

La Patagónica

FABRICA DE CERVEZA

Menú

Picoteo y algo mas...

TABLITA EXPRESS: \$7500

HUMUS DE REMOLACHA, BRUSQUETAS A LAS HIERBAS, FALAFEL CRUJIENTES DE ESPINACA CON QUESO EN SALSA DE MORRONES ASADOS Y DADITOS DE QUESO AL CHIMI.

TORTILLITA MOLLET: \$5400

TORTILLA DE PAPAS CRISPY, RELLENA DE QUESO ACOMPAÑADA DE VERDES Y HUEVO MOLLET CON REDUCCIÓN DE SOJA.

MIX DE MAR: \$8500

LANGOSTINOS CRUJIENTES, ANILLOS DE CALAMAR AL PROVENZAL Y ALIOLI FÁBRICA.

CRISPY CHIKEN: \$6900

TIRITAS DE POLLO MACERADAS A LAS HIERBAS, REBOZADAS EN PAN Y CEREALES ACOMPAÑADAS CON SALSA BARBACOA DE LA CASA.

EMPANADON DE CORDERO: \$5500

CORDERO PATAGONICO BRASEADO EN NUESTRAS CERVEZAS , MIX DE VEGETALES ASADOS Y SALSA PICANTONA.

PAPAS FRITAS: \$5300

ACOMPAÑADAS DE SALSA PICANTONA Y ALIOLI FABRICA

SALSA EXTRA PARA PAPAS:

CHEDDAR + PANCETA Y VERDEO. \$1900

4 QUESOS + SALCHI PARRILLERA Y VERDEO. \$2500

Nuestros platos

BIFE DE LA CASA: \$8500

BIFE DE TERNERA BRASEADA EN BOUQUET DE HIERBAS ACOMPAÑADO DE ENSALADA CAPRESSE, CRUJIENTE DE PAPAS Y VEGETALES CON REDUCCIÓN DE CREMA, CHAMPIÑONES Y VERDEO.

RISOTTO DE MAR: \$8200

CREMOSO DE ARROZ, QUESO FUNDIDO CON LANGOSTINOS Y CALAMARES AL AJILLO.

CHOP SUEY FÁBRICA: 7500

ARROZ GRANEADO, HEBRAS DE TERNERA BRASEADA EN NUESTRAS CERVEZAS, VEGETALES SALTEADOS, SEMILLAS, SOJA Y CONCASSE DE TOMATES CON VERDEO.

Nuestros platos

CHOP SUEY CHICKEN: \$7500

ARROZ GRANEADO, TIRITAS DE POLLO, SALTEADO DE VEGETALES, CHAMPIÑONES, SOJA Y CONCASSE DE TOMATES Y VERDEO.

POLLO BLUE CHESSE: \$6900

PECHUGA RELLENA DE RÚCULA, JAMÓN CRUDO Y DUO DE QUESOS ENVUELTA EN PANCETA CRUJIENTE CON SALSA DE ROQUEFORT ACOMPAÑADO DE PAPAS Y CHIMICHURRI DE LA CASA.

MERLUZITAS CRISPY: \$7500

CREMOSO DE PAPA A LAS HIERBAS, MERLUZAS MACERADAS Y REBOZADAS EN CEREALES, REDUCCIÓN DE SOJA Y MIX DE VERDES CON EMULSIÓN DE ALBAHACA.

Las Burgers

CLASICA: \$7600

BLEST DE TERNERA, JAMÓN, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO.

BIRRERA: \$7900

BLEST TERNERA, CHEDDAR, PANCETA, TOMATE, HUEVO Y SALSA PICANTONA DE LA CASA.

LA BURGER: \$7900

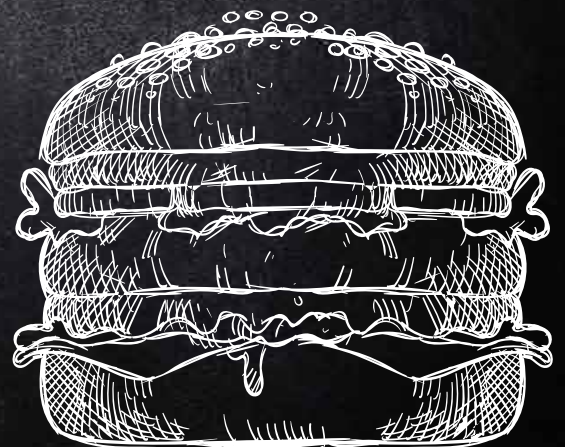
BLEST DE TERNERA, DOBLE CHEDDAR, PANCETA, PEPINILLOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO Y SALSA BARBACOA.

SIMPLE: \$7500

BLEST DE TERNERA Y QUESO (DANBO O CHEDDAR)

VEGGIE: \$7500

BLEST DE GARBANZOS Y LENTEJAS, CEBOLLA CARAMELIZADA, HONGOS, TOMATE Y RÚCULA.



Nuestras focaccitas



DE TERNERA: \$7900

PAN DE LA CASA, TERNERA BRASEADA Y DESMECHADA, QUESO AZUL, DANBO, CONCASSE DE TOMATES, RUCULA Y SALSA ALIOLI FÁBRICA.

POLLO CREAM: \$7700

PAN DE LA CASA, LOMITOS DE PECHUGA CREMOSOS, JAMÓN, QUESO, MIX DE VERDES Y TOMATE.

VEGGIE CRISPY: \$7500

CRUJIENTE DE GARBANZOS Y LENTEJAS, QUESO DE PAPA Y VERDEO, MORRONES ASADOS, CONCASSE DE TOMATES Y MIX DE VERDES CON PAPAS FRITAS Y HUMMUS DE REMOLACHA.

Nuestras pizzas individuales (Tipo Focaccia)

CRUDO Y RÚCULA: \$8300

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN CRUDO, RÚCULA

MOZZARELLA: \$7500

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ORÉGANO .

NAPOLITANA CAPRESSE: \$7700

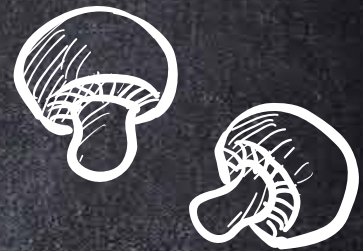
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, RODAJAS DE TOMATE, EMULSIÓN DE AJO Y ALBAHACA.

DE LA CASA: \$8500

MOZZARELLA, TERNERA BRASEADA, NOTAS DE QUESO AZUL, RÚCULA, ACEITUNAS Y ORÉGANO.

VEGGIE: \$7700

QUESO DE PAPA Y VERDEO, CHERRYS, MORRONES ASADOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, HOJAS DE RÚCULA Y EMULSIÓN DE ALBAHACA.



Ensaladas de estación

3 ESTACIONES: \$6900

COLCHÓN CON MIX DE VERDES MÁS 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN.

4 ESTACIONES: \$7500

COLCHÓN CON MIX DE VERDES Y TOMATE MÁS 4 INGREDIENTES A ELECCIÓN.

INGREDIENTES:

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO EN HEBRAS, CHOCLO, MORRONES ASADOS, PALTA, ATÚN O POLLO CRISPY



Postres

BROWNIE CHOCOLATOSO: \$3900

BIZCOCHO HÚMEDO DE CHOCOLATE, HELADO DE CHOCOLATE Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS.

VOLCÁN LA PATAGÓNICA: \$4600

VOLCÁN DE CHOCOLATE RELLENO DE GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE DULCE DE LECHE Y PRALINE DE MANÍ.

CHOCOTORTA FÁBRICA: \$4500

CREMOSO DE DULCE DE LECHE, BIZCOCHO EN ALMÍBAR DE CERVEZA STOUT, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS.

COPA HELADA: \$3400

2 BOCHAS DE HELADO A ELECCIÓN Y SALSA DE CHOCOLATE.



Consultar por opciones Sin TACC y Veggies

MENU CELIACOS

CONSULTÁ CON NUESTROS CAMAREROS LA SUGERENCIA DEL CHEF.



Cervezas Artesanales

PINTAS

AMERICAN AMBER ALE \$3400

CERVEZA DE COLOR AMBAR. PREDOMINANTE EN SU SABOR Y AROMA A FRUTOS SECOS, PROVENIENTES DE LAS MALTAS CARAMELO
AMARGOR MEDIO - ALCOHOL 5.6%

SUMMER IPA \$3700

CERVEZA LIGERA Y REFRESCANTE CON NOTAS CÍTRICAS A NARANJA
AMARGOR BAJO - ALCOHOL 5%

GOLDEN \$3000

CERVEZA RUBIA Y SUAVE, CARACTERIZADA POR SU SABOR A MALTA
AMARGOR BAJO - ALCOHOL 5%

WEST COAST IPA \$3900

CERVEZA IPA, CON NOTAS CÍTRICAS Y FRUTADAS. INTENSA EN AROMA POR LA CARGA DE LUPULOS AMERICANOS
AMARGOR MEDIO ALTO - ALCOHOL 6%

PORTER \$3300

CERVEZA NEGRA CON INTENSAS NOTAS TOSTADAS PROVENIENTES DE SU MALTA. DESTACABLE POR SU COLOR NEGRO Y SU BUENA RETENCIÓN DE ESPUMA.
AMARGOR MEDIO ALCOHOL 6%

APA \$3600

CERVEZA RECONOCIDA POR SU SABOR Y AROMA. CUENTA CON UN AMARGOR INTENSO MEDIO-ALTO, MEMORABLE AL PALADAR.
AMARGOR MEDIO-ALTO ALCOHOL 5.5%

Bebidas

SIN ALCOHOL

LIMONADA \$2400

LIMONADA FRUTOS DEL BOSQUE \$2700

AGUAS \$1700

GASEOSAS \$2000

JUGOS \$2000

RED BULL \$2500

SPEDD \$2000

FROZEN Y BATIDOS

DAIKIRI NARANJA / LIMÓN \$3500

DAIKIRI FRUTOS DEL BOSQUE \$3500

DAIKIRI MANGO \$3500

CERVEZAS INDUSTRIALES

CERVEZA CORONA \$2800

DR LEMON \$2800

HEINEKEN \$2600



La Patagónica

FABRICA DE CERVEZA

Bebidas

TRAGOS CON DESTILADOS IMPORTADOS

O NACIONALES PREMIUM

- MOJITO CON RON CUBANO \$5000
- MOJITO CON FRUTOS DEL BOSQUE \$5500
- GIN TONIC BEEFEATER \$5500
- GIN TONIC BRIGHTON \$4000
- GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE \$7000
- RED BULL + SMIRNOFF \$4900
- RED BULL + ABSOLUT \$6000
- NARANJA VODKA ABSOLUT \$5500
- NARANJA VODKA SMIRNOFF \$4900
- NEGRONI \$3900
- FERNET BRANCA COLA \$4500
- CAMPARI \$3700
- TEQUILA JOSE CUERVO \$5500
- CUBA LIBRE CON RON CUBANO \$5500
- JOHNNIE WALKER RED \$6500
- JOHNNIE WALKER BLACK \$7500
- JAGERMEISTER + RED BULL \$7000
- HODLMOSER (JAGER) + RED BULL \$6000

ESPUMANTES Y VINOS

- BARON B \$29000
- CHANDON EXTRA BRUT \$18000
- CHAMPAÑA NAVE EXTRA BRUT \$11000
- BLANCO DANTE ROBINO BLEND \$8500
- NAVE MALBEC/CABERNET/BLEND \$7500
- DANTE ROBINO MALBEC/CABERNET/CHARDONNAY \$8500
- VINO TINTO FAMILIA BIANCHI MALBEC \$9900
- CHAMPAGÑA NORTON COSECHA ESPECIAL \$12500
- CHAMPAGÑA MOET BRUT IMP. \$250000
- CHAMPAGÑA VEUVE C BRUT/ROSE \$200000
- CHAMPAGÑA NUVO CON VODKA \$150000

Felicidad

Es una cerveza
CON AMIGOS

La Patagónica

FABRICA DE CERVEZA