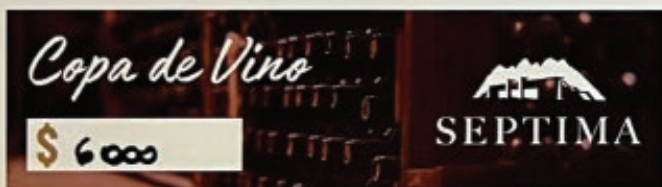


— CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$ 3600
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$ 4000
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$ 4400
TE COMÚN / DE HIERBAS	\$ 4400

— BEBIDAS

GASEOSA LÍNEA PEPSI	\$ 3500
AGUAS SABORIZADAS - H2O STILL	\$ 3500
AGUA CON O SIN GAS	\$ 3500
LIMONADA	\$ 5500
JUGO DE NARANJA	\$ 4600
CERVEZA PATAGONIA LATA	\$ 5800
CERVEZA ANDES ORIGEN <small>Ipa, Rubia y Negra</small>	\$ 5000
PORRÓN CORONA	\$ 5500
STELLA 0.0 SIN ALCOHOL	\$ 5000
CERVEZA TIRADA - STELLA Y PATAGONIA	\$ 5500
\$ 5500 <small>Pinta</small>	\$ 3600 <small>1/2 Pinta</small>



— COCKTAILS

VERMUT (Rojo / Blanco) Con soda o Tónica	APEROL SPRITZ
CYNAR Con Pomelo	MALIBU Coca o Naranja
FERNET Con Coca o Pomelo	TEQUILA SUNRISE
CAMPARI Orange o Tónico	PISCO SOUR
GIN TONIC *Beefeater o Centinela	CAIPIROSKA
+\$ <u>600</u> *	\$ <u>6900</u>

— WHISKYS & MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 9000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 10500
JAMESON	\$ 9000
CHIVAS REGAL	\$ 10500

DESCONFIADO
VERMUT

STELLA * ARTOIS

M
MUMM

Corona

PREMIO
BALC 2023



PUNTO RÍO NEGRO
Representando la
identidad de la Provincia



CARTA



EL BODEGÓN

— DEL NÁUTICO —

GOOGLE



SEGUINOS




INSTAGRAM

@ELBODEGONDELNAUTICO
ELBODEGONDELNAUTICO.COM.AR

PARA PICOTEAR

TORTILLA DE PAPAS

CLÁSICA  \$ 11400

ESPAÑOLA  \$ 12600

BUÑUELOS DE ACELGA

Con Alioli. \$ 13200

BUÑUELOS TOMMY

De queso Fontina - Fritos. \$ 15600

RABAS OPC.

Con Alioli. \$ 26400

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Con Salsa Cocktail, Palmitos y Cilantro. \$ 22000

EMPANADA DE TRUCHA

\$ 6000

EMPANADA DE HUMITA AHUMADA

\$ 5000

EMPANADA DE BONDIOLA

DESMECHADA \$ 5000

PROVOLETA VEGGIE

Con Cherry confitado, Rúcula y Oliva. \$ 18000

ENSALADAS *Abundantes y originales*

MEDITERRÁNEA

Rúcula, Pollo grillado, Tomate Cherry, Choclo, Aceitunas negras y Queso sardo. \$ 18000

PATAGONIA

Trucha ahumada, Mix de verdes, Queso sardo, Frutos rojos y Nueces con Vinagreta de frutos rojos. \$ 22000

INSALATA DI POLPO

Pulpo, Rúcula, Tomate Cherry, Aceitunas negras, Choclo y Cebolla morada. \$ 22000

MILANESAS *Con papas españolas*

SOLA	MEDIA \$ 22000	ENTERA \$ 28000
NAPO	MEDIA \$ 28000	ENTERA \$ 34000
NÁUTICA	MEDIA \$ 30000	ENTERA \$ 36000

Muzza, Rúcula, Panceta y Huevo frito.

INFANTIL

CHICKEN FINGERS \$ 12000

TALLARINES CON SALSA ROSA \$ 12000

MINI-MILA CON FRITAS \$ 14000

 PRODUCTO APTO CELIACO

 PRODUCTO LOCAL RIONEGRINO

CLÁSICOS DEL BODEGÓN

BODE BURGER CON PAPAS

Medallón de ternera, Queso Cheddar, Panceta, Morrón y Huevo frito. \$ 22000

BONDIOLA BRASEADA

A la Barbacoa con Puré de batatas Toffee y Chips de batata. \$ 24000

RISOTTO DE HONGOS

Mix de hongo de Pino, Champiñones y Portobellos. \$ 26000

MATAMBRITO DE CERDO

Con batata asada y Ensalada Coleslaw. \$ 24000

OJO DE BIFE BODEGÓN

Con Morrón, Panceta y Huevo frito + Papas españolas y Ensalada mixta. \$ 33000

LASAGNA VEGGIE

Con Zuquini, Papa, Berenjena, Salsa Fileto, Muzzarella, Cherry Confitado y Chip de Zanahoria. \$ 22000

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA PATAGÓNICA

Filet de trucha, Papas rotas, Zanahoria, Hongos, Cherry Confitados y Pickles. \$ 34000

RISOTTO DI MARE

Langostinos y Mejillones. \$ 28000

PESCA BLANCA

Merluza frita con Pesto de brócoli, Pure de papa y Brócoli grillado. \$ 26000

CEVICHE MIXTO

Pesca del día, Langostinos, Mejillones, Jibia, Cebolla Morada, Cilantro y Leche de Tigre. \$ 26000

RAVIOLONES DE SALMÓN

Con masa de tinta sepia, salsa Champagne, Nueces y Tuil de Queso. \$ 24000

POSTRES

QUESO Y DULCE

Queso Dambo, Dulce de Membrillo y Batata. \$ 10000

FLAN MIXTO  \$ 10.000

CHOCOTORTA \$ 10000

ALMENDRADO / BOMBÓN ESCOCÉS \$ 8000

CHESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$ 12000

APPLE CRUMBLE

Crujiente de Manzana tibio con Helado de Americana. \$ 12000

AFFOGATO

Cafe con helado de Vainilla. \$ 8000