

CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$1370
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$1370
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$1450
TE COMUN / DE HIERBAS	\$1370

BEBIDAS

GASEOSA AGUA CON Ó SIN GAS	\$1280
AGUAS SABORIZADAS	\$1280
KOMBUCHA	\$2200
JUGO DE NARANJA	\$1280
CERVEZA LATA	\$1990
PORRÓN CORONA	\$1990



COPA
DE VINO

BODEGA



SEPTIMA

\$1700



NUESTRO
VERMUT

DESCONFIADO
VERMUT

\$3500

COCTAILS

GIN-TONIC CENTINELA

BEEFEETER O PIEL +\$800

CAMPARI - ORANGE

JAMESON - LEMON

CYNAR

FERNET

+\$3500

WHISKYS MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$3100
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$3700
JAMESON	\$3400
CHIVAS REGAL	\$4900
GLENFIDDICH 15YO (SINGLE MALT)	\$5200

PREMIO
BALC 2023



PUNTO RIO NEGRO
Representando la
Identidad de la Provincia

CARTA



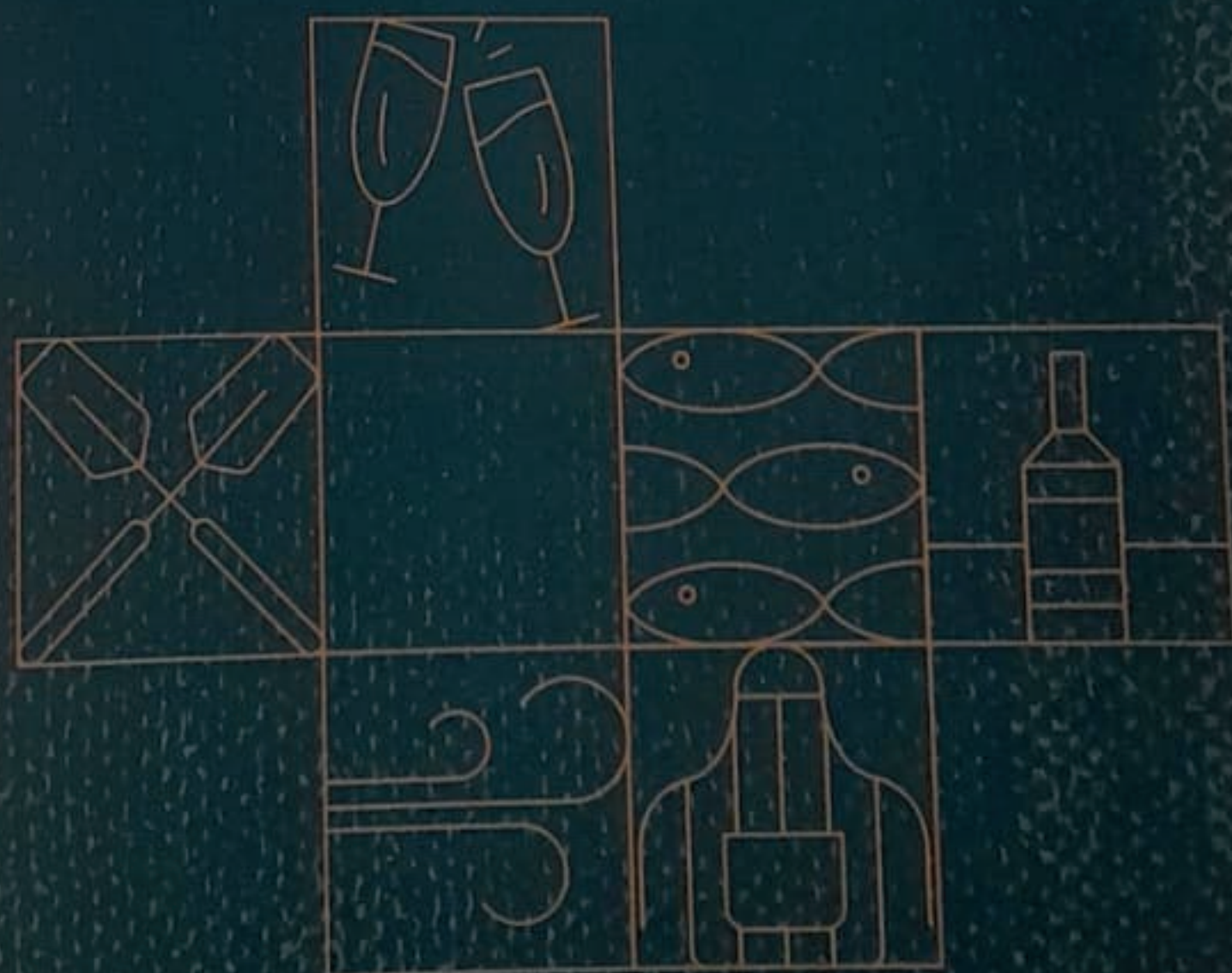
EL BODEGÓN

EST. 2022

— DEL LAGO —

Juan Izaguirre

CHEF
EJECUTIVO



@BODEGONLAGO
ELBODEGONDELLAGO.COM.AR

ENTRADAS

RABAS OPC. (N)	
Con salsa tártara	\$8550
TORTILLA DE PAPAS (N)	\$4280
PARRILLERA (N)	
Queso fundido y crocante de papa	\$4370

NUESTRO MAR Y NUESTRA TIERRA

(N)	
Papas rotas, cornalitos, pulpito	
Tehuelche, huevo frito, gremolata	\$6850

BUÑUELOS DE LA ABU	
De acelga con salsa alioli	\$5370
PROVOLETA (N)	
Mermelada de tomate, escamas de batata	\$6680
EMPANADAS	
Humita ahumada	\$1780
(N) Trucha	\$1780
(N) Cordero	\$1450

ENSALADAS

ENSALADA CESAR NÁUTICA OPC. (N)	
Lechuga, parmesano, pollo grill, tomates Cherry y croutons	\$5550
ENSALADA DE RABAS OPC. (N)	
Rúcula, tomates Cherry, cebolla morada, choclo, aceitunas negras, rabas	\$6350

PRINCIPALES

DE BODEGÓN

CHURRASQUITOS DE CERDO (N)	
A la Riojana: morrón, arvejas, Huevo con papas españolas	\$8780
BIFE DE CHORIZO (N)	
Mil hojas de papa y batata, Chimi y salsa criolla	\$10870
BONDIOLA BRASEADA (N)	
Salsa Barbacoa, cremoso de batata, Chutney de estación	\$8550
CREMOSO CON CORDERO (N) (N)	
Cremoso de arroz con cordero braseado y reducción de frutos rojos	\$8990
RISOTTO (N)	
De remolacha, queso azul, frutos secos (Opcional con Langostinos)	\$8550
MILANESA DE TERNERA	
Con guarnición	\$7450
(Opcional Napo)	\$7990
ÑOQUIS (N)	
Con salsa de Hongos Patagónicos	\$8770

DE NUESTRO MAR Y LAGO

PESCA BLANCA DEL DÍA (N)	\$8850
Crema de espinaca con puré al limón	\$10870
PAELLA RIONEGRINA (N) (N)	
CEVICHE MIXTO PATAGÓNICO (N) (N)	
Mix de mariscos de temporada, cebolla morada, cilantro y leche de tigre	\$9650
TRUCHA PATAGÓNICA (N) (N)	
Crema especiada, puré cremoso de arvejas y cebolla crocante	\$12600

INFANTIL

CHICKEN FINGERS Y PAPAS	\$4790
BURGER CON QUESO Y PAPAS	\$4750
ÑOQUIS CON SALSA ROSA	\$3660
BASTONES DE PESCADO (N)	\$3970

POSTRES

CREMA CATALANA (N)	\$3770
FLAN MIXTO (N)	\$3890
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$5550
QUESOS Y DULCES (N)	\$6850
COPA BODEGÓN (N)	\$5580



PRODUCTO
APTO CELIACO



PRODUCTO LOCAL
RIONEGRINO



Consulte por la
SUGERENCIA DEL DÍA

Juan Izaguirre
CHEF
EJECUTIVO

Un apasionado defensor del concepto "Km 0" y un firme partidario de la calidad del producto y el talento humano. Durante los últimos años ha consolidado su posición como un destacado referente culinario en la provincia de Río Negro. Tras liderar la escena gastronómica a nivel nacional e internacional y recibir diversos reconocimientos, encontró en nuestros bodegones el auténtico espíritu porteño de la calle Warnes. Con su incorporación, hemos logrado amalgamar nuestra esencia con productos y productores locales, teniendo como objetivo descubrir nuestra auténtica identidad gastronómica rionegrina.