

# EL BODEGÓN

– DEL NÁUTICO –



## PARA PICOTEAR

### TORTILLA DE PAPA

Clásica 🌿 \_\_\_\_\_ \$880

Española 🌿 \_\_\_\_\_ \$990

### BUÑUELOS DE ACELGA

Con dip de queso sardo \_\_\_\_\_ \$990

### BUÑELITOS TOMMY

(De queso fontina fritos) \_\_\_\_\_ \$1480

RABAS CON ALIOLI (OPC. 🌿) \_\_\_\_\_ \$1870

MEJILLONES Y ALMEJAS CON JAMÓN CRUDO 🌿 \_\_\_\_\_ \$1350

VIEIRAS GRATINADAS 🌿 \_\_\_\_\_ \$1280

EMPANADA DE TRUCHA \_\_\_\_\_ \$650

CAZUELA DE LANGOSTINOS Y HUMITA 🌿 \_\_\_\_\_ \$1180

### PROVOLETAS

Bodegón (Con panceta, morrón y huevo frito) 🌿 \_\_\_\_\_ \$1350

Veggie (Rúcula, cherry y oliva) 🌿 \_\_\_\_\_ \$1200

## GUARNICIONES

### PARA ACOMPAÑAR (PORCIONES)

#### PAPAS 🌿

Bastón / Españolas / Rústica \_\_\_\_\_ \$650

#### PURÉS 🌿

Papa / Batata toffee \_\_\_\_\_ \$690

#### ENSALADA A ELECCIÓN 🌿

Lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, huevo \_\_\_\_\_ \$650



## MILANESAS

### PARA COMPARTIR

	<b>SOLA</b> 1/2 ó entera	<b>NAPOLITANA</b> 1/2 ó entera	<b>NÁUTICA</b> 1/2 ó entera
<b>TERNERA</b>	\$940   \$1230	\$1350   \$1950	\$1520   \$2230
<b>SUPREMA</b>	\$780   \$1160	\$1285   \$1870	\$1410   \$2160

## CLÁSICOS DEL BODEGÓN

### BODE-BURGER con PAPAS

Medallón de ternera, doble queso, panceta, morrón y huevo frito \_\_\_\_\_ \$1750

### BONDIOLA BRASEADA AL VERDEO

Puré de papas y champis provenzal \_\_\_\_\_ \$1850

### BONDIOLA BRASEADA A LA BARBACOA

Con puré de batata toffee \_\_\_\_\_ \$1850

NUEVO RISOTTO DE HONGOS 🌿 \_\_\_\_\_ \$1680

### GOULASH con SPAETZLE

Con crema agria \_\_\_\_\_ \$1950

### BOEF BODEGÓN 🌿

Estofado de ternera con papas rotas y huevo frito \_\_\_\_\_ \$1860

### PASTEL DE BONDIOLA 🌿

braseada a la cerveza negra con puré de batatas \_\_\_\_\_ \$1780

### OJO DE BIFE BODEGÓN 🌿

Morrón, panceta, huevo frito con papas rústicas y verdes \_\_\_\_\_ \$2550

## PESCADOS Y MARISCOS

### BURGER DE CALAMAR

Pan de papa con semillas, cebolla, palta y tomate \_\_\_\_\_ \$1990

### CEVICHE MIXTO TIBIO 🌿

Cubos de salmón, langostinos, cebolla morada, batata caramelizada, maíz frito con leche de tigre tibia de miso \_\_\_\_\_ \$2350

CAZUELA DE MARISCOS GRATINADA 🌿 \_\_\_\_\_ \$2150

### NUEVA TRUCHA con CROUTE DE FRUTOS SECOS 🌿

Con salsa de maracuyá, papas rústicas con morrón y tomates confitados \_\_\_\_\_ \$2820

NUEVO RISOTTO DI MARE 🌿 \_\_\_\_\_ \$2350

### FETTUCCINI con TINTA DE CALAMAR Y MARISCOS

Langostinos y mejillones \_\_\_\_\_ \$1780

### PESCA BLANCA CROCANTE 🌿

Apanado con nacho, puré de papa e hinojos, salsa de curry y coliflor asado \_\_\_\_\_ \$2380

### TUBO DE CALAMAR RELLENO con HUMITA 🌿

Relleno con mix de mariscos \_\_\_\_\_ \$2280

### SALMÓN TERIYAKI 🌿

Colchón de vegetales de estación salteados con aceite de sésamo \_\_\_\_\_ \$2950

# EL BODEGÓN

- DEL NÁUTICO -



## ENSALADAS

### ABUNDANTES / ORIGINALES

#### MEDITERRÁNEA

Rúcula, pollo grill, tomate cherry, choclo, aceitunas negras y queso sardo \_\_\_\_\_ \$1060

#### ARROZ INTEGRAL

Arroz integral, tomate cherry, queso azul, nueces, calabaza asada y arvejas \_\_\_\_\_ \$960

#### INSALATA DI POLPO

Pulpo, rúcula, tomate cherry, aceitunas negras, choclo y cebolla morada \_\_\_\_\_ \$1150

Un lugar de sabores y encuentros  
a los pies del Nahuel Huapi



## PARA PEQUES

CHICKEN FINGERS \_\_\_\_\_ \$860  
TALLARINES CON SALSA ROSA \_\_\_\_\_ \$670  
MINI-MILA CON FRITAS \_\_\_\_\_ \$900

## POSTRES

### QUESOS Y DULCES

Queso sardo, casquitos de zapallo, higos en almíbar, queso azul y nueces \_\_\_\_\_ \$1100  
PERAS AL MALBEC CON CREMA Y PRALINÉ \_\_\_\_\_ \$870  
BROWNIE TIBIO CON CREMA  
Con frutillas y culis de frutos rojos \_\_\_\_\_ \$970  
FLAN MIXTO \_\_\_\_\_ \$800  
CHOCOTORTA \_\_\_\_\_ \$830  
TIRAMISÚ \_\_\_\_\_ \$1050  
MOUSSE DE CHOCOLATE \_\_\_\_\_ \$900  
ALMENDRADO / BOMBÓN ESCOCÉS \_\_\_\_\_ \$570

## BEBIDAS

## PARA BEBER

GASEOSA CHICA \_\_\_\_\_ \$270  
AGUA CON GAS/SIN GAS \_\_\_\_\_ \$270  
AGUAS SABORIZADAS \_\_\_\_\_ \$270  
CAFÉ CHICO/CORTADO CHICO \_\_\_\_\_ \$230  
CAFÉ JARRITO/CORTADO JARRITO \_\_\_\_\_ \$240  
CAFÉ DOBLE/CORTADO DOBLE/CON LECHE \_\_\_\_\_ \$250  
TE COMÚN/DE HIERBAS \_\_\_\_\_ \$230  
CERVEZA LATA \_\_\_\_\_ \$400  
BIRRA TIRADA PATAGONIA Pinta \_\_\_\_\_ \$450 ½Pinta \_\_\_\_\_ \$350  
KOMBUCHA \_\_\_\_\_ \$500  
PORRÓN CORONA \_\_\_\_\_ \$390

## WHISKYS

JOHNNIE WALKER (Red Label) \_\_\_\_\_ \$550  
JOHNNIE WALKER (Black Label) \_\_\_\_\_ \$700  
JAMESON \_\_\_\_\_ \$540  
CHIVAS REGAL \_\_\_\_\_ \$840

## APERITIVOS VERMUT, TRAGOS

### VERMUT LA FUERZA con soda o tónica

Rojo - Primavera - Blanco

FERNET + COCA / POMELO

CAMPARI-ORANGE / CAMPARI-TONIC

PISCO SOUR

GIN-TONIC / MATE GIN-TONIC

BEEFETER-TONIC o CENTINELA TONIC +\$100

CAIPIROVSKA

APEROL SPRITZ

\$620

