



ENTRADAS

Ceylán
Restaurante
& Tea House

Empanadas (2)

\$ 6200

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 🌱 🍷 \$ 27000

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. \$ 29000

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. \$ 22000

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 \$ 26000

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***, \$ 26000

Fresh spinach tagliatelle with shrimp, scallion and saffron sauce

Sorrentinos de Cordero

Vegetales salteados y crema de hierbas

Lamb stuffed pasta with sauteed vegetables and herbal sauce

\$ 26500



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. **\$ 10000**

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 **\$ 10000**



Egg noodles with tomato sauce or cream



SIN T.A.C.C

Empanadas x3 , consultar variedad	\$ 12000
Sorrentinos , consultar variedad	\$ 24000
Tartas , consultar variedad	\$ 12000
Brownie de chocolate	\$ 11000

POSTRES

Tibia cazuela de frutos rojos con helado de crema americana, crocante de almendras y especias   \$ 9000

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 \$ 10000


Hot chocolate cookie with red fruit ice cream and pistacho candy

Tiramisú italiano  \$ 9500

Italian tiramisu

Chocotorta  \$ 10000

Chococake

Strudel de manzana con helado de canela  \$ 10500

Apple Strudel served with cinnamon ice cream

Helados Artesanales - crema americana, chocolate, dulce de leche o frutos rojos (2 bochas) \$ 8000

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

Tortas de nuestra casa de té \$ 10000

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



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



Tikal Patriota, Ernesto Catena, Mendoza

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

\$ 39000

RUTINI WINES
MENDOZA - ARGENTINA

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



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



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 Hennessy VS , vermut rosso y licor de durazno	\$ 9500
HENNESSY CITRUS Hennessy VS , cola sin azúcar y limón	\$ 9500
SPICY HENNESSY Hennessy VS , café, vermut rosso, limón y pimienta	\$ 9500
COSMOPOLITAN Vodka polaca Belvedere , arándanos y triple sec	\$ 10000
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasileira, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 8000
VINCENZO TONIC Vermouth Vincenzo Catena , agua con gas y limón	\$ 8500
CONDOR WHITE Vodka polaca Belvedere , 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

Café Cortado Lágrima chico Small milk with a dash of coffee Latte coffee	\$ 3500
Café Cortado Lágrima jarrito Medium milk with a dash of coffee Latte coffee	\$ 3800
Café Cortado Lágrima doble Large milk with a dash of coffee Latte coffee	\$ 4200
Capuccino Italiano <i>Italian capuchino</i>	\$ 4600
Chocolate Caliente Hot chocolate	\$ 4600
Submarino Chocolate milk	\$ 4600
Té en hebras Strands tea blend <i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	\$ 3700
Té en saquitos nacional National tea	\$ 3300
Vaso de leche <i>Glass of milk</i>	\$ 1500
Adicional leche <i>Additional milk</i>	\$ 700