



## ENTRADAS

**Ceylán**  
Restaurante  
& Tea House

### **Empanadas (2)**

**\$ 5800**

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.

**\$ 39500**

*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 montaña** - Mix de verdes, tomates confitados, hongos fileteados, crocante de parmesano y lardón de panceta ahumada.

**\$ 15000**

*Mountain salad: mixed greens with confit tomatoes, mushrooms, parmesan crisp and smoked bacon.*  

### **Ensalada Caesar**

**\$ 15000**

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

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

### **Chipá 4 quesos con vegetales**



**\$ 15000**

Chipá 4 cheeses with vegetables

### **Quesadilla de pollo. Palta y jalapeños.**

**\$ 17000**

*Chicken quesadilla. Avocado and jalapenos.*

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



**\$ 7000**

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

# PRINCIPALES

**Filet de trucha salmonada con caponata de vegetales y gremolata cítrica** 🌱 🍷 \$ 28000

Trout with vegetable caponata y citrus gremolata

**Ojo de bife con gratén de papas - Criolla asada y manteca de hierbas** 🌱 🍷 \$ 26500

Argentinian steak eye with potato gratin & herbal butter

**Bondiola de cerdo braseada, salsa de frutos rojos y batatas asadas** 🌱 🍷 \$ 26000

Braised pork ondiola, red fruit sauce and roasted sweet potatoes

**Cazuela de frutos de mar, Langostinos, camarones, mejillones, vieyras y pez gallo. Acompañado con papas.** 🌱 🍷 \$ 27000

Seafood casserole, Prawns, shrimp, mussels, scallops and roosterfish. Accompanied with potatoes.

**Philo de cordero Patagónico braseado con vegetales asados, hojas verdes y crema de romero.** \$ 27500

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

**Risotto verde de espinacas y queso ahumado** 🌱 🍷 \$ 22000

Green spinach and smoked cheese risotto

**Ciabatta de cerdo desmenuzado, mostaza, pepinillos y rúcula y cherrys confitados.** \$ 21500

Pulled Pork Ciabatta, Mustard, Pickles and Arugula and candied cherrys

**Wok oriental de verduras y arroz Yamani -** 🌱 🍷 \$ 18000

**Adicional pollo o lomo** - Additional chicken or meat \$ 5000

Vegetable and brown yamani rice wok

**Hamburguesa doble casera completa** - Con láminas de queso, jamón, lechuga y tomate, acompañada de papas rústicas. \$ 16500

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

**Milanesa de ternera Napolitana con papas rústicas o puré** \$ 25000

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





## PASTAS

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

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

**\$ 22000**

**Lasagna de vegetales gratinada**  

*Gratin Vegetable Lasagna*

**\$ 22000**

**Ñoquis caseros de papa con crema de hongos o  
salsa bolognesa**

*Potato Gnocchi with pine mushrooms & champignons or meat ragu sauce*

**\$ 22000**

**Tagliatelle frescos de espinaca con salsa de camarones,  
verdeo y azafrán**

*Fresh spinach tagliatelle with shrimp, scallion and saffron sauce*

**\$ 26000**

**Sorrentinos de Cordero**

*Vegetales salteados y crema de hierbas*

*Lamb stuffed pasta with sauteed vegetables and herbal sauce*

**\$ 25000**



# PIZZAS

***Pizza de masa madre:*** **\$ 22000**  
***margarita, napolitana, fugazzeta y cuatro quesos***

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

***Pizza individual de masa madre:*** **\$ 12000**  
***margarita, napolitana, fugazzeta y cuatro quesos***

*Sour dough pizza for one cooked in the oven: margheritta, neapolitan, parmesan cheese or onion*

***Calzone napolitano:*** **\$ 12000**  
***4 quesos, margarita, napolitana y fugazzeta***

*Neapolitan calzone with toppings: four cheeses, marguerita, or onion and mozzarella cheese.*



# KIDS

***Nuggets de pollo caseros rebozados con copos de maíz con papas rústicas o puré de papa.*** **\$ 9000**

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

***Milanesa de ternera con papas rústicas o puré de papa*** **\$ 11500**

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

***Tallarines al huevo con salsa filetto, salsa mixta o crema*** **\$ 9000**



*Egg noodles with tomato sauce or cream*



# SIN T.A.C.C

<b>Empanadas x3</b> , consultar variedad	\$ 12000
<b>Sorrentinos</b> , consultar variedad	\$ 24000
<b>Tartas</b> , consultar variedad	\$ 12000
<b>Brownie de chocolate</b>	\$ 11000

## POSTRES

**Tibia cazuela de frutos rojos con helado de crema americana, crocante de almendras y especias**   \$ 8500

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** \$ 9500

Hot chocolate cookie with red fruit ice cream and pistacho candy

**Tiramisú italiano**  \$ 9000

Italian tiramisu

**Chocotorta**  \$ 9200

Chococake

**Strudel de manzana con helado de canela**  \$ 9500

Apple Strudel served with cinnamon ice cream

**Helados Artesanales - crema americana, chocolate, dulce de leche o frutos rojos (2 bochas)** \$ 7500

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

**Tortas de nuestra casa de té** \$ 9200

Chef's cake or pie of the day



# BEBIDAS - SOFT DRINKS

## **Agua con y sin gas**

*Still or sparkling water*

\$ 2500



## **Agua saborizada**

*Savoured water*

\$ 2500



## **Gaseosas**

*Sodas*

\$ 3100

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

*Mint and ginger infused lemonade*

\$ 4000

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

*1 liter Mint and ginger infused lemonade*

\$ 7500

## **Jugo de naranja exprimido natural**

*fresh squeezed orange juice*

\$ 6000

## **Jugo de pomelo/ naranja mango / naranja Citric**

*Grapefruit/orange mango/orange juice Citric*

\$ 3200

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

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

\$ 6000

## **Yogurt**

\$ 2500

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

\$ 5000



## **Cerveza Corona lata x 410ml - beer**

\$ 5000



# VINOS TINTOS - RED WINE

## PINOT NOIR

Correntoso, Malma Patagonia, Neuquén

\$ 23000

## MERLOT

Correntoso, Malma Patagonia, Neuquén

\$ 15500

## CABERNET FRANC

Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 16000

## BLEND

Nicasia Red Blend Malbec, Catena Zapata, Mendoza

\$ 15500

Animal Colors, Blend de tintas, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 20000

DV Catena, Cabernet-Malbec, Catena Zapata, Mendoza

\$ 23000

## MALBEC

Altos del Plata, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 12000

Alamos Reserva, Catena Zapata, Mendoza

\$ 15000

Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 17000

Animal, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 17000

Piatelli Reserve, Piatelli, Salta

\$ 19500

Gran Reserva, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 24000

## CABERNET SAUVIGNON

Altos del Plata, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 12000

Tatú, Ernesto Catena, Mendoza

\$ 16000

Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 17000

Saint Felicien, Catena Zapata, Mendoza

\$ 18000

Gran Reserva, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 24000



BODEGA  
MALMA  
PATAGONIA ARGENTINA



RUTINI WINES  
MENDOZA - ARGENTINA

# VINOS BLANCOS - WHITE WINE

Dulce Natural, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 11000

Alamos Chardonnay, Catena Zapata, Mendoza

\$ 13000

Sauvignon Blanc, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 15000

Malbec Rosé, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 17000

Altaland Torrontés, Casa Pirque, Salta

\$ 19000

Animal Blend de blancas, Ernesto Catena, Mendoza Escorihuela

\$ 20000



CASA PIRQUE



# VINOS PREMIUM - PREMIUM WINE

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

64% Malbec, Cab Sauv 8%, 11% Merlot, 5% Cab Franc, 2% petit verdot. Cosecha 2020, 16 meses roble francés

**\$ 29000**



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

100% Malbec. Cosecha 2020, 12 meses roble francés

**\$ 42000**



**RUTINI WINES**  
MENDOZA - ARGENTINA

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

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

**\$ 39000**

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

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

**\$ 40000**

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

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

**\$ 43000**



VINUM VENDO, SENSUS DONO.

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

100% Malbec. Cosecha 2018, 18 meses roble francés

**\$ 59000**

## **Primus, Salentein, Mendoza**

100% Malbec. Cosecha 2020, 12 meses roble francés

**\$ 80000**



**CATENA ZAPATA**  
SINCE 1902

## **El Gran Enemigo Gualtallary, Aleanna, Catena Zapata, Mendoza \$ 89000**

85% Cabernet Franc, 15% Malbec. Cosecha 2018/19, 15 meses foudre 100 años

# ESPUMANTES- SPARKLING WINE

Chandon Délice, Chandon, Mendoza

**\$ 19000**

Chandon Apéritif, Chandon, Mendoza

**\$ 19000**

Chandon Extra Brut, Chandon, Mendoza

**\$ 20000**

Chandon Rosé, Chandon, Mendoza

**\$ 20000**

Cuvée Réserve Blanc de Blancs, Chandon, Mendoza

**\$ 28000**



# VINO POR COPA - WINE GLASS

Alamos Reserva Malbec Catena Zapata, Mendoza

**\$ 4000**



Alamos Chardonnay, Catena Zapata, Mendoza

**\$ 3500**



# TRAGOS - DRINKS

APEROL SPRITZ <i>Chandon 187 Extra Brut y Aperol</i>	\$ 8000
LEMON CHAMP <i>Chandon 187 Délice, limón y azúcar</i>	\$ 8000
BELLINI <i>Chandon 187 Rosé y pulpa de durazno</i>	\$ 8000
HENNESSY PLUS <b>Hennessy VS</b> , vermut rosso y licor de durazno	\$ 9500
HENNESSY CITRUS <b>Hennessy VS</b> , cola sin azúcar y limón	\$ 9500
SPICY HENNESSY <b>Hennessy VS</b> , café, vermut rosso, limón y pimienta	\$ 9500
COSMOPOLITAN <b>Vodka polaca Belvedere</b> , arándanos y triple sec	\$ 10000
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasileira, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 8000
VINCENZO TONIC <b>Vermouth Vincenzo Catena</b> , agua con gas y limón	\$ 8500
CONDOR WHITE <b>Vodka polaca Belvedere</b> , crema, amarula, licor de café, frangelico	\$ 10500
TOM POMELO <i>Gin, jugo de pomelo, agua gasificada, azúcar</i>	\$ 8000
NEGRONI <i>Campari, gin, vermut rosso, piel de naranja y hielo</i>	\$ 8500
GIN TONIC <i>Gin beefeater o regional con agua tónica</i> <i>Gin Bombay adicional \$1200</i>	\$ 8000
GIN TONIC con frutos rojos <i>Gin beefeater o regional con agua tónica y frutos rojos</i> <i>Gin Bombay adicional \$1200</i>	\$ 8500
PISCO SOUR <i>Pisco limeño reserva, lima, clara de huevo y bitter</i>	\$ 8500
CORDOBA EN BARILOCHE <i>Fernet con coca</i>	\$ 8000
GARIBALDI <i>Campari, jugo de naranja y hielo</i>	\$ 8000
CYNAR JULEP <i>Cynar, jugo de pomelo, menta y hielo</i>	\$ 8000



# WHISKY'S Y MALTAS

Glenmorangie	\$ 12000
Chivas Regal 12 años	\$ 11000
Double Black Label Jhonnie Walker	\$ 10000
Jack Daniel's	\$ 10000
Jim Beam Honey	\$ 9000
Black Label Jhonnie Walker	\$ 9000

# CAFETERÍA

<b>Café   Cortado  Lágrima chico</b> Small milk with a dash of coffee   Latte   coffee	\$ 3200
<b>Café   Cortado  Lágrima jarrito</b> Medium milk with a dash of coffee   Latte   coffee	\$ 3500
<b>Café  Cortado  Lágrima doble</b> Large milk with a dash of coffee   Latte   coffee	\$ 4000
<b>Capuccino Italiano</b> <i>Italian capuchino</i>	\$ 4500
<b>Chocolate Caliente</b> Hot chocolate	\$ 4500
<b>Submarino</b> Chocolate milk	\$ 4500
<b>Té en hebras</b> Strands tea blend <i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	\$ 3700
<b>Té en saquitos nacional</b> National tea	\$ 3300
<b>Vaso de leche</b> <i>Glass of milk</i>	\$ 1500
<b>Adicional leche</b> <i>Additional milk</i>	\$ 700