

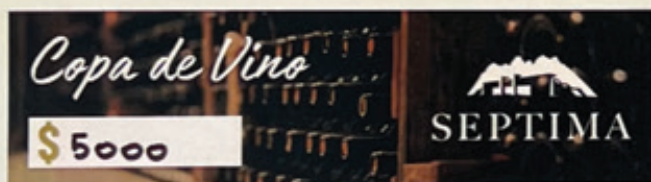
## — CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$ 3000
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$ 3300
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$ 3700
TE COMÚN / DE HIERBAS	\$ 3700

## — BEBIDAS

GASEOSA   LÍNEA PEPSI	\$ 3200
AGUAS SABORIZADAS - H2O STILL	\$ 3200
AGUA CON O SIN GAS	\$ 3200
LIMONADA	\$ 4500
JUGO DE NARANJA	\$ 4000
CERVEZA LATA - ANDES	\$ 4700
PORRÓN CORONA	\$ 4900
CORONA 0.0% SIN ALCOHOL	\$ 4700
CERVEZA TIRADA - ESTELA Y PATAGONIA	\$ 5500

\$ 5500 Pinta \$ 3000 1/2 Pinta



## — COCKTAILS

### APERITIVO LILLET

Rosado y Blanco

### FERNET

Con Coca o Pomelo

### GIN TONIC

\*Beefeater o Centinela

+\$ 500 \*

### CAMPARI

Orange o Tónico

### APEROL SPRITZ

### PISCO SOUR

### CAIPIROSKA

\$ 6500



## — WHISKYS & MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 7500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 8700
JAMESON	\$ 7500
CHIVAS REGAL	\$ 8700

DESCONFIADO

STELLA ARTOIS

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 20-3088


@ELBODEGONDELNAUTICO  
ELBODEGONDELNAUTICO.COM.AR



## PARA PICOTEAR

### TORTILLA DE PAPAS

CLÁSICA  \$ 9500

ESPAÑOLA  \$ 10500

### BUÑUELOS DE ACELGA

Con Alioli. \$ 11.000


### BUÑUELOS TOMMY


De queso Fontina - Fritos. \$ 13000

### RABAS OPC.


Con Alioli. \$ 22.000




EMPANADA DE TRUCHA  \$ 4200

PROVOLETA VEGGIE    
 Con Cherry confitado, Rúcula y Oliva. \$ 14800

## ENSALADAS *Abundantes y originales*

MEDITERRÁNEA    
 Rúcula, Pollo grillado, Tomate Cherry, Choclo, Aceitunas negras y Queso sardo. \$ 14.500

INSALATA DI POLPO    
 Pulpo, Rúcula, Tomate Cherry, Aceitunas negras, Choclo y Cebolla morada. \$ 16500

## MILANESAS *Con papas españolas*

SOLA	MEDIA	\$ 16000	ENTERA	\$ 20000
NAPO	MEDIA	\$ 20600	ENTERA	\$ 28000
NÁUTICA	MEDIA	\$ 23000	ENTERA	\$ 29000

## INFANTIL

CHICKEN FINGERS \$ 10200

TALLARINES CON SALSA ROSA \$ 10200

MINI-MILA CON FRITAS \$ 12800

## CLÁSICOS DEL BODEGÓN

### BODE BURGER CON PAPAS

Medallón de ternera, Queso Cheddar, Panceta, Morrón y Huevo frito. \$ 16800

### BONDIOLA BRASEADA

A la Barbacoa con Puré de batatas Toffee y Chips de batata. \$ 18600

### PASTEL DE BONDIOLA

Braseada a la Cerveza Negra con Puré de batatas y Chips de batatas **STELLA \* ARTOIS** \$ 18600

### OJO DE BIFE BODEGÓN

Morrón, Panceta y Huevo frito con Papas españolas y Verdes. \$ 26800

### BOEUF BODEGON

Carne de Res Estofada, Champiñones Panceta Papa Rota, Zanahoria y Huevo. \$ 18600

### CANELONES DE VERDURA

Acelga, Nueces, Bechamel y Queso Gratinado. \$ 18200

## PESCADOS Y MARISCOS

### TRUCHA PATAGÓNICA

Filet de trucha, Papas rotas, Zanahoria, Hongos, Cherry Confitados y Pickles. \$ 28200

### RISOTTO DI MARE

Langostinos y Mejillones. \$ 24600

### PESCA BLANCA

Merluza frita con Pesto de brócoli, Pure de papa y Brócoli grillado. \$ 18600


### CHUPE DE MARISCOS

Sopa Espesa y Cremosa de Mix de Mariscos Gratinada. (Opc. Picante) \$ 20800

### FETUCCINI DE TINTA DE CALAMAR

Con Crema de Langostinos y Mejillones. \$ 24600

## POSTRES

FLAN MIXTO  \$ 9200

ALMENDRADO / BOMBÓN ESCOCÉS \$ 7500

CHESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$ 9400

### BROWNIE TIBIO

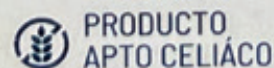
Crema chantilli, frutos rojo y nueces. \$ 9400

### APPLE CRUMBLE

Crujiente de Manzana tibio con Helado de Americana. \$ 9400

### AFFOGATO

Cafe con helado de Vainilla. \$ 7200



PRODUCTO APTO CELIACO



PRODUCTO LOCAL RIONEGRINO