

CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$ 2800
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$ 2800
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$ 3000
TE COMUN / DE HIERBAS	\$ 2800

BEBIDAS

GASEOSA AGUA CON Ó SIN GAS	\$ 2100
AGUAS SABORIZADAS	\$ 2100
KOMBUCHA	\$ 3600
JUGO DE NARANJA	\$ 2100
CERVEZA LATA	\$ 3600
PORRÓN CORONA	\$ 3600



COPA
DE VINO
BODEGA



SEPTIMA

\$ 3000



NUESTRO
VERMUT

DESCONFIADO
VERMUT

\$ 4800

COCTAILS

GIN-TONIC CENTINELA	
BEEFEETER O PIEL	+\$
CAMPARI - ORANGE	
JAMESON - LEMON	
CYNAR	
FERNET	+\$ 4800

WHISKYS MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6200
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 4400
JAMESON	\$ 6200
CHIVAS REGAL	\$ 8700
GLENFIDDICH 15YO (SINGLE MALT)	\$ 11400



PREMIO
BALC 2023



PUNTO RÍO NEGRO
Representando la
identidad de la Provincia

CARTA



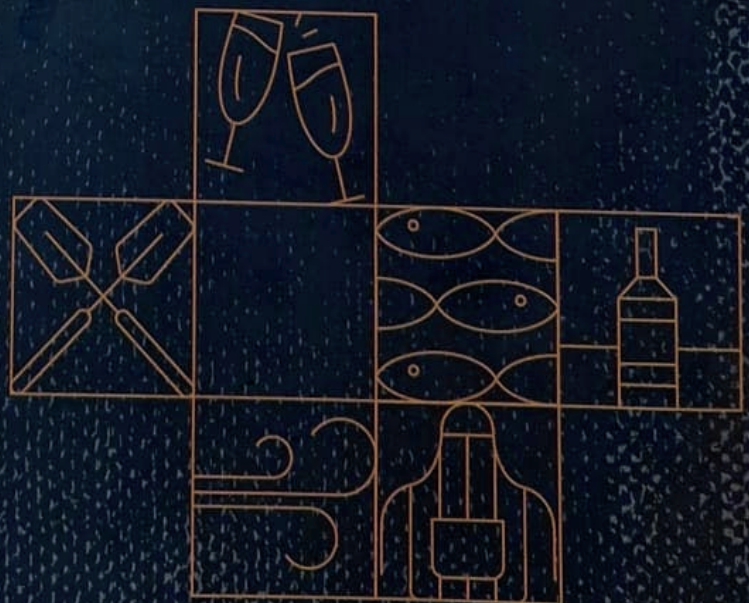
EL BODEGÓN

EST. 2022

— DEL LAGO —

Juan Izaguirre

CHEF
EJECUTIVO



@BODEGONLAGO
ELBODEGONDELLAGO.COM.AR

ENTRADAS

RABAS OPC. (N) (N) Con salsa tártara	\$15300
TORTILLA DE PAPAS (N)	\$7200
PARRILLERA (N) Queso fundido y crocante de papa	\$7800

NUESTRO MAR Y NUESTRA TIERRA

(N) (N) Papas rotas, cornalitos, pulpito Tehuelche, huevo frito, gremolata	\$12200
--	---------

BUÑUELOS DE LA ABU De acelga con salsa alioli	\$9300
PROVOLETA (N) Mermelada de tomate, escamas de batata	\$12200
EMPANADAS Humita ahumada	\$1800
(N) Trucha	\$3000
(N) Cordero	\$2800

ENSALADAS

ENSALADA CESAR NÁUTICA OPC. (N) Lechuga, parmesano, pollo grill, tomates Cherry y croutons	\$10400
ENSALADA DE RABAS OPC. (N) Rúcula, tomates Cherry, cebolla morada, choclo, aceitunas negras, rabas	\$13800

PRINCIPALES

DE BODEGÓN

CHURRASQUITOS DE CERDO (N) A la Riojana: morrón, arvejas, Huevo con papas españolas	\$16200
BIFE DE CHORIZO (N) Mil hojas de papa y batata, Chimi y salsa criolla	\$22200
BONDIOLA BRASEADA (N) Salsa Barbacoa, cremoso de batata, Chutney de estación	\$17400
CREMOSO CON CORDERO (N) (N) Cremoso de arroz con cordero braseado y reducción de frutos rojos	\$19800
RISOTTO (N) De remolacha, queso azul, frutos secos (Opcional con Langostinos)	\$16800 \$19500
MILANESA DE TERNERA Con guarnición	\$13800
(Opcional Napo)	\$16400
ÑOQUIS (N) Con salsa de Hongos Patagónicos	\$12800

DE NUESTRO MAR Y LAGO

PESCA BLANCA DEL DÍA (N) Crema de espinaca con puré al limón	\$14800
PAELLA RIONEGRINA (N) (N)	\$23800
CEVICHE MIXTO PATAGÓNICO (N) (N) Mix de mariscos de temporada, cebolla morada, cilantro y leche de tigre	\$18600
TRUCHA PATAGÓNICA (N) (N) Crema especiada, puré cremoso de arvejas y cebolla crocante	\$23400

INFANTIL

CHICKEN FINGERS Y PAPAS	\$8200
BURGER CON QUESO Y PAPAS	\$9500
ÑOQUIS CON SALSÀ ROSA	\$8000
BASTONES DE PESCADO (N)	\$8000

POSTRES

CREMA CATALANA (N)	\$7500
FLAN MIXTO (N)	\$8000
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$12600
QUESOS Y DULCES (N)	\$4400
COPA BODEGÓN (N)	\$12400



PRODUCTO
APTO CELIÁCO



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.