



## ENTRADAS

**Ceylán**  
Restaurante  
& Tea House

### **Empanadas (2 unidades)**

**\$ 13000**

Jamón y Queso - Carne cortada a cuchillo - Vegetales 



**Tabla Ceylán - Para 2 personas** - Ahumados, variedad de quesos y fiambres. Empanaditas de carne y de jamón y queso, olivas, tomates cherry confitados, escabeches y dips.

**\$ 62000**

*Ceylan's cheese and cold cuts platter: blue cheese, small beef empanadas, small ham and cheese empanadas, confit cherry tomatoes, various dips, tapenade, variety of cheeses and cold cuts.*

**Ensalada de Quinoa** con mix de verdes, pickle de repollo, pepino, zanahoria, tomate confit y almendras tostadas. Aderezo cítrico.

**\$ 24000**

*Quinoa salad with mixed greens, pickled cabbage, cucumber, carrot, confit tomato and toasted almonds. Citrus dressing*  

### **Ensalada Caesar**

**\$ 24000**

Hojas verdes, pollo grillé, croutons, parmesano y dressing.

*Caesar salad: mixed greens with croutons, parmesan cheese and caesar dressing.*

### **Chipizza 4 quesos con vegetales**

**\$ 19000**

Chipá-pizza 4 cheeses with vegetables

### **Sopa de Calabaza, puerro y jengibre**

**\$ 12000**


*Pumpkin soup with leek, touch of ginger & parmesan crisp*

### **Provoleta asada** con hongos salteados y tomates confitados

**\$24000**

*Grilled provolone cheese with sautéed mushrooms and confit tomatoes*

# PRINCIPALES

**Filet de trucha salmonada con caponata de vegetales, crema de azafrán y gremolata cítrica** 

Trout with vegetable caponata y citrus gremolata. Saffron cream

\$ 37500

**Ojo de bife con gratén de papas - Criolla asada y manteca de hierbas** 

Argentinian steak eye with potato gratin & herbal butter

\$ 40000

**Philo de cordero Patagónico braseado con vegetales asados, hojas verdes y crema de romero.**

Lamb philo Patagónico with roasted vegetables, green leaves and rosemary cream.

\$ 39000

**Bondiola braseada con frutos rojos y batatas asadas** 

Braised pork shoulder with red berries and roasted sweet potatoes

\$ 32500

**Risotto de frutos de mar** 

Seafood risotto

\$ 36000

**Wok oriental de verduras y arroz Yamani** -  

**Adicional pollo o lomo** - Additional chicken or meat  
Vegetable and brown yamani rice wok

\$ 25000

\$ 5000

**Langostinos al ajillo** - con papas asadas

Garlic prawns - with roasted potatoes

\$ 34000

**Hamburguesa doble casera completa** - Con láminas de queso, jamón, lechuga y tomate, acompañada de papas rústicas.

House meetburger with sour dough bun, cheese, lettuce and tomato. Served with potatoes.

\$ 26000

**Milanesa de ternera Napolitana con papas rústicas o puré** 

Veal milanese with tomato sauce, melted cheese and ham with mashed potatoes or rustic baked potatoes.

\$ 33000





# PASTAS

***Canelones de ternera braseada con salsa filetto y parmesano gratinado*** 

*Braised beef cannelloni served with tomato sauce and cheese au gratin*

\$ 30000

***Lasagna de vegetales gratinada***  

*Gratin Vegetable Lasagna*

\$ 30000

***Ñoquis caseros de papa con salsa bolognesa***

*Potato Gnocchi with meat ragu sauce*

\$ 30000

***Tagliatelle frescos de espinaca con crema de hongos***

*Fresh spinach tagliatelle with pine mushrooms & champignons*

\$ 31000

***Sorrentinos de trucha arco iris***

*Vegetales salteados y crema de hierbas*

*Rainbow trout sorrentinos with sauteed vegetables and herbal sauce*

\$ 34000



# PIZZAS

- **Pizza grande de masa madre especial:**

\$ 32000

**Ceylán**, aceite oliva, panceta, hongos salteados, verdeo, queso ahumado y rúcula

**Diabla**, salsa de tomate picante, pepperoni, muzzarella, y aceitunas negras.

**Vegetales asados** con salsa tomate, muzzarella, zuchini, calabaza, cebolla, morrones y cherrys.

Special Large Sourdough Pizza:

Ceylon, olive oil, pancetta, mushrooms, smoked cheese, and arugula

Diabla, spicy tomato sauce, pepperoni, mozzarella, and black olives.

Roasted vegetables with tomato sauce, mozzarella, zucchini, squash, onion, bell peppers, and cherry tomatoes.



- **Pizza grande de masa madre:**

\$ 30000

a elección: margarita, napolitana con jamón, fugazzeta y cuatro quesos

Large Sour dough pizza cooked in the oven: margheritta, neapolitan, parmesan cheese or onion

- **Pizza individual de masa madre:**

\$ 16000

Individual sourdough pizza:

- **Pizza individual especial de masa madre:**

\$ 17000

Special individual sourdough pizza:

- **Calzone napolitano individual:**

\$ 16000

individual Neapolitan calzone

- **Calzone napolitano especial:**

\$ 17000

Special individual Neapolitan calzone:



# KIDS

- **Nuggets de pollo caseros rebozados con copos de maíz con papas rústicas o puré de papa.**

\$ 14000

Homemade, cornflake-crust chicken nuggets with baked or mashed potatoes.

- **Milanesa de ternera con papas rústicas o puré de papa**

\$ 15000

Beef "milanesa" with rustic potatoes, mashed potatoes or salad

- **Tallarines al huevo con salsa filetto, salsa mixta o crema**

\$ 14000



Egg noodles with tomato sauce or cream



# SIN T.A.C.C

<b>Empanadas x3</b> , consultar variedad	\$ 15000
<b>Sorrentinos</b> , consultar variedad	\$ 28000
<b>Tartas</b> , consultar variedad	\$ 16000
<b>Brownie de chocolate</b>	\$ 15000


## POSTRES

**Tibia cazuela de frutos rojos con helado de crema americana, crocante de almendras y especias**   **\$ 13000**

*Warm red fruit casserole - Vanilla ice cream, cinnamon cream, crispy almonds and spices*

**Hot chocolate cookie con helado de frutos rojos y garrapiñada de pistacho** **\$ 16000**

*Hot chocolate cookie with red fruit ice cream and pistacho candy*

**Strudel de manzana con helado de canela**  **\$ 16000**

*Apple Strudel served with cinnamon ice cream*

**Creme Brulée de dulce de leche** **\$ 14000**

**Helados Artesanales - crema americana, chocolate, dulce de leche o frutos rojos (2 bochas)** **\$ 11000**

*Local artisan ice cream (2 scoops) vanilla, chocolate, mixed berry or dulce de leche*

**Tortas de nuestra casa de té** **\$ 16000**

*Chef's cake or pie of the day*



# BEBIDAS - SOFT DRINKS

## **Agua con y sin gas**

*Still or sparkling water*

\$ 4000



## **Agua saborizada**

*Savoured water*

\$ 4000



## **Gaseosas**

*Sodas*

\$ 5000

## **Pinta limonada con jengibre y menta**

*Mint and ginger infused lemonade*

\$ 7000

## **Jarra 1 litro de limonada con jengibre y menta**

*1 liter Mint and ginger infused lemonade*

\$ 12000

## **Jugo de naranja exprimido natural**

*fresh squeezed orange juice*

\$ 8500

## **Pinta Jugo citric , consultar variedad**

*juice Citric, consult variety*

\$ 4000

## **Licuada de frutas - Con jugos, leche, agua o leche vegetal**

*Fruit Smoothie made with milk, plant based milk or water*

\$ 10500

## **Yogurt**

\$ 3500

## **Cervezas Patagonia lata x 473ml - beer**

\$ 6500



## **Cerveza Corona lata x 473ml - beer**

\$ 6500



# VINOS TINTOS - RED WINE

## PINOT NOIR

Correntoso, Malma Patagonia, Neuquén

\$ 27000

## MERLOT

Correntoso, Malma Patagonia, Neuquén

\$ 22000

## CABERNET FRANC

Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 18500

Mara, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 34000

## CABERNET SAUVIGNON

Tatú, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 21000

Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 21500

Saint Felicien, Catena Zapata, Mendoza

\$ 23000

Gran Reserva, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 28000

## BONARDA

Mara, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 32000

## MALBEC

Álamos Reserva, Catena Zapata, Mendoza

\$ 18000

Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 18500

Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 21500

Piatelli Reserve, Piatelli, Salta

\$ 24000

Animal, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 25000

Gran Reserva, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 28000

## BLEND

Nicasia Red Blend Malbec, Catena Zapata, Mendoza

\$ 18000

Animal Colors, Blend de tintas, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 25000

DV Catena, Cabernet-Malbec, Catena Zapata, Mendoza

\$ 30000



BODEGA  
MALMA  
PATAGONIA ARGENTINA



CATENA ZAPATA  
SINCE 1902



RUTINI WINES  
MENDOZA - ARGENTINA

# VINOS BLANCOS - WHITE WINE

Dulce Natural, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 16000

Álamos Chardonnay, Catena Zapata, Mendoza

\$ 16000

Sauvignon Blanc, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 18500

Animal, Rosado, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 24000

Piatelli Torrontés, Piatelli, Salta

\$ 24000

Animal Blend de blancas, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 26000

Mara Semillón, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 34000



# VINOS PREMIUM - PREMIUM WINE

## **Numina Gran Corte, Salentein, Mendoza**

64% Malbec, Cab Sauv 8%, 11% Merlot, 5% Cab Franc, 2% petit verdot. Cosecha 2023, 16 meses roble francés

\$ 32000



## **Colección Rutini, Rutini wines, Mendoza**

100% Cabernet Sauvignon. Cosecha 2021, 12 meses roble francés

\$ 43000



RUTINI WINES  
MENDOZA - ARGENTINA

## **Pequeñas Producciones, Escorihuela Gascón, Mendoza**

100% Malbec. Cosecha 2021, 12 meses roble francés

\$ 50000

## **Tikal Patriota, Ernesto Catena, Mendoza**

60% Bonarda, 40% Malbec. Cosecha 2020, 12 meses roble francés

\$ 54000

## **Angélica Zapata Alta, Catena Zapata, Mendoza**

100% Malbec. Cosecha 2020, 18 meses roble francés

\$ 64000



## **Siesta en el Talhuan, Ernesto Catena, Mendoza**

100% Cabernet Sauvignon. Cosecha 2019, 12 meses roble francés

\$ 66000



CATENA ZAPATA  
SINCE 1902

## **El Gran Enemigo Gualtallary, Aleanna, Catena Zapata, Mendoza**

85% Cabernet Franc, 15% Malbec. Cosecha 2021, 15 meses foudre 100 años

\$ 94000

**Añada premiada 100 pts Robert Parker y James Suckling, Cosecha 2019**

\$ 160000

# ESPUMANTES- SPARKLING WINE

Animal Extra Brut, Ernesto Catena Mendoza

\$ 26000



Cuvée Réserve Blanc de Blancs, Chandon, Mendoza Jardin

\$ 30000

Enchanté Rosé, Extra brut, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 34000



# VINO POR COPA - WINE GLASS

Malbec, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 5000

Sauvignon Blanc, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 5000



# TRAGOS - DRINKS

APEROL SPRITZ <i>Chandon 187 Extra Brut y Aperol</i>	\$ 13000
LEMON CHAMP <i>Chandon 187 Délice, limón y azúcar</i>	\$ 13000
BELLINI <i>Chandon 187 Rosé y pulpa de durazno</i>	\$ 13000
HENNESSY PLUS <b>Hennessy VS</b> , vermut rosso y licor de durazno	\$ 13500
HENNESSY CITRUS <b>Hennessy VS</b> , cola sin azúcar y limón	\$ 13500
COSMOPOLITAN <b>Vodka polaca Belvedere</b> , arándanos y triple sec	\$ 14000
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasileira, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 13000
VINCENZO TONIC <b>Vermouth Vincenzo Catena</b> , agua con gas y limón	\$ 13000
CONDOR WHITE <b>Vodka polaca Belvedere</b> , crema, amarula, licor de café, frangelico	\$ 14500
TOM POMELO <i>Gin, jugo de pomelo, agua gasificada, azúcar</i>	\$ 13000
NEGRONI <i>Campari, gin, vermut rosso, piel de naranja y hielo</i>	\$ 13500
GIN TONIC <i>Gin beefeater o regional con agua tónica Gin Bombay adicional \$2000</i>	\$ 13000
GIN TONIC con frutos rojos <i>Gin beefeater o regional con agua tónica y frutos rojos Gin Bombay adicional \$2000</i>	\$ 14000
PISCO SOUR <i>Pisco limeño reserva, lima, clara de huevo y bitter</i>	\$ 13500
CORDOBA EN BARILOCHE <i>Fernet con coca</i>	\$ 13000
GARIBALDI <i>Campari, jugo de naranja y hielo</i>	\$ 13000
CYNAR JULEP <i>Cynar, jugo de pomelo, menta y hielo</i>	\$ 13000



# WHISKY'S Y MALTAS

Glenmorangie	\$ 13500
Chivas Regal 12 años	\$ 12500
Double Black Label Jhonnie Walker	\$ 11500
Jack Daniel's	\$ 11500
Jim Beam Honey	\$ 10500
Black Label Jhonnie Walker	\$ 10500

# CAFETERÍA

<b>Café   Cortado  Lágrima chico</b>	\$ 5000
Small milk with a dash of coffee   Latte   coffee	
<b>Café   Cortado  Lágrima jarrito</b>	\$ 5500
Medium milk with a dash of coffee   Latte   coffee	
<b>Café  Cortado  Lágrima doble</b>	\$ 6000
Large milk with a dash of coffee   Latte   coffee	
<b>Capuccino Italiano</b> <i>Italian capuchino</i>	\$ 7000
<b>Chocolate Caliente</b> Hot chocolate	\$ 7000
<b>Submarino</b> Chocolate milk	\$ 7000
<b>Té en hebras</b> Strands tea blend	\$ 6000
<i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	
<b>Té en saquitos nacional</b> National tea	\$ 5000
<b>Vaso de leche</b> <i>Glass of milk</i>	\$ 2500
<b>Adicional leche</b> <i>Additional milk</i>	\$ 1000