

PARA PICOTEAR

TORTILLA DE PAPAS

CLÁSICA  \$ 8500

ESPAÑOLA  \$ 9500

BUÑUELOS DE ACELGA

Con Alioli. \$ 9500

BUÑUELOS TOMMY


De queso Fontina - Fritos. \$ 12600

RABAS OPC.


Con Alioli. \$ 18200




EMPANADA DE TRUCHA  \$ 3500

PROVOLETA VEGGIE 
Con Cherry confitado, Rúcula y Oliva. \$ 13500

ENSALADAS *Abundantes y originales*

MEDITERRÁNEA 
Rúcula, Pollo grillado, Tomate Cherry, Choclo, Aceitunas negras y Queso sardo. \$ 12600

INSALATA DI POLPO 
Pulpo, Rúcula, Tomate Cherry, Aceitunas negras, Choclo y Cebolla morada. \$ 15200

MILANESAS *Con papas españolas*

SOLA	MEDIA	\$ 14200	ENTERA	\$ 18600
NAPO	MEDIA	\$ 18200	ENTERA	\$ 24800
NÁUTICA	MEDIA	\$ 18500	ENTERA	\$ 26600

Muzza, Rúcula, Panceta y Huevo frito.

INFANTIL

CHICKEN FINGERS \$ 8800

TALLARINES CON SALSA ROSA \$ 8500

MINI-MILA CON FRITAS \$ 9200

CLÁSICOS DEL BODEGÓN

BODE BURGER CON PAPAS

Medallón de ternera, Queso Cheddar, Panceta, Morrón y Huevo frito. \$ 15200

BONDIOLA BRASEADA

A la Barbacoa con Puré de batatas Toffee y Chips de batata. \$ 17800

PASTEL DE BONDIOLA

Braseada a la Cerveza Negra con Puré de batatas y Chips de batatas **STELLA * ARTOIS** \$ 16800

OJO DE BIFE BODEGÓN

Morrón, Panceta y Huevo frito con Papas españolas y Verdes. \$ 22200

BOEUF BODEGON

Carne de Res Estofada, Champiñones Panceta Papa Rota, Zanahoria y Huevo. \$ 17.800

CANELONES DE VERDURA

Acelga, Nueces, Bechamel y Queso Gratinado. \$ 15800

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA PATAGÓNICA

Filet de trucha, Papas rotas, Zanahoria, Hongos, Cherry Confitados y Pickles. \$ 24600

RISOTTO DI MARE

Langostinos y Mejillones. \$ 21600

PESCA BLANCA

Merluza frita con Pesto de brócoli, Pure de papa y Brócoli grillado. \$ 16800

CHUPE DE MARISCOS

Sopa Espesa y Cremosa de Mix de Mariscos Gratinada. (Opc. Picante) \$ 18900

FETUCCINI DE TINTA DE CALAMAR

Con Crema de Langostinos y Mejillones. \$ 21600

POSTRES

FLAN MIXTO  \$ 8400

ALMENDRADO / BOMBÓN ESCOCÉS \$ 6500

CHESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$ 8500

BROWNIE TIBIO

Crema chantillí, frutos rojo y nueces. \$ 8500

APPLE CRUMBLE

Crujiente de Manzana tibio con Helado de Americana. \$ 8500

AFFOGATO

Cafe con helado de Vainilla. \$ 6500



PRODUCTO APTO CELIACO



PRODUCTO LOCAL RIONEGRINO

— CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$ 2800
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$ 3000
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$ 3300
TE COMÚN / DE HIERBAS	\$ 3300

— BEBIDAS

GASEOSA LÍNEA PEPSI	\$ 2500
AGUAS SABORIZADAS - H2O STILL	\$ 2500
AGUA CON O SIN GAS	\$ 2500
LIMONADA	\$ 3300
JUGO DE NARANJA	\$ 3100
CERVEZA ANDES ORIGEN Ipa, Rubia y Negra	\$ 4300
PORRÓN CORONA	\$ 4500
STELLA 0.0 SIN ALCOHOL	\$ 4300
CERVEZA TIRADA - STELLA Y PATAGONIA	\$ 4700 Pinta \$ 2700 1/2 Pinta



— COCKTAILS

APERITIVO LILLET Rosado y Blanco	CAMPARI Orange o Tónico
FERNET Con Coca o Pomelo	APEROL SPRITZ
GIN TONIC *Beefeater o Centinela	PISCO SOUR
+\$ 500 *	CAIPIROSKA
	\$ 5500



— WHISKYS & MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6800
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 7900
JAMESON	\$ 6800
CHIVAS REGAL	\$ 7900

DESCONFIADO
VERMUT

STELLA + ARTOIS

M
MUMM

Corona

PREMIO
BALC 2023



PUNTO RÍO NEGRO
Representando la
identidad de la Provincia



CARTA



EL BODEGÓN — DEL NÁUTICO —

Juan Izaguirre
CHEF
EJECUTIVO

CONOCÉ TAMBIÉN

EL BODEGÓN
— DEL LAGO —

BACANAL
LAKE & WINE BAR

+54 9 2944 78-6687

+54 9 2944 20-3098

@ELBODEGONDELNAUTICO
ELBODEGONDELNAUTICO.COM.AR