

# La Patagónica

FABRICA DE CERVEZA

## Menú

# Picoteo y algo mas...

## **TABLITA EXPRESS: \$8500**

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: \$6400**

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

## **MIX DE MAR: \$9500**

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

## **CRISPY CHIKEN: \$7500**

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: \$5500**

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: \$9500**

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: \$8900**

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

## **CHOP SUEY FABRICA: 8500**

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

# Nuestros platos

## CHOP SUEY CHICKEN: \$7900

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

## POLLO BLUE CHESSE: \$7900

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: \$7900

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: \$8000

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

## BIRRERA: \$8500

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

## LA BURGER: \$8500

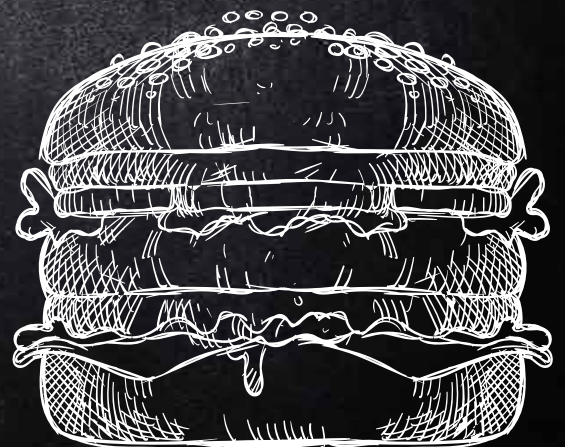
BLEND DE TERNERA, DOBLE CHEDDAR, PANCETA, PEPINILLOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, HUEVO Y SALSA BARBACOA.

## SIMPLE: \$7800

BLEND DE TERNERA Y QUESO (DANBO O CHEDDAR)

## VEGGIE: \$7500

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



# Nuestras focaccitas



## DE TERNERA: \$8500

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

## POLLO CREAM: \$8000

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

## VEGGIE CRISPY: \$7900

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 RUCULA: \$8900

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN CRUDO, RÚCULA

## MOZZARELLA: \$8500

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ORÉGANO .

## NAPOLITANA CAPRESSE: \$8700

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

## DE LA CASA: \$9500

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

## VEGGIE: \$8400

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



# Ensaladas de estación

3 ESTACIONES: \$7500

COLCHÓN CON MIX DE VERDES MÁS 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN.

4 ESTACIONES: \$7900

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: \$4500

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

VOLCAN LA PATAGÓNICA: \$5500

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

CHOCOTORTA FABRICA: \$4900

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

COPA HELADA: \$3800

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 \$1800

GASEOSAS \$2000

JUGOS \$2500

RED BULL \$3000

SPEDD \$2500

### FROZEN Y BATIDOS

DAIKIRI NARANJA / LIMÓN \$3700

DAIKIRI FRUTOS DEL BOSQUE \$3700

DAIKIRI MANGO \$3700

### CERVEZAS INDUSTRIALES

CERVEZA CORONA \$3500

DR LEMON \$3500

HEINEKEN \$3000



La Patagónica

FABRICA DE CERVEZA

# Bebidas

## TRAGOS CON DESTILADOS IMPORTADOS

### O NACIONALES PREMIUM

- MOJITO CON RON CUBANO \$7000
- MOJITO CON FRUTOS DEL BOSQUE \$7500
- GIN TONIC BEEFEATER \$7500
- GIN TONIC BRIGHTON \$5500
- GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE \$8000
- RED BULL + SMIRNOFF \$5900
- RED BULL + ABSOLUT \$7000
- NARANJA VODKA ABSOLUT \$6500
- NARANJA VODKA SMIRNOFF \$5900
- NEGRONI \$4900
- FERNET BRANCA COLA \$5500
- CAMPARI \$4700
- TEQUILA JOSE CUERVO \$6500
- CUBA LIBRE CON RON CUBANO \$6500
- JOHNNIE WALKER RED \$7500
- JOHNNIE WALKER BLACK \$8500
- JAGERMEISTER + RED BULL \$8000
- HODLMOSER (JAGER) + RED BULL \$7000

## ESPUMANTES Y VINOS

- BARON B \$29000
- CHANDON EXTRA BRUT \$18000
- CHAMPAÑA NAVE EXTRA BRUT \$11000
- BLANCO DANTE ROBINO BLEND \$9500
- NAVE MALBEC/CABERNET/BLEND \$9500
- DANTE ROBINO MALBEC/CABERNET/CHARDONNAY \$10500
- VINO TINTO FAMILIA BIANCHI MALBEC \$11900
- CHAMPAGÑA NORTON COSECHA ESPECIAL \$14500
- 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