


## ENTRADAS

<b>RABAS</b> OPC.  	\$17990
Con salsa tártara.	
<b>TORTILLA DE PAPAS</b> 	\$7700
<b>PARRILLERA</b> 	\$8970
Queso fundido y crocante de papa.	
<b>BUÑUELOS DE LA ABUELA</b>	\$9300
De acelga con salsa alioli.	
<b>PROVOLETA BODEGÓN</b> 	\$12570
Panceta, huevo frito y rúcula.	
<b>EMPANADAS</b>	\$1990
Humita ahumada	
 Trucha	\$3290
 Cordero	\$3170

## PRINCIPALES DE BODEGÓN

<b>OJO DE BIFE</b> 	\$24870
Mil hojas de papa y batata con salsa criolla.	
<b>PALETA DE CORDERO</b>  	\$26700
Braseado sobre base de risotto cítrico.	
<b>RISOTTO VEGGIE</b> 	\$19690
De zapallo y vegetales grillados.	
<b>ÑOQUIS</b> 	\$17990
Con salsa de Hongos Patagónicos.	
<b>BURGER DEL LAGO</b>	\$16770
Tomate, rúcula, queso y papas.	
<b>GOULASH CON SPAETZLE</b>	\$19870
Estofado de res húngaro, pequeños ñoquis.	
<b>ENSALADA DE RABAS</b> OPC. 	\$16900
Rúcula, Tomates Cherry, Cebolla morada, Choclo, Aceitunas negras, Rabas.	
<b>DE NUESTRO MAR Y LAGO</b>	
<b>PESCA BLANCA DEL DÍA</b> 	\$16470
Crema de espinaca con puré al limón.	
<b>RISOTTO DE LANGOSTINOS</b> 	\$22490
De remolacha con queso azul, langostinos y frutos secos.	
<b>CHUPE DE MARISCOS</b> 	\$21970
Cazuela cremosa con mix de mariscos Gratinado.	
<b>TRUCHA PATAGÓNICA</b>  	\$26840
Crema especiada. Puré cremoso de arvejas y Cebolla crocante.	







## NUESTRO MAR Y NUESTRA TIERRA



PAPAS ROTAS CORNALITOS, PULPITO TEHUELCHÉ, PESCA BLANCA, HUEVO FRITO, GREMOLATA.

\$14240





## PARA COMPARTIR

<b>CHURRASQUITOS DE CERDO</b> 	\$32670
A la Riojana: morrón, arvejas, huevo con papas españolas.	
<b>VACÍO BODEGÓN</b>  	\$39900
Papa rellena y vegetales.	
<b>MILANESA DE TERNERA</b>	\$28590
Con guarnición. <b>\$26670</b> (Opcional Napo).	
<b>BONDIOLA BRASEADA</b> 	\$34980
Salsa Barbacoa, cremoso de batata, chutney de estación.	
<b>PAELLA RIONEGRINA</b>  	\$39170

## INFANTIL

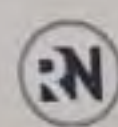
<b>CHICKEN FINGERS Y PAPAS</b>	\$7940
<b>ÑOQUIS CON SALSA ROSA</b>	\$6870
<b>BASTONES DE PESCADO</b> 	\$7490

## POSTRES

<b>CREMA CATALANA</b> 	\$7470
<b>FLAN MIXTO</b> 	\$7990
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b>	\$14670
<b>QUESOS Y DULCES</b> 	\$11990
<b>COPA BODEGÓN</b> 	\$12570



PRODUCTO APTO CELIACO



PRODUCTO LOCAL RIONEGRINO

MENÚ GANADOR

PREMIO Punto Rio Negro

**BALC**

2 0 2 3

Representando la identidad de la Provincia.



**JUAN IZAGUIRRE**

# BEBIDAS

GASEOSA   AGUA CON Ó SIN GAS	\$2470
AGUAS SABORIZADAS	\$2470
JUGO DE NARANJA	\$2470
CERVEZA LATA	\$4270
PORRÓN CORONA	\$4270


**COPA DE VINO**

BODEGA SEPTIMA
\$4500

# CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$2170
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$2170
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$2290
TE COMUN / DE HIERBAS	\$2170

# COCKTAILS

CYNAR  
 FERNET  
 CAMPARI - ORANGE  
 JAMESON - LEMON  
 GIN-TONIC CENTINELA  
 BEEFEETER O PIEL +\$1000  
 DESTACADO  
 VERMUT DE LA CASA

\$ 5900



# WHISKYS MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$7440
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$8880
JAMESON	\$7440
CHIVAS REGAL	\$10440
GLENFIDDICH 15YO (SINGLE MALT)	\$13680

# CARTA



**EL BODEGÓN**  
- DEL LAGO -

CONÓCENOS TAMBIÉN



**EL BODEGÓN**  
- DEL NÁUTICO -



Reservas  
+54 9 294 420-3098



@BODEGONLAGO  
WWW.ELBODEGONDELLAGO.COM.AR