Don Nicola Para compartir 2 o 3 personas | \$ 1900.- |
| <i>Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Acompañado de papas fritas bastón y huevos fritos.</i> | |
| Milanesa Especial Rincón Para compartir | \$ 1200.- |
| <i>Milanesa de ternera servida en cazuela con salsa fileto y muzzarella.</i> | |

Pastas

| | |
|--|----------|
| Ravioles de ricota <i>Ravioles rellenos de ricota.</i> | |
| <i>Salsa clásica</i> | \$ 650.- |
| <i>Salsa especial</i> | \$ 690.- |
| Raviolones de ricota y nuez <i>Masa de remolacha rellena de ricota y nuez.</i> | |
| <i>Salsa clásica</i> | \$ 690.- |
| <i>Salsa especial</i> | \$ 750.- |
| Raviolones de cordero <i>Masa de espinaca rellena de cordero.</i> | |
| <i>Salsa clásica</i> | \$ 900.- |
| <i>Salsa especial</i> | \$ 950.- |
| Sorrentinos de jamón y queso <i>Masa al huevo rellena con jamón y mozzarella.</i> | |
| <i>Salsa clásica</i> | \$ 650.- |
| <i>Salsa especial</i> | \$ 690.- |
| Raviolones de trucha <i>Rellenos de trucha fresca, queso sardo y crema.</i> | |
| <i>Salsa clásica</i> | \$ 950.- |
| <i>Salsa especial</i> | \$ 990.- |
| Grito Sagrado | \$ 590.- |
| <i>Penne rigate salteado con oliva, aceitunas negras, tomate seco y ají picante.</i> | |

Salsas clásicas **Fileto** Salsa de tomate, ajo y orégano. **Rosa** Salsa fileto y crema.

Bolognesa Salsa de tomate, carne picada, ajo y cebolla.

Salsas especiales **Bolognesa de cordero** Salsa de tomate, cordero, cebollines, morrones y ajo **A la montañesa** Oliva, ajo y hongos de pino **Crema puerros y almendras** Crema, cebolla de verdeo, puerro y almendras.



Rincón Patagónico

COCINA PATAGÓNICA

Corrida de cordero para dos personas..... \$2800.-

Gran degustación de nuestro corderito patagónico en dos pasos.

Primer paso: empanada patagónica, variedad de corderito en cazuelas, escabeches, mini pastel patagónico, arroz, vegetales salteados, salsas regionales.

Segundo paso: corderito asado, pincho patagónico y rodajas de vegetales braseados.

Brochette de cordero laqueado al cabernet.....\$ 1500.-

Brochette de cordero, cebollas y morrones, bañado en una reducción de cabernet de la zona fría, caramelizado con puré de batatas.

Pulpa de cordero al champagne.....\$ 1500.-

Arrollado de cordero en reducción de champagne y calabacita rellena con vegetales.

Rolls de cordero sobre juliana de vegetales..... \$ 1400.-

Con salsa de jengibre y miel, acompañado de vegetales salteados al estilo oriental.

Cordero patagónico a las brasas..... \$ 1200.-

Acompañado de las más exquisitas guarniciones a elección: vegetales a las brasas, papas fritas, papas rústicas, arroz, o puré.

Cordero patagónico al horno..... \$ 1200.-

Con verduras al horno, acompañado de las más exquisitas guarniciones a elección: vegetales a las brasas, papas fritas, papas rústicas, arroz, o puré.

Goulash con spaetzle..... \$ 850.-

Guisado de carne vacuna, cebolla, pimienta y pimentón. Acompañado de spaetzle.

Ciervo a la cazadora..... \$ 1400.-

Tradicional ciervo de la región en una cocción lenta con vino tinto, páprika y vegetales. Acompañado de papas rústicas.

Lomo al champignon..... \$ 1400.-

Tournedo de lomo con salsa de champignones y timbal de puré de calabazas.

Ballotina de ave..... \$ 850.-

Pollo relleno con farsa de quesos, hierbas y hongos de la zona, acompañado por ratatouille de vegetales.

Risotto silvestre..... \$ 850.-

Arroz Carnarolli con vegetales y hongos de pino de la zona.



Pasteles Patagónicos

Pastel Patagónico.....\$ 850.-

Elaborado con mix de carnes de cordero y ternera, cebolla, morrón, huevo, aceituna y pimienta. Recubierto con papas en puré, gratinado al horno.

Pastel Criollo.....\$ 690.-

Elaborado con carnes de ternera, cebolla, morrón, huevo, pimienta. Recubierto con papas en puré, gratinado al horno.

Pastel de ave y humita.....\$ 690.-

Elaborado con carne de pollo, cebolla, morrón, huevo, choclo cremoso y pimienta. Recubierto con calabazas en puré, gratinado al horno.

Pastel de verduras.....\$ 590.-

Elaborado con selección de verduras, cebolla, morrón, huevo, queso y pimienta. Recubierto con calabazas en puré, gratinado al horno.

Truchas

Trucha a la manteca y limón\$ 1200.-

Clásica trucha patagónica dorada al horno con manteca y limón. Acompañada de papas al natural.

Trucha cítrica.....\$ 1300.-



Trucha del sur dorada con oliva con crema cítrica de limas. Acompañada de ratatouille.

Trucha al roquefort.....\$ 1300.-

Trucha del sur dorada al horno con salsa roquefort. Acompañada de papas al natural.

Trucha con salsa de hongos.....\$ 1400.-

Trucha del sur cocida al vapor con salsa de hongos a la crema. Acompañada de papas al natural.



POSTRES

Postres

| | |
|--|----------|
| Vigilante | \$ 300.- |
| <i>Queso y dulce de membrillo o batata.</i> | |
| Ensalada de frutas | \$ 250.- |
| <i>Macedonia de frutas frescas.</i> | |
| Flan mixto | \$ 300.- |
| <i>Flan casero con dulce de leche y crema.</i> | |
| Copa de helado | \$ 180.- |
| <i>Copa helada sabor a elección: crema americana, frutilla, chocolate, frambuesa, dulce de leche, limón.</i> | |
| Almendrado | \$ 280.- |
| <i>Helado de vainilla y almendras con salsa Charlotte.</i> | |
| Copa Rincón Patagónico | \$ 390.- |
| <i>Frutas frescas, helado de crema americana, salsa de frambuesas.</i> | |
| Copa Vincent | \$ 490.- |
| <i>Frambuesas al natural, helado de crema americana y salsa de frambuesas</i> | |
| Tronador de chocolate | \$ 590.- |
| <i>Coulant de chocolate, helado de crema americana, frambuesas y salsa de frutos rojos.</i> | |
| Patagonia roja | \$ 590.- |
| <i>Helado de frutilla, frutos rojos, nuez y salsa de frambuesas.</i> | |
| Cima del Manzano | \$ 650.- |
| <i>Tarta de manzana con canela, stroiser con helado de crema americana y coulis de vino tibia.</i> | |
| Aonikenk | \$ 650.- |
| <i>Mousse de chocolate con almendras caramelizadas, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i> | |

