



Rincón Patagónico

ENTRADAS GUARNICIONES

Entradas



Empanadas clásicas	\$ 195.-
<i>Empanadas clásicas de carne, pollo, jamón y queso, humita.</i>	
Empanada patagónica	\$ 280.-
<i>Mix de carne vacuna y carne de cordero patagónico, cebolla, morrón, pimienta y ají.</i>	
Sopa de calabaza	\$ 490.-
<i>Sopa de calabaza con queso fundido y semillas sésamo.</i>	
Lengua a la vinagreta	\$1050.-
<i>Lengua de ternera, cocida en vinagre con variedad de especias.</i>	
Berenjenas en escabeche	\$ 450.-
<i>Berenjenas estacionadas en aceite, con laurel y ají molido.</i>	
Raviolones fritos de trucha	\$ 850.-
<i>Raviolones fritos rellenos de trucha, echalotte, queso sardo y toque de crema.</i>	
<i>Acompañados de salsa de queso crema con limón y jengibre.</i>	
Trucha en escabeche	\$1200.-
<i>Lonjas de trucha sazonadas y estacionadas con vinagreta de finas hierbas.</i>	
Provoleta clásica	\$ 590.-
<i>Provoleta fundida a las brasas con toque de orégano.</i>	
Provoleta Rincón Patagónico	\$ 950.-
<i>Provoleta fundida a las brasas, con hongos de la zona, morrón y trío de salsas.</i>	

Ensaladas

Ensalada clásica	\$ 490.- (x)
<i>Tres ingredientes: lechuga, tomate, cebolla, papa, zanahoria, remolacha y huevo.</i>	
Ensalada clásica media porción	\$ 350.- (x)
<i>Tres ingredientes: lechuga, tomate, cebolla, papa, zanahoria, remolacha y huevo.</i>	
Ensalada del Bosque	\$ 790.-
<i>Mezclum de verdes, tomates confitados, crocante de bondiola, queso marinado, semillas de sésamo, vinagreta de aceto.</i>	
Del Paralelo 42	\$ 690.-
<i>Mezclum de verdes, papines, morrones asados, champignones, frutas secas con aderezo tibio de mostaza.</i>	
La Pradera	\$ 690.-
<i>Mezclum de verdes, lonjas de pollo, tomate, queso, croutons, semillas de sésamo.</i>	

Acompañamientos

Papas fritas bastón	\$ 450.-
Puré de papas	\$ 490.-
Puré mixto	\$ 550.-
Papas al natural	\$ 350.- (x)
Vegetales a las brasas	\$ 550.-
Arroz salteado con vegetales	\$ 590.-
Arroz blanco	\$ 350.-
Huevo frito c/u	\$ 150.- (x)



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.*

	<u>500 grs.</u>	<u>300 grs.</u>
Bife de chorizo clásico argentino	\$ 1200.-	\$ 1050.- (x)
Ojo de bife	\$ 1300.-	\$ 1100.- (x)
Vacío de ternera	\$ 1300.-	\$ 1100.- (x)
Bife de lomo	\$ 1400.-	\$ 1200.- (x)
Entraña	\$ 1200.-	\$ 1050.- (x)
Bondiola de cerdo	\$ 1200.-	\$ 1050.- (x)
Pollo de campo		\$ 750.- (x)
Chorizo especial		\$ 250.-
Chorizo de cerdo		\$ 290.-
Morcilla criolla		\$ 290.-

**Arme su propia parrillada por corte*

Parrillada Patagónica Para compartir

Servida en plancha de fundición: vacío de ternera, bifecitos, corderito, pollo, chorizo, morcilla, cerdo, vegetales tipo degustación.

Parrillada mediana Para 2 personas (1050 grs.)	\$ 3200.-
Parrillada grande Para 3 o 4 personas (1800 grs.)	\$ 5500.-

Asador Criollo

**Consulte especialidades del día*

Clásico Corderito al asador 350 grs. con guarnición Plato individual \$ 1350.-
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.

Cordero porción mediana Para 2 personas (950 grs.)	\$ 2990.-
Cordero porción grande Para 3 o 4 personas (1700 grs.)	\$ 4990.-

Degustación de cordero al asador 200 grs. \$ 750.-
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.	\$ 1200.-
Porción 500 grs.	\$ 1400.-

Rincón Patagónico

MILANESAS PASTAS

Milanesas

Milanesa de ternera	\$ 790.-
<i>Milanesa de ternera con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré de papas.</i>	
Milanesa a la napolitana	\$ 1200.-
<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	\$ 790.-
<i>Milanesa de pollo con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré de papas.</i>	
Milanesa suprema a la napolitana	\$ 1200.-
<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	\$ 2400.-
<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	\$ 1400.-
<i>Milanesa de ternera servida en cazuela con salsa fileto y muzzarella.</i>	

Pastas

Ravioles de ricota <i>Masa al huevp rellena de ricota.</i>	
<i>Salsa clásica</i>	\$ 750.-
<i>Salsa especial</i>	\$ 850.-
Raviolones de ricota y nuez <i>Masa de remolacha rellena de ricota y nuez.</i>	
<i>Salsa clásica</i>	\$ 790.-
<i>Salsa especial</i>	\$ 890.-
Raviolones de cordero <i>Masa de espinaca rellena de cordero.</i>	
<i>Salsa clásica</i>	\$ 1100.-
<i>Salsa especial</i>	\$ 1200.-
Sorrentinos de jamón y queso <i>Masa al huevo rellena con jamón y mozzarella.</i>	
<i>Salsa clásica</i>	\$ 750.-
<i>Salsa especial</i>	\$ 850.-
Raviolones de trucha <i>Rellenos de trucha fresca, queso sardo y crema.</i>	
<i>Salsa clásica</i>	\$ 1200.-
<i>Salsa especial</i>	\$ 1300.-
Grito Sagrado	\$ 750.-
<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** \$ 3600.-
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, pincho patagónico y rodajas de vegetales braseados.
- Brochette de cordero laqueado al cabernet** \$ 1550.-
Brochette de cordero, cebollas y morrones, bañado en una reducción de cabernet, caramelizado con puré de batatas.
- Pulpa de cordero al champagne** \$ 1550.-
Arrollado de cordero en reducción de champagne y calabacita rellena con vegetales.
- Rolls de cordero sobre juliana de vegetales** \$ 1550.-
Con salsa de jengibre y miel, acompañado de vegetales salteados al estilo oriental.
- Cordero patagónico a las brasas** \$ 1350.-
Acompañado de las más exquisitas guarniciones a elección: vegetales a las brasas, papas fritas, papas rústicas, arroz, o puré.
- Cordero patagónico al horno** \$ 1350.-
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** \$ 1050.-
Guisado de carne vacuna, cebolla, pimienta y pimentón. Acompañado de spaetzle.
- Ciervo a la cazadora** \$ 1650.-
Tradicional ciervo de la región en una cocción lenta con vino tinto, páprika y vegetales. Acompañado de papas rústicas.
- Lomo al champignon** \$ 1750.-
Tournedo de lomo con salsa de champignones y timbal de puré de calabazas.
- Ballotina de ave** \$ 1200.-
Pollo relleno con farsa de quesos, hierbas y hongos de la zona, acompañado por ratatouille de vegetales.
- Risotto silvestre** \$ 1050.-
Arroz Carnarolli con vegetales y hongos de pino de la zona.
- 
- 

Pasteles Patagónicos

Pastel Patagónico.....\$ 990.-

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.....\$ 890.-

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

Pastel de ave y humita.....\$ 890.-

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

Pastel de verduras.....\$ 790.-

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\$ 1350.-

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

Trucha cítrica.....\$ 1550.-



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

Trucha al roquefort.....\$ 1600.-

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

Trucha con salsa de hongos.....\$ 1600.-

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



POSTRES

Postres

Vigilante	\$ 390.-
<i>Queso y dulce de membrillo o batata.</i>	
Ensalada de frutas	\$ 300.-
<i>Macedonia de frutas frescas.</i>	
Flan mixto	\$ 350.-
<i>Flan casero con dulce de leche y crema.</i>	
Copa de helado	\$ 270.-
<i>Copa helada sabor a elección: crema americana, frutilla, chocolate, frambuesa, dulce de leche, limón.</i>	
Almendrado	\$ 350.-
<i>Helado de vainilla y almendras con salsa Charlotte.</i>	
Copa Rincón Patagónico	\$ 490.-
<i>Frutas frescas, helado de crema americana, salsa de frambuesas.</i>	
Copa Vincent	\$ 590.-
<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>	

