

CAFETERIA



CAFÉ EXPRESSO	\$ 90
CAFÉ MEDIANO	\$ 95
CAFÉ DOBLE	\$ 100
CAFÉ BAILEYS	\$ 140
CAPUCCINO	\$ 140
TÉ (Común - Saborizado - c/ Limón)	\$ 90
DESAYUNO CUMBRES	\$ 500
JUGO DE NARANJAS (Baggio)	\$ 100
LICUADOS: Banana- Durazno o Frutos Rojos	\$ 140
SUBMARINO	\$ 110
MEDIALUNAS x2	\$ 60
PORCION DE TARTA (Consulte la variedad del día)	\$ 140
TOSTADAS CON MANTECA Y DULCE	\$ 120
TOSTADOS DE JAMON Y QUESO	\$ 240



BAR Y COCKTAILS

COCKTAILS



BITTER CAMPARI	\$ 250
BELLINI (Espumante, Pulpa de Durazno)	\$ 250
CUBA LIBRE (Ron dorado y coca cola)	\$ 250
DAIQUIRI (Fruta de estación y Ron dorado)	\$ 250
GANCIA BATIDO	\$ 200
GIN TONIC	\$ 250
FERNET BRANCA	\$ 200
PISCO SOUR (Pisco, clara de huevo, azúcar y limón)	\$ 250

WHISKY

JOHNIE WALKER BLACK	\$ 550
JOHNIE WALKER RED	\$ 550
CHIVAS REAGAL	\$ 550
J&B	\$ 350
JACK DANIEL'S	\$ 550
BALLANTINES	\$ 400
BLENDERS	\$ 300
WHITE HORSE	\$ 300



ENTRADAS



PICADA COMPLETA (Para dos personas) <i>Jamón cocido, jamón crudo, salami, queso tybo, queso roquefort, aceitunas verdes y negras, escabeche, pastitas varias, tomates cherries, papas fritas, maní salado.-</i>	\$ 900
PAN CON TOMATE Y JAMON <i>Rodajas de pan de campo tostadas, saborizadas con ajo, tomate y finas lonjas de jamón crudo.-</i>	\$ 350
BASTONES DE MOZZARELLA <i>Mozzarella rebozada con mayonesa de ajo.-</i>	\$ 400
RABAS <i>Tubos de calamar rebozados, acompañados con salsa barbacoa.-</i>	\$ 720
CONSOME CUMBRES <i>Consulte la variedad del día.-</i>	\$ 350
ENSALADA CUMBRES <i>Hojas de lechuga, tomates cherry, nueces caramelizadas, trocitos de pollo rebozado en semillas de sésamo y crocante de queso parmesano.-</i>	\$ 350
ENSALADA CESAR <i>Hojas verdes, pollo, queso patagrás en hebras, croutones, tomate y vinagreta de aceto.-</i>	\$ 350



MINUTAS

COSTELETA DE TERNERA c/ huevo y papas fritas		\$ 650
MILANESA DE TERNERA O POLLO c/ guarnición a elección	MAP 	\$ 450
MILANESA A LA NAPOLITANA c/ Guarnición Salsa fileto, jamón cocido, queso y tomate.-		\$ 500
“SUPER CUMBRES” Hamburguesa casera, lechuga, tomate, queso y huevo, con papas fritas.-	MAP	\$ 520
PECHUGA GRILLE c/ Guarnición a elección	MAP 	\$ 400
PIZZA DE MOZZARELLA	MAP	\$ 550
PIZZA DE PANCETA Y HUEVOS FRITOS		\$ 600
PIZZA DE RUCULA Y JAMON CRUDO Mozzarella, Rúcula, Jamón crudo y queso en hebras.-		\$ 600
PANINI DEL CAMPO Jamón crudo, Tomate, Lechuga y Queso.-		\$ 400
PANINI DEL CLUB Pollo Grille, Queso Crema con Mostaza, Tomates Secos, Zuccinni Grillado.		\$ 420
PANINI PESCADOR Salmón ahumado, tomate, queso y ciboulette.-		\$ 500

Guarniciones

PAPAS A LA ESPAÑOLA / FRITAS / RUSTICAS		\$ 175
PURÉ DE PAPAS / ZAPALLO / MIXTO	MAP 	\$ 120
ARROZ		\$ 100
VERDURAS SALTEADAS / AL VAPOR	MAP 	\$ 150
ENSALADA DE HOJAS VERDES Rúcula, variedad de lechugas, radicheta.-	MAP 	\$ 350
MIXTA Hojas verdes, cebolla y tomate.-	MAP 	\$ 300
ENSALADA A SU GUSTO Ensalada preparada de acuerdo al gusto del comensal.-	MAP 	\$ 350



PRINCIPALES



CORDERO BRASEADO con Verduras <i>Cordero en cocción lenta sazonado con zucchini, zanahoria, papas, batatas, calabaza, etc.-</i>	MAP 	\$ 750
OJO DE BIFE c/ Salsa de Champignon y Papas Rellenas <i>Grillado con clásica salsa de champignon y papas rellenas de cebolla de verdeo, panceta y crema.-</i>		\$ 750
POLLO A LA ORIENTAL c/ Puré y Salteado Italiano .. <i>Pollo rebozado en semillas de sésamo, sobre un colchón de espinacas salteadas acompañado con puré.- (EN CASO DE SER CELIACO INFORMAR AL MOZO)</i>	MAP	\$ 490
TRUCHA GRILLADA c/ Guarnición a elección	MAP 	\$ 650
TRUCHA A LA SALSA LIMON c/ Timbal de arroz y verduras <i>Trucha de la Patagonia con salsa de cítricos acompañado con puré de papas/zapallo/mixto.-</i>		\$ 750
CARRE DE CERDO A LA RIOJANA <i>Con morrones, arvejas, huevo frito y panceta, acompañado con papas españolas</i>		\$700

Pastas caseras

CANELONES DE VERDURA <i>Rellenos de espinaca, cebolla y ricota. Salsa a elección.-</i>		\$ 450
SORRENTINOS DE JAMON y QUESO <i>Rellenos de jamón cocido y queso mozzarella.-</i>	MAP	\$ 500
SORRENTINOS DE VERDURA y POLLO <i>Rellenos de espinaca, pollo y cebolla.-</i>	MAP	\$ 500
TALLARINES AL HUEVO		\$ 400
PASTAS PARA CELIACOS (Consulte variedad)		\$ 550

Elija su salsa de preferencia:

Tomate, Crema, Rosa, Bolognesa, Cuatro quesos o Champignones.-
Salsa de Hongos de pino (Costo adicional \$ 60).-

Platos Vegetarianos

LASAGÑA DE VEGETALES <i>Irresistible combinación de vegetales y queso gratinado.-</i>		\$ 550
MILANESAS DE BERENJENA Y ZAPALLO <i>Berenjena y zapallo horneado, acompañadas con verduras al wok..-</i>		\$ 450

POSTRES



BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO <i>con Helado, Mousse y Salsa de Chocolate.-</i>		\$ 350
FLAN CASERO Tradicional postre de huevo casero. <i>Acompáñelo con crema o dulce de leche.-</i>	MAP 	\$ 180
MANJAR DEL BOSQUE <i>Base de merengue cubierto con frutos rojos acompañado con dulce de leche, crema chantilly y salsa de chocolate.-</i>		\$ 380
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	MAP	\$ 200
PANQUEQUE FLAMBEADO <i>Panqueque de manzana flambeado al rhum con helado de crema americana.-</i>		\$ 320

Copas heladas

COPA BAILEYS <i>Helado de chocolate, pasas de uva, nueces y Baileys.-</i>	\$ 300
COPA DON PEDRO Helado de Americana, whisky y nuez.-	\$ 300
COPA LEMON CHAMP Helado de limón y Champagne.-	\$ 300
COPA MARAVILLA <i>Frutillas en licor de cassis, helado de sambayón y Brownies.-</i>	\$ 300
COPA DE HELADOS <i>Americana - dulce de leche - chocolate - frutilla - limón - Sambayón - Vainilla.-</i>	\$ 300



Champagnes

CHANDON 187 EXTRA BRUT	\$ 330
CHANDON BRUT ROSE x750	\$ 850
CHANDON 187 ROSE	\$ 320
CHANDON EXTRA BRUT x750	\$ 850
NORTON EXTRA BRUT x750	\$ 600

Cervezas

CERVEZA PATAGONIA x 710 cm3 (BOHEMIAN / AMBER / PORTER / 24.7)	\$ 350
CERVEZAS x 1 lt. (BRAHMA / BUDWEISER / QUILMES)	\$ 300
CORONA x 710 cm3	\$ 350
QUILMES CRISTAL x 650 cm3 / x 500 cm3 (BOCA ANCHA)	\$ 200
QUILMES STOUT x 340 cm3	\$ 150
GROLSCH x 1 lt.	\$ 320
STELLA ARTOIS x 330 cm3	\$ 155
STELLA ARTOIS x 1 lt.	\$ 320

Aguas y Gaseosas

AGUA CON GAS x 500 ml.	\$ 110
AGUA SIN GAS x 500 ml.	\$ 110
AGUAS SABORIZADAS "BAGGIO" x 500 ml.	\$ 120
COCA COLA x 350 ml.	\$ 110
COCA COLA LIGHT x 350 ml.	\$ 110
COCA COLA ZERO x 354 ml.	\$ 110
FANTA x 350 ml.	\$ 110
PASO DE LOS TOROS POMELO x 500 ml.	\$ 110
PASO DE LOS TOROS TONICA x 500 ml.	\$ 110
SPRITE x 350 ml.	\$ 110
SPRITE ZERO x 350 ml.	\$ 110

Vino Tinto



<i>ALAMBRADO CABERNET SAUVIGNON</i>	\$ 850
<i>ALAMBRADO MALBEC</i>	\$ 850
<i>ALMA MORA MALBEC</i>	\$ 450
<i>LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON</i>	\$ 1350
<i>LUIGI BOSCA MALBEC</i>	\$ 1350
<i>NORTON CLASICO</i>	\$ 450
<i>NORTON CABERNET SAUVIGNON</i>	\$ 500
<i>NORTON MALBEC</i>	\$ 500
<i>RUTINI CABERNET SAUVIGNON</i>	\$ 2100
<i>RUTINI MALBEC</i>	\$ 2100
<i>TERRAZAS ALTOS DEL PLATA MALBEC</i>	\$ 850
<i>TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON</i>	\$ 850
<i>TRUMPETER MALBEC</i>	\$ 850
<i>VIÑAS DEL NANT & FALL PINOT NOIR (vino de la comarca)</i>	\$ 1900

Vinos x375

<i>FINCA LA LINDA MALBEC</i>	\$ 380
<i>ALMA MORA MALBEC</i>	\$ 300
<i>NORTON CLASICO (TTO/BCO)</i>	\$ 300
<i>NORTON MALBEC</i>	\$ 300
<i>SANTA JULIA MALBEC</i>	\$300
<i>ELEMENTOS TORRONTES</i>	\$200



Vino Blanco

<i>ALAMBRADO CHARDONNAY x750 ml</i>	\$ 770
<i>ALAMBRADO SAUVIGNON BLANC x750</i>	\$ 770
<i>NORTON CHARDONNAY x750 ml</i>	\$ 500
<i>NORTON CLASICO BLANCO x750 ml</i>	\$ 400
<i>NORTON COSECHA TARDIA x750 ml</i>	\$ 460
<i>NORTON SAUVIGNON BLANC x750 ml</i>	\$ 500
<i>TRUMPETER SAUVIGNON BLANC x750 ml</i>	\$ 750
<i>TRUMPETER CHARDONNAY x750 ml</i>	\$ 800

<i>COPA DE VINO (Consulte la variedad del día)</i>	\$ 150
<i>DESCORCHE</i>	\$ 300

OFERTA DE LA SEMANA

