

Exquisiteces a toda hora

Canasto de empanaditas <i>Para compartir</i>	\$ 21.000.-
<i>Seis empanaditas: criolla, carne picante, pollo, jamón y queso, cebolla y muzzarella, caprese.</i>	
Tabla Rincón Patagónico <i>Para compartir</i>	\$ 69.000.-
<i>Variedad de quesos, fiambres, ahumados, escabeches, salsas y papas rústicas.</i>	
Ahumados Cordilleranos	\$ 65.000.-
<i>Degustación de ahumados y salsitas regionales.</i>	
Tostón al ajo negro	\$ 37.500.-
<i>Tostón de masa madre, ajo negro, queso brie, manzanas caramelizadas, ciervo ahumado, garrapiñadas de pistachos.</i>	
Salchicha con papas rústicas	\$ 23.500.-
<i>Salchicha alemana con papas rústicas y variedad de salsas.</i>	
Chipá caserito	\$ 12.500.-
<i>Canasto de chipá (250 grs.)</i>	
Churrasquito de ternera	\$ 32.000.-
<i>Churrasquito de ternera a la plancha con guarnición a elección.</i>	

Rincón de papas

Papas fritas	\$ 17.500.-
<i>Papas fritas bastón.</i>	
Papas fritas media porción	\$ 14.000.-
<i>Papas fritas bastón media porción.</i>	
Papas Rincón	\$ 24.000.-
<i>Papas fritas, papas rústicas, crema, panceta, queso y ciboulette.</i>	
Dúo de papas <i>Para compartir</i>	\$ 31.000.-
<i>Papas Rincón, papas fritas y variedad de salsas.</i>	
Papas Rústicas	\$ 17.500.-
<i>Papas fritas con cáscara y pimentón.</i>	
Papas Bravas	\$ 24.000.-
<i>Papas rústicas con salsa de ají picante.</i>	
Papas Cheddar	\$ 25.000.-
<i>Papas fritas bastón con queso cheddar.</i>	
Papas a la provenzal	\$ 21.000.-
<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	\$ 21.000.-
<i>Papas fritas y huevos fritos.</i>	

ENTRADAS

Entradas Clásicas

Empanada clásica	\$ 8.000.-
<i>Criolla, carne picante, pollo, jamón y queso, cebolla y muzzarella, caprese.</i>	
Empanada patagónica	\$ 12.000.-
<i>Mix de carne vacuna y carne de cordero patagónico, cebolla, morrón, pimienta y ají.</i>	
Sopa de cabutía	\$ 18.000.-
<i>Sopa de cabutía, zanahoria, jengibre y apio.</i>	
Lengua a la vinagreta	\$ 34.500.-
<i>Lengua de ternera cocida en vinagre con variedad de especias.</i>	
Berenjenas en escabeche	\$ 17.500.-
<i>Berenjenas estacionadas en aceite, con laurel y ají molido.</i>	
Matambre de pollo con ensalada rusa	\$ 27.500.-
<i>Arrollado de pollo relleno con vegetales, huevo, acompañado de ensalada rusa.</i>	
Raviolones fritos de trucha	\$ 32.000.-
<i>Raviolones fritos rellenos de trucha con salsa de queso crema con limón y jengibre.</i>	
Trucha en escabeche	\$ 37.000.-
<i>Lonjas de trucha sazonadas y estacionadas con vinagreta de finas hierbas.</i>	
Provoleta clásica	\$ 24.000.-
<i>Provoleta fundida a las brasas con toque de orégano.</i>	
Provoleta especial Rincón Patagónico	\$ 32.000.-
<i>Provoleta fundida a las brasas, con hongos de la zona, morrón y trío de salsas.</i>	

Ensaladas

Ensalada clásica	\$ 24.000.-
<i>Tres ingredientes a elección: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, huevo.</i>	
Ensalada clásica media porción	\$ 17.500.-
<i>Tres ingredientes a elección: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, huevo.</i>	
Del Bosque	\$ 29.000.-
<i>Mezclum de verdes, tomates confitados, crocante de bondiola, queso marinado, semillas de sésamo, vinagreta de aceto.</i>	
Del Paralelo 42	\$ 31.000.-
<i>Mezclum de verdes, papines, morrones asados, champignones, frutas secas con aderezo tibio de mostaza.</i>	
La Pradera	\$ 31.000.-
<i>Mezclum de verdes, lonjas de pollo doradas con limón, tomate, escamas de queso, croutones, semillas de sésamo, salsa cítrica cremosa.</i>	
Ensalada de estación	\$ 27.000.-
<i>Variedad de verdes, kale, quinoa, cabutía asada, tomate Cherry, huevo escalfado, cubos de queso, pistachos crocantes, mentolado de cítricos y jengibre.</i>	

Acompañamientos

Papas fritas bastón	\$ 17.500.-
Batatas fritas	\$ 17.500.-
Papas fritas bastón media porción	\$ 14.000.-
Papas rústicas	\$ 18.000.-
Puré de papas	\$ 15.000.-
Puré mixto	\$ 17.000.-
Papas al natural	\$ 12.000.-
Ensalada rusa	\$ 17.500.-
Vegetales a las brasas	\$ 19.500.-
Arroz blanco	\$ 12.000.-
Huevo frito c/u	\$ 4.000.-

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	\$ 57.000.-	\$ 30.000.-
Bife de chorizo individual con guarnición		\$ 39.500.-
Ojo de bife	\$ 75.000.-	\$ 39.500.-
Ojo de bife individual con guarnición		\$ 49.000.-
Vacío de ternera	\$ 65.000.-	\$ 35.000.-
Vacío de ternera individual con guarnición		\$ 44.500.-
Bife de lomo	\$ 78.000.-	\$ 45.000.-
Bife de lomo individual con guarnición		\$ 54.500.-
Matambrito de cerdo	\$ 59.000.-	\$ 32.000.-
Matambrito de cerdo individual con guarnición		\$ 41.500.-
Matambre tiernizado	\$ 75.000.-	\$ 39.500.-
Matambre tiernizado individual con guarnición		\$ 49.000.-
Entraña de Novillito	\$ 69.000.-	\$ 37.500.-
Entraña de novillito individual con guarnición		\$ 47.000.-
Pollo de campo		\$ 25.000.-
Pollo de campo con guarnición		\$ 34.500.-
Chorizo especial (unidad)		\$ 8.000.-
Chorizo de cerdo (unidad)		\$ 9.500.-
Morcilla criolla (unidad)		\$ 8.500.-
Choripán Argentó		\$ 22.500.-

**Arme su propia Parrillada por corte.*

Parrillada Patagónica (Para compartir).....\$119.000.-
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.

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 - \$ 89.000.-

Corderito al asador para 3 personas - \$ 128.000.-

Corderito al asador para 4 personas - \$ 175.000.-

Corrida de Cordero para 2 personas. \$ 139.000.-

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.....\$ 48.000.-

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

Brochette de cordero laqueado al cabernet.....\$ 57.000.-

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.....\$ 57.000.-

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

Clásico Corderito Patagónico al horno.....\$ 48.000.-

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.

CARNES PREMIUM

— Nuestra Tierra —

Cordero a la cazadora	\$ 49.500.-
<i>Cordero patagónico guisado en reducción de vino tinto, páprika, vegetales y panceta. Acompañado de papas rústicas.</i>	
Goulash con spaetzle	\$ 39.500.-
<i>Guisado de carne vacuna, cebolla, pimiento y pimentón. Acompañado de spaetzle.</i>	
Ciervo a la cazadora	\$ 49.500.-
<i>Tradicional ciervo de la región en una cocción lenta con vino tinto, páprika y vegetales. Acompañado de papas rústicas.</i>	
Lomo al champignon	\$ 59.000.-
<i>Tournedo de lomo con salsa de champignones y timbal de puré de calabazas.</i>	
Ballotina de ave	\$ 37.500.-
<i>Pollo relleno con farsa de quesos, hierbas y hongos de la zona. Acompañado de macedonia de vegetales.</i>	
Risotto silvestre	\$ 34.500.-
<i>Arroz Carnarolli con vegetales y hongos de la zona.</i>	

Pasteles Patagónicos

Pastel Patagónico	\$ 37.500.-
<i>Elaborado con mix de carnes de cordero y ternera, cebolla, morrón, huevo, aceituna y pimienta. Recubierto con papas en puré, gratinado al horno.</i>	
Pastel Criollo	\$ 35.000.-
<i>Elaborado con carnes de ternera, cebolla, morrón, huevo, pimienta. Recubierto con papas en puré, gratinado al horno.</i>	
Pastel de verduras	\$ 30.000.-
<i>Elaborado con selección de verduras, cebolla, morrón, huevo y pimienta. Recubierto de puré de cabutia,, gratinado al horno.</i>	

Truchas del Sur

Trucha a la manteca y limón	\$ 39.000.-
<i>Trucha del sur dorada al horno con manteca y limón. Acompañada de papas al natural.</i>	
Trucha cítrica	\$ 49.000.-
<i>Trucha dorada con oliva y salsa cítrica. Acompañada de vegetales en papillote.</i>	
Trucha al roquefort	\$ 49.000.-
<i>Trucha del sur dorada al horno con salsa roquefort. Acompañada de papas al natural.</i>	
Trucha con salsa de hongos	\$ 59.000.-
<i>Trucha del sur cocida al vapor con salsa de hongos. Acompañada de papas rústicas.</i>	

Rincón Patagónico

MILANESAS PASTAS CASERAS

Milanesas

	<u>Para compartir</u>	<u>Individual</u>
Milanesa de ternera	\$ 55.000.-	\$ 29.000.-
<i>Milanesa de ternera con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré.</i>		
Milanesa de ternera napolitana	\$ 69.000.-	\$ 39.000.-
<i>Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Guarnición a elección: papas fritas, papas rústicas o puré.</i>		
Milanesa suprema	\$ 55.000.-	\$ 29.000.-
<i>Milanesa de pollo con guarnición a elección: papas fritas, rústicas o puré de papas.</i>		
Milanesa suprema napolitana	\$ 69.000.-	\$ 39.000.-
<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	\$ 79.000.-	-
<i>Milanesa de ternera con salsa de tomate, jamón, queso y tomate. Acompañada de papas fritas bastón y huevos fritos.</i>		
Milanesa Especial Rincón	\$ 65.000.-	-
<i>Milanesa de ternera servida con salsa fileto y muzzarella.</i>		

Pastas

Ravioles de ricota	\$ 24.000.-
<i>Masa al huevo, rellenos de ricota.</i>	
Sorrentinos de jamón y queso	\$ 27.000.-
<i>Masa al huevo rellenos de jamón y muzzarella.</i>	
Sorrentinos de verdura	\$ 27.000.-
<i>Masa de espinaca, rellenos de verdura.</i>	
Raviolones de ricota y nuez	\$ 34.000.-
<i>Masa de remolacha rellenos de ricota y nuez.</i>	
Noquis de albahaca	\$ 27.000.-
<i>Noquis de papas especiados con albahaca fresca.</i>	
Raviolones de cordero	\$ 39.500.-
<i>Masa de espinaca rellenos de cordero.</i>	
Raviolones de trucha	\$ 39.500.-
<i>Masa al huevo, rellenos de trucha fresca, sardo y crema.</i>	
Grito Sagrado	\$ 27.000.-
<i>Penne rigate salteado con oliva, aceitunas negras, tomate seco y ají picante.</i>	

Salsas

Fileto	\$ 7.500.-
<i>Salsa de tomate, ajo y orégano.</i>	
Rosa	\$ 9.000.-
<i>Salsa fileto y crema de leche.</i>	
Bolognesa	\$ 10.500.-
<i>Salsa de tomate, carne picada, ajo y cebolla.</i>	
Bolognesa de cordero	\$ 15.000.-
<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	\$ 10.500.-
<i>Crema de leche, cebolla de verdeo, puerro y almendras.</i>	
Pesto de pistachos	\$ 10.500.-
<i>Pistachos, albahaca, ajo y oliva.</i>	

POSTRES

Vigilante	\$ 18.500.-
<i>Queso y dulce de membrillo o batata.</i>	
Copa Helada	\$ 17.500.-
<i>2 bochas de helado artesanal a elección: crema americana, frutilla, frambuesa, dulce de leche, chocolate, limón.</i>	
Bocha de Helado Artesanal	\$ 8.500.-
<i>1 bocha de helado a elección: crema americana, frutilla, frambuesa, dulce de leche, chocolate, limón.</i>	
Ensalada de frutas	\$ 12.000.-
<i>Variedad de frutas frescas.</i>	
Flan Tradicional	\$ 15.000.-
<i>Clásico flan casero.</i>	
Flan mixto	\$ 19.500.-
<i>Flan casero con dulce de leche y crema.</i>	
Frutillas con crema	\$ 21.000.-
<i>Copa de frutillas frescas con crema.</i>	
Copa Rincón Patagónico	\$ 24.000.-
<i>Frutas frescas, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i>	
Copa de la chacra	\$ 27.500.-
<i>Helado de chocolate, rodajitas de banana, dulce de leche, crema, nueces y salsa Charlotte.</i>	
Copa Vincent	\$ 27.500.-
<i>Frambuesas al natural, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i>	
Patagonia roja	\$ 27.500.-
<i>Helado de frutilla, frutos rojos, nuez y salsa de frambuesas.</i>	
Aonikenk	\$ 29.500.-
<i>Mousse de chocolate con almendras caramelizadas, helado de crema americana y salsa de frambuesas.</i>	
Spicy brownie	\$ 27.500.-
<i>Brownie de chocolate, helado de crema americana, frutos rojos y pimienta rosada.</i>	
Cima del Manzano	\$ 27.500.-
<i>Tarta de manzana con canela, helado de crema americana y coulis de vino tibia.</i>	
Tonos de limón	\$ 27.500.-
<i>Cheesecake de limón con mermelada de frambuesas, frutos rojos y panacota cítrica.</i>	

Rincón Patagónico

BAR DE MONTAÑA CARTA DE TRAGOS Y BEBIDAS



Rincón Patagónico

CERVECERÍA | BAR DE MONTAÑA

CERVEZAS TIRADAS ARTESANALES



APA Dorada con gran presencia de lúpulo.		\$ 8.500.-	\$ 12.000.-
STOUT Negra ale con aroma a café y chocolate.		\$ 7.500.-	\$ 10.500.-
RED ALE Equilibrio entre malta, fruta y lúpulo.		\$ 7.500.-	\$ 10.500.-
PILSEN Dorada aroma intenso notas herbáceas.		\$ 7.500.-	\$ 10.500.-
HONEY Dorada suave con sabor a miel.		\$ 8.500.-	\$ 12.000.-
PORTER Oscura con maltas tostadas, notas de café.		\$ 7.500.-	\$ 10.500.-
IPA Presencia de lúpulo con tonos florales.		\$ 7.500.-	\$ 10.500.-
FRAMBUESA Dorada aroma y notas de frambuesa.		\$ 8.500.-	\$ 12.000.-



CERVEZA INVITADA ★ Heineken®

Heineken Porrón	\$ 9.500.-
Heineken Lata 500 cc.	\$11.000.-
Heineken Lata 710 cc.	\$14.000.-

TRAGOS



GIN TONIC DE LA CASA Gin Hielo Tónica	\$ 16.000.-
GIN TONIC TANQUERAY Gin Tanqueray Hielo Tónica	\$ 22.000.-
GIN TONIC BURNETTS Gin Burnetts Hielo Tónica	\$ 18.000.-
GIN TONIC BRIGHTON Gin Brighton Hielo Tónica	\$ 17.000.-
GIN TONIC ROJO Gin Burnetts Hielo Tónica Frutos rojos	\$ 23.000.-
DESTORNILLADOR Vodka Hielo Naranja	\$ 19.000.-
WHISCOLA Whisky Hielo Coca Cola	\$ 17.000.-
CAMPARI Campari Hielo Naranja	\$ 19.000.-
CUBA LIBRE Ron Hielo Coca Cola	\$ 19.000.-
FERNET COLA Fernet Hielo Coca Cola	\$ 15.000.-
CYNAR Cynar Hielo Pomelo	\$ 19.000.-
CINZANO Cinzano Hielo Soda	\$ 17.000.-
GANCIA Gancia Hielo Sprite	\$ 17.000.-
DAIKIRI Combinado de frutas Hielo granizado Ron	\$ 24.000.-
APEROL Aperol Hielo Naranja Cinzano	\$ 19.000.-

Rincón Patagónico

CERVECERÍA | BAR DE MONTAÑA

Los Cócteles



RINCÓN PATAGÓNICO Hielo, Naranja, Clara de huevo, Pisco, Gin.	\$ 27.000.-
NEGRONI Gin Campari Vermú rojo	\$ 27.000.-
ALEXANDER Tía María Whisky Crema Canela Hielo	\$ 27.000.-
GANCIA BATIDO Gancia Limón Azúcar Hiel	\$ 20.000.-
PISCO SOUR Hielo Pisco Clara de huevo Limón Azúcar	\$ 20.000.-
VAINA CHILENA Oporto Cognac Yema de huevo Azúcar	\$ 20.000.-
ESQUIADOR Hielo Tía María Crema Canela	\$ 24.000.-

ESPIRITUOSAS

medidas 50cc.



JACK DANIEL'S	\$ 24.000.-
WHISKY VAT 69	\$ 14.000.-
WHISKY BLENDERS	\$ 14.000.-
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 18.000.-
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 22.000.-
WHISKY JOHNNIE WALKER TRIPLE CASK BLACK LABEL	\$ 40.000.-
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 95.000.-
WHISKY JB	\$ 15.000.-
LICOR BOLS VARIOS	\$ 11.000.-
COGNAC RESERVA SAN JUAN	\$ 14.000.-
LICOR TÍA MARÍA	\$ 14.000.-
LICOR AMARULA	\$ 18.000.-
BAILEY'S	\$ 16.000.-
GINEBRA	\$ 11.000.-
GIN TANQUERAY	\$ 18.000.-
GIN BURNETTS	\$ 12.000.-
GIN BRIGHTON	\$ 11.000.-
VODKA SMIRNOFF	\$ 11.000.-
VODKA HIRAM	\$ 10.000.-
RON BACARDI BLANCO	\$ 14.000.-
RON HAVANA	\$ 14.000.-
TEQUILA JOSÉ CUERVO	\$ 20.000.-

Wine bar / Vinoteca
Visite la vieja cava Rincón
Consulte vinos por copa

PIZARRA BAR
¡Consultar!

¡Consulte!
VINOS PARA
LLEVAR

Rincón Patagónico

CERVECERÍA | BAR DE MONTAÑA

APERITIVOS

MEDIDAS 75CC.



CAMPARI	\$ 12.500.-
CYNAR	\$ 12.500.-
FERNET	\$ 11.000.-
GANCIA	\$ 11.000.-
CINZANO	\$ 10.000.-
MARTINI	\$ 11.500.-
APEROL	\$ 12.500.-

BEBIDAS SIN ALCOHOL



GASEOSA LATA X 310 CC	\$ 6.000.-
GASEOSA BOTELLA X 350 CC	\$ 6.500.-
AGUA MINERAL X 500 CC	\$ 7.000.-
AGUAS SABORIZADAS	\$ 7.500.-
JUGO NATURAL X 250 CC	\$ 11.000.-
LICUADO COMBINADO X 500 CC	\$ 17.000.-
LIMONADA X 500 CC	\$ 10.500.-
LIMONADA ESPECIAL X 500 CC	\$ 12.500.-
POMELADA X 500 CC	\$ 12.500.-

CAFETERÍA



WALLY'S TEA PATAGONIA HEBRAS	\$ 9.500.-
EXPRESO	\$ 5.000.-
EXPRESO DOBLE	\$ 8.500.-
LATTE	\$ 8.500.-
CAPUCCINO	\$ 11.000.-
CAFÉ CON CREMA	\$ 8.500.-
VARIEDADES DE TÉ	\$ 7.000.-
SUBMARINO	\$ 11.500.-
CAFÉ ESPECIAL	\$ 17.000.-