

Exquisiteces a toda hora

Canasto de empanaditas <i>Para compartir</i>	\$ 17.500.-
<i>Seis empanaditas: criolla, carne picante, pollo, jamón y queso, humita, caprese.</i>	
Dúo de empanadas y papas <i>Para compartir</i>	\$ 19.500.-
<i>Dos empanadas clásicas a elección, papas fritas y salsitas regionales.</i>	
Tabla Rincón Patagónico <i>Para compartir</i>	\$ 54.000.-
<i>Variedad de quesos, fiambres, ahumados, escabeches, salsas y papas rústicas.</i>	
Ahumados Cordilleranos	\$ 47.500.-
<i>Degustación de ahumados y salsitas regionales.</i>	
Salchicha con papas rústicas	\$ 21.000.-
<i>Salchicha alemana con papas rústicas y variedad de salsas.</i>	
Chipá caserito	\$ 9.500.-
<i>Canasto de chipá (250 grs.)</i>	
Churrasquito de ternera	\$ 28.500.-
<i>Churrasquito de ternera a la plancha con guarnición a elección.</i>	

Rincón de papas

Papas fritas	\$ 15.000.-
<i>Papas fritas bastón.</i>	
Papas fritas media porción	\$ 11.000.-
<i>Papas fritas bastó media porción.</i>	
Papas Rincón	\$ 21.000.-
<i>Papas fritas, papas rústicas, crema, panceta, queso y ciboulette.</i>	
Dúo de papas <i>Para compartir</i>	\$ 24.500.-
<i>Papas Rincón, papas fritas y variedad de salsas.</i>	
Papas Rústicas	\$ 15.000.-
<i>Papas fritas con cáscara y pimentón.</i>	
Papas Bravas	\$ 19.500.-
<i>Papas rústicas con salsa de ají picante.</i>	
Papas Cheddar	\$ 21.000.-
<i>Papas fritas bastón con queso cheddar.</i>	
Papas a la provenzal	\$ 19.500.-
<i>Papas fritas bastón con salsa provenzal.</i>	
Papas a la crema	\$ 21.000.-
<i>Papas al natural con crema y queso</i>	
Papas a caballo	\$ 17.500.-
<i>Papas fritas y huevos fritos.</i>	

ENTRADAS

Entradas Clásicas

Empanada clásica	\$ 5.000.-
<i>Empanadas clásicas: criolla, carne picante, pollo, jamón y queso, humita y caprese.</i>	
Empanada patagónica	\$ 8.500.-
<i>Mix de carne vacuna y carne de cordero patagónico, cebolla, morrón, pimienta y ají.</i>	
Sopa de cabutia	\$ 15.000.-
<i>Sopa de cabutia, zanahoria, jengibre y apio.</i>	
Lengua a la vinagreta	\$ 29.500.-
<i>Lengua de ternera cocida en vinagre con variedad de especias.</i>	
Berenjenas en escabeche	\$ 15.000.-
<i>Berenjenas estacionadas en aceite, con laurel y ají molido.</i>	
Matambre de pollo con ensalada rusa	\$ 25.000.-
<i>Arrollado de pollo relleno con vegetales, huevo, acompañado de ensalada rusa.</i>	
Raviolones fritos de trucha	\$ 27.500.-
<i>Raviolones fritos rellenos de trucha con salsa de queso crema con limón y jengibre.</i>	
Trucha en escabeche	\$ 35.000.-
<i>Lonjas de trucha sazonadas y estacionadas con vinagreta de finas hierbas.</i>	
Provoleta clásica	\$ 18.000.-
<i>Provoleta fundida a la brasas con toque de orégano.</i>	
Provoleta especial Rincón Patagónico	\$ 28.500.-
<i>Provoleta fundida a las brasas, con hongos de la zona, morrón y trío de salsas.</i>	

Ensaladas

Ensalada clásica	\$ 21.000.-
<i>Tres ingredientes a elección: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, huevo.</i>	
Ensalada clásica media porción	\$ 15.000.-
<i>Tres ingredientes a elección: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, huevo.</i>	
Del Bosque	\$ 27.500.-
<i>Mezclum de verdes, tomates confitados, crocante de bondiola, queso marinado, semillas de sésamo, vinagreta de aceto.</i>	
Del Paralelo 42	\$ 25.000.-
<i>Mezclum de verdes, papines, morrones asados, champignones, frutas secas con aderezo tibio de mostaza.</i>	
La Pradera	\$ 25.000.-
<i>Mezclum de verdes, lonjas de pollo doradas con limón, tomate, escamas de queso, croutons, semillas de sésamo, salsa cítrica cremosa.</i>	
Ensalada de estación	\$ 22.500.-
<i>Variedad de kale, quinoa, calabacines asados, tomate Cherry, huevo escalfado, cubos de queso, crocantes de maíz, mentolado de cítricos y jengibre.</i>	

Acompañamientos

Papas fritas bastón	\$ 15.000.-
Batatas fritas	\$ 15.000.-
Papas fritas bastón media porción	\$ 11.000.-
Papas rústicas	\$ 15.000.-
Puré de papas	\$ 12.000.-
Puré mixto	\$ 14.000.-
Papas al natural	\$ 9.500.-
Ensalada rusa	\$ 14.000.-
Vegetales a las brasas	\$ 17.500.-
Arroz blanco	\$ 9.500.-
Huevo frito c/u	\$ 3.000.-

Rincón Patagónico

— PARRILLA Y ASADOR CRIOLLO —



*Carnes argentinas de máxima calidad asadas al punto deseado. Pida jugoso, a punto, cocido.
Para compartir / Individual*

	<u>Para compartir</u>	<u>Individual</u>
Bife de chorizo clásico argentino	\$ 55.000.-	\$ 28.500.-
Bife de chorizo individual con guarnición		\$ 37.000.-
Ojo de bife	\$ 59.000.-	\$ 35.000.-
Ojo de bife individual con guarnición.....		\$ 43.500.-
Vacío de ternera.....	\$ 57.000.-	\$ 31.000.-
Vacío de ternera individual con guarnición		\$ 39.500.-
Bife de lomo	\$ 75.000.-	\$ 39.000.-
Bife de lomo individual con guarnición		\$ 47.500.-
Matambrito de cerdo.....	\$ 55.000.-	\$ 28.500.-
Matambrito de cerdo individual con guarnición		\$ 37.000.-
Matambre tiernizado.....	\$ 59.000.-	\$ 35.000.-
Matambre tiernizado individual con guarnición.....		\$ 43.500.-
Entraña de Novillito	\$ 59.000.-	\$ 35.000.-
Entraña de novillito individual con guarnición		\$ 43.500.-
Pollo de campo		\$ 21.000.-
Pollo de campo con guarnición.....		\$ 29.500.-
Chorizo especial (unidad)		\$ 6.500.-
Chorizo de cerdo (unidad)		\$ 8.000.-
Morcilla criolla (unidad)		\$ 8.000.-
Choripán Argentó.....		\$ 19.500.-

Chorizo especial en pan casero con papas fritas y chimichurri.

**Arme su propia Parrillada por corte.*

Parrillada Patagónica (Para compartir)..... \$ 98.500.-

Recomendada para 2 o 3 personas.

Servida en plancha de fundición: vacío de ternera, bifecitos, cordero, pollo, chorizo, morcilla, cerdo, vegetales a las brasas tipo degustación.

Nuestra Tierra

Rincón Patagónico

CORDERITO PATAGÓNICO

Especialidades de "Nuestra Tierra"

Corderito Patagónico al Asador para compartir

Servido en plancha de fundición con chimichurri, criolla y dúo de salsas regionales.

Corderito al asador para 2 personas - \$ 79.000.-

Corderito al asador para 3 personas - \$ 117.000.-

Corderito al asador para 4 personas - \$ 155.000.-

Corrida de Cordero para 2 personas. \$ 115.000.-

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.

Platos individuales

Cordero al asador con papas rústicas.....\$ 39.500.-

Corderito patagónico al asador acompañado de papas rústicas y dúo de salsas regionales. – **Opción: Cordero a las brasas** -

Brochette de cordero laqueado al cabernet.....\$ 49.000.-

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.....\$ 49.000.-

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

Rolls de cordero sobre juliana de vegetales.....\$ 49.000.-

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

Clásico Corderito Patagónico al horno.....\$ 39.500.-

Con papas, cebollas y morrones en su jugo de cocción.



ASADOR CRIOLLO

Carnes de nuestro campo,
Corderito patagónico Nuestra tierra ,
Vacío , Costillar, Lechón.

Consulte las especialidades del día.



Nuestra Tierra

Cordero a la cazadora..... \$ 49.500.-

Cordero patagónico guisado en reducción de vino tinto, páprika, vegetales y panceta.

Acompañado de papas rústicas.

Goulash con spaetzle..... \$ 35.000.-

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

Ciervo a la cazadora..... \$ 45.000.-

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

Lomo al champignon..... \$ 49.500.-

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

Ballotina de ave..... \$ 35.000.-

Pollo relleno con farsa de quesos, hierbas y hongos de la zona. Acompañado de macedonia de vegetales.

Risotto silvestre..... \$ 31.000.-

Arroz Carnarolli con vegetales y hongos de la zona.

Pasteles Patagónicos

Pastel Patagónico..... \$ 35.000.-

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..... \$ 31.000.-

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

Pastel de ave y humita..... \$ 27.500.-

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

Pastel de verduras..... \$ 25.000.-

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

Truchas del Sur

Trucha a la manteca y limón..... \$ 35.000.-

Trucha del sur dorada al horno con manteca y limón. Acompañada de papas al natural.

Trucha cítrica..... \$ 45.000.-

Trucha dorada con oliva y salsa cítrica. Acompañada de vegetales en papillote.

Trucha al roquefort..... \$ 45.000.-

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

Trucha con salsa de hongos..... \$ 49.500.-

Trucha del sur cocida al vapor con salsa de hongos. Acompañada de papas rústicas.

Rincón Patagónico

MILANESAS PASTAS CASERAS

Milanesas

	<u>Para compartir</u>	<u>Individual</u>
Milanesa de ternera	\$ 45.000.-	\$ 24.500.-
<i>Milanesa de ternera con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré.</i>		
Milanesa de ternera napolitana	\$ 55.000.-	\$ 32.000.-
<i>Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Guarnición a elección: papas fritas, papas rústicas o puré.</i>		
Milanesa suprema	\$ 45.000.-	\$ 24.500.-
<i>Milanesa de pollo con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré de papas.</i>		
Milanesa suprema napolitana	\$ 55.000.-	\$ 32.000.-
<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	\$ 65.000.-	-
<i>Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Acompañada de papas fritas bastón y huevos fritos.</i>		
Milanesa Especial Rincón	\$ 59.000.-	-
<i>Milanesa de ternera servida con salsa fileto y muzzarella.</i>		

Pastas

Ravioles de ricota	\$ 21.000.-
<i>Masa al huevo, rellenos de ricota.</i>	
Sorrentinos de jamón y queso	\$ 22.500.-
<i>Masa al huevo rellenos de jamón y muzzarella.</i>	
Sorrentinos de verdura	\$ 22.500.-
<i>Masa de espinaca, rellenos de verdura.</i>	
Raviolones de ricota y nuez	\$ 29.500.-
<i>Masa de remolacha rellenos de ricota y nuez.</i>	
Noquis de albahaca	\$ 22.500.-
<i>Noquis de papas especiados con albahaca fresca.</i>	
Raviolones de cordero	\$ 37.500.-
<i>Masa de espinaca rellenos de cordero.</i>	
Raviolones de trucha	\$ 37.500.-
<i>Masa al huevo, rellenos de trucha fresca, sardo y crema.</i>	
Grito Sagrado	\$ 25.000.-
<i>Penne rigate salteado con oliva, aceitunas negras, tomate seco y ají picante.</i>	

Salsas

Fileto	\$ 6.000.-
<i>Salsa de tomate, ajo y orégano.</i>	
Rosa	\$ 8.500.-
<i>Salsa fileto y crema de leche.</i>	
Bolognesa	\$ 9.500.-
<i>Salsa de tomate, carne picada, ajo y cebolla.</i>	
Bolognesa de cordero	\$ 12.500.-
<i>Salsa de tomate, cebollines, cordero, morrones y ajo.</i>	
A la montañesa	\$ 12.500.-
<i>Oliva, ajo y hongos de pino.</i>	
Crema de puerros y almendras	\$ 9.500.-
<i>Crema de leche, cebolla de verdeo, puerro y almendras.</i>	
Pesto de pistachos	\$ 9.500.-
<i>Pistachos, albahaca, ajo y oliva.</i>	

Rincón Patagónico

POSTRES

Vigilante	\$ 14.500.-
<i>Queso y dulce de membrillo o batata.</i>	
Copa Helada	\$ 14.500.-
<i>2 bochas de helado artesanal a elección: crema americana, frutilla, frambuesa, dulce de leche, chocolate, limón.</i>	
Bocha de Helado Artesanal	\$ 7.500.-
<i>1 bocha de helado a elección: crema americana, frutilla, frambuesa, dulce de leche, chocolate, limón.</i>	
Ensalada de frutas	\$ 9.500.-
<i>Variedad de frutas frescas.</i>	
Flan Tradicional	\$ 11.000.-
<i>Clásico flan casero.</i>	
Flan mixto	\$ 15.000.-
<i>Flan casero con dulce de leche y crema.</i>	
Frutillas con crema	\$ 17.500.-
<i>Copa de frutillas frescas con crema.</i>	
Copa Rincón Patagónico	\$ 19.500.-
<i>Frutas frescas, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i>	
Copa de la chacra	\$ 25.000.-
<i>Helado de chocolate, rodajitas de banana, dulce de leche, crema, nueces y salsa Charlotte.</i>	
Copa Vincent	\$ 25.000.-
<i>Frambuesas al natural, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i>	
Patagonia roja	\$ 25.000.-
<i>Helado de frutilla, frutos rojos, nuez y salsa de frambuesas.</i>	
Aonikenk	\$ 27.500.-
<i>Mousse de chocolate con almendras caramelizadas, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i>	
Spicy brownie	\$ 25.000.-
<i>Brownie de chocolate, helado de crema americana, frutos rojos, pimienta rosada, granos de sal.</i>	
Cima del Manzano	\$ 25.000.-
<i>Tarta de manzana con canela, helado de crema americana y coulis de vino tibia.</i>	
Tonos de limón	\$ 25.000.-
<i>Cheesecake de limón con mermelada de frambuesas, frutos rojos y panacota cítrica.</i>	

Rincón Patagónico

BAR DE MONTAÑA

CARTA DE TRAGOS Y BEBIDAS

ELPARAJE
DIUKA



Rincón Patagónico

CERVECERÍA | BAR DE MONTAÑA

CERVEZAS TIRADAS ARTESANALES



1/2 PINTA 250 CC.



PINTA 500 CC.

- APA** Dorada con gran presencia de lúpulo
- STOUT** Negra ale con aroma a café y chocolate
- RED ALE** Equilibrio entre malta, fruta y lúpulo
- PILSEN** Dorada aroma intenso notas herbáceas
- HONEY** Dorada suave con sabor a mie
- PORTER** Oscura con maltas tostadas notas de café
- IPA** Presencia de lúpulo con tonos florales
- FRAMBUESA** Dorada aroma y notas de frambuesa



- \$ 5.500.-
- \$ 7.500.-
- \$ 5.000.-
- \$ 6.500.-
- \$ 5.000.-
- \$ 6.500.-
- \$ 5.000.-
- \$ 6.500.-
- \$ 5.500.-
- \$ 7.500.-
- \$ 5.000.-
- \$ 6.500.-
- \$ 5.000.-
- \$ 6.500.-
- \$ 6.000.-
- \$ 8.000.-

CERVEZA INVITADA
★ Heineken®

- Heineken Porrón
- Heineken Lata 500 cc.
- Heineken Lata 710 cc.

- \$ 7.500.-
- \$ 8.500.-
- \$ 9.500.-

TRAGOS



- GIN TONIC DE LA CASA** Gin Hielo Tónica \$ 12.000.-
- GIN TONIC TANQUERAY** Gin Tanqueray Hielo Tónica \$ 15.000.-
- GIN TONIC BURNETTS** Gin Burnetts Hielo Tónica \$ 12.500.-
- GIN TONIC BRIGHTON** Gin Brighton Hielo Tónica \$ 12.000.-
- GIN TONIC ROJO** Gin Burnetts Hielo Tónica Frutos rojos \$ 15.000.-
- DESTORNILLADOR** Vodka Hielo Naranja \$ 12.000.-
- WHISCOLA** Whisky Hielo Coca Cola \$ 10.500.-
- CAMPARI** Campari Hielo Naranja \$ 12.500.-
- CUBA LIBRE** Ron Hielo Coca Cola \$ 12.500.-
- FERNET COLA** Fernet Hielo Coca Cola \$ 9.500.-
- CYNAR** Cynar Hielo Pomelo \$ 12.000.-
- CINZANO** Cinzano Hielo Soda \$ 12.000.-
- GANCIA** Gancia Hielo Sprite \$ 11.000.-
- DAIKIRI** Combinado de frutas Hielo granizado Ron \$ 15.000.-
- APEROL** Aperol Hielo Naranja Cinzano \$ 15.000.-



Rincón Patagónico

CERVECERÍA | BAR DE MONTAÑA

Los Cócteles



RINCÓN PATAGÓNICO Hielo, Naranja, Clara de huevo, Pisco, Gin.	\$ 18.000.-
NEGRONI Gin Campari Vermú rojo	\$ 18.000.-
ALEXANDER Tía María Whisky Crema Canela Hielo	\$ 18.000.-
GANCIA BATIDO Gancia Limón Azúcar Hiel	\$ 13.500.-
PISCO SOUR Hielo Pisco Clara de huevo Limón Azúcar	\$ 15.000.-
VAINA CHILENA Oporto Cognac Yema de huevo Azúcar	\$ 15.000.-
ESQUIADOR Hielo Tía María Crema Canela	\$ 18.000.-

ESPIRITUOSAS

medidas 50cc.



JACK DANIEL'S	\$ 15.000.-
WHISKY VAT 69	\$ 8.500.-
WHISKY BLENTERS	\$ 8.500.-
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 15.000.-
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 22.000.-
WHISKY JOHNNIE WALKER TRIPLE CASK BLACK LABEL	\$ 27.500.-
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 60.000.-
WHISKY JB	\$ 12.500.-
LICOR BOLS VARIOS	\$ 8.000.-
COGNAC RESERVA SAN JUAN	\$ 8.000.-
LICOR TÍA MARÍA	\$ 9.500.-
LICOR AMARULA	\$ 15.000.-
BAILEY'S	\$ 15.000.-
GINEBRA	\$ 7.500.-
GIN TANQUERAY	\$ 12.000.-
GIN BURNETTS	\$ 9.000.-
GIN BRIGHTON	\$ 8.500.-
VODKA SMIRNOFF	\$ 8.500.-
VODKA HIRAM	\$ 6.500.-
RON BACARDI BLANCO	\$ 9.500.-
RON HAVANA	\$ 9.000.-
TEQUILA JOSÉ CUERVO	\$ 15.000.-

PIZARRA BAR



Rincón Patagónico

CERVECERÍA | BAR DE MONTAÑA

APERITIVOS

MEDIDAS 75CC.



CAMPARI	\$ 9.500.-
CYNAR	\$ 8.000.-
FERNET	\$ 7.500.-
GANCIA	\$ 7.000.-
CINZANO	\$ 7.000.-
MARTINI	\$ 8.000.-
APEROL	\$ 9.500.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL



GASEOSA LATA X 310 CC	\$ 3.900.-
GASEOSA BOTELLA X 350 CC	\$ 4.500.-
AGUA MINERAL X 500 CC	\$ 4.900.-
AGUAS SABORIZADAS	\$ 5.900.-
JUGO NATURAL X 250 CC	\$ 8.500.-
LICUADO COMBINADO X 500 CC	\$ 12.000.-
LIMONADA X 500 CC	\$ 8.000.-
LIMONADA ESPECIAL X 500 CC	\$ 9.500.-
POMELADA X 500 CC	\$ 8.500.-

CAFETERÍA



WALLY'S TEA PATAGONIA HEBRAS	\$ 7.900.-
EXPRESO	\$ 3.900.-
EXPRESO DOBLE	\$ 5.900.-
LATTE	\$ 6.500.-
CAPUCCINO	\$ 8.500.-
CAFÉ CON CREMA	\$ 5.500.-
VARIEDADES DE TÉ	\$ 4.900.-
SUBMARINO	\$ 8.500.-
CAFÉ ESPECIAL	\$ 12.000.-



@rinconpatagonicobariloche