

Ceylán

Restaurante

ENTRADAS - FIRST COURSES

- Ensalada de montaña** - Hojas verdes, hongos, tomates ahumados, crocante de parmesano y jamón crudo. \$ 690
Mixed greens, mushrooms, smoked tomatoes, parmesan crisp, ham.     **D H**
- Ensalada Caesar** - Hojas verdes, croutones, parmesano y nuestro aderezo especial "Caesar". \$ 640
Mixed greens, croutons, parmesan cheese, caesar dressing.   **D H**
- Ensalada Caesar con pollo** -Hojas verdes, pollo, croutones, parmesano y nuestro aderezo especial "Caesar". \$ 750
Mixed greens, chicken, croutons, parmesan cheese, caesar dressing.   **D H**
- Carpaccio de lomo al tomillo** - Lomo, Hojas Verdes y Tomates Cherry salteados. \$ 700
"Carpaccio loin", mixed greens and sauteed cherry tomatoes.   **D H**
- Empanadas de jamón & queso (2)** \$ 350
Ham and "cheese empanadas". 
- Empanadas criollas (2)** - Lomo cortado a cuchillo \$ 350
Beef "empanadas". 
- Empanadas de cordero patagónico (2)** \$ 350
Patagonian lamb "empanadas".  **D H**
- Empanadas de verdura (2)** \$ 350
Vegetable "empanadas".    **H**

APTOS PARA:



Celíacos



Vegetarianos



Veganos



Bajo en calorías

D Diabéticos

H Hipertensos





Ceylán

Restaurante

ENTRADAS - FIRST COURSES

Falafel de garbanzos con hojas verdes - Con Dip de salsa árabe, queso crema o salsa criolla. \$ 490

Chickpea falafel served with mixed greens and a arabic sauce, cream cheese or salsa dip.   **D**

Sfijas Veganas con relleno de soja texturizada \$ 490

Vegan sfijas filled with soy.    **D H**

Sopa de tomate y echalotes asadas con focaccia a la oliva \$ 480

Tomato soup served with roasted shallots and olive focaccia.     **D H**

Sopa de calabaza con crocante de parmesano \$ 480






Pumpkin soup served with a parmesan crisp.     **D H**

Tabla de ahumados regionales - Trucha, ciervo, jabali, \$ 2800

quesos varios, miniroll, salame de ciervo y tres cazuelas con aceitunas, queso saborizado y cherry salteados

Para compartir  **D**

Regional cheese plate. Includes smoked products like trout, venison, wild boar, various cheeses, minirolls, and salami, served with seasoned cheese, olives and sauteed cherry tomatoes.

APTOS PARA:



Celíacos



Vegetarianos



Veganos



Bajo en calorías

D Diabéticos

H Hipertensos



Ceylán

Restaurante

PRINCIPALES - MAIN COURSES

Philo de cordero con puré aromatizado \$ 950

Lamb in philo pastry with native sauce served with aromatic mashed potatoes.




Salmón rosado con vegetales asados y pesto de temporada   **DH** \$ 950

Roasted salmon served with vegetables and seasonal pesto.

Lomo con hongos regionales y papas rústicas \$ 950

Loin with regional mushroom sauce and potatoes.  **DH**

Risotto ai Funghi Porcini, portobellos y champignones \$ 850

Mixed mushroom risotto served in parmesan basket.    **DH**

Raviolones de trucha en masa de espinaca a la manteca de salvia **DH** \$ 840

Spinach ravioli with trout filling in pupkin sauce.

Pasta corta seca al Ragú o Filetto con hierbas frescas \$ 650

Pasta with bolognese or tomato sauce.   **DH**

Tagliatelle frescos de albahaca salteados con tomates cherry, hongos y queso de cabra \$ 750

Basil Tagliatelle Sauted with Brie Cheese, Mushrooms and Tomatoes.  **DH**

Canelones de verduras gratinados     **DH** \$ 680

Vegetable Cannelloni au gratin.

APTOS PARA:



Celíacos



Vegetarianos



Veganos



Bajo en calorías

D

Diabéticos

H

Hipertensos



Ceylán

Restaurante

PRINCIPALES - MAIN COURSES

- Milanesas de soja con ensalada o papas rústicas**   **DH \$ 500**
Breaded soy filets served with salad or roasted potatoes
- Ñoquis caseros de papa con Filetto o salsa de hongos** \$ 650
Homemade Potato Gnocchi sauteed with Tomato or Mushroom sauce.  **DH**
- Pizza de mozzarella**  **H** \$ 700
Mozzarella pizza with or without fresh tomatoes, with or without italian tomato sauce. Either with plain mozzarella or topped with fresh tomatoes and oregano.
- Hamburguesa casera completa** - Con pan especial a la \$ 710
cerveza, láminas de queso, jamón grillado, lechugas verdes y rodajas finas de tomate, acompañada por papas rústicas, papas noisette o ensalada de verdes.
Hamburger with sliced cheese, grilled ham, lettuce and tomato slices. Served with roast potatoes, noisette potatoes or green salad.  **DH**
- Hamburguesa de lentejas con papas rústicas o ensalada** \$ 390
Lentil veggie burger, served with potatoes or green salad   **DH**
- Wok oriental de arroz Yamaní o tipo Carnaroli con verduras** \$ 690
Puede ser vegano sin agregado de huevo salteado    **DH**
Asian style stir fry with either white or brown rice, veggies and eggs. Eggs can be removed for a vegan stir fry.
- Agregados/Extras:**
- | | |
|----------------------|--------|
| Pollo/Chicken | \$ 200 |
| Tofu | \$ 200 |
| Lomo/Steak | \$ 200 |
| Salmón | \$ 280 |

APTOS PARA:



Celíacos



Vegetarianos



Veganos



Bajo en calorías



Diabéticos



Hipertensos



KIDS MENU

- | | |
|---|--------|
| <p>Nuggets de Pollo caseras con Papas Noisette, Puré de Papa o Ensalada  D H</p> <p>Homemade chicken nuggets served with noisette potatoes, mashed potatoes or salad</p> | \$ 470 |
| <p>Milanesitas de Ternera con Papas Noisette, Puré de Papa o Ensalada D H</p> <p>Breaded beef cutlets with noisette potatoes, mashed potatoes or salad</p> | \$ 600 |
| <p>Pizzeta de Mozzarella  H</p> <p>Mozzarella pizza</p> | \$ 600 |
| <p>Penne Rigate al Filetto  D H</p> <p>Penne pasta with tomato sauce</p> | \$ 530 |
| <p>Ñoquis con salsa filetto, salsa mixta o crema  D H</p> <p>Homemade potato gnocchi with tomato sauce or cream</p> | \$ 520 |

APTOS PARA:



Celíacos



Vegetarianos



Veganos



Bajo en calorías

D Diabéticos




H Hipertensos

Ceylán


Restaurante

POSTRES - DESSERTS


Tibia cazuela de frutos rojos con helado de vainilla o crema chantilly y un touch de pimienta negra \$ 480

Warm mixed berry casserole served with vanilla ice cream or chantilly cream and black pepper.    H

Volcán de chocolate con helado de frutos rojos o helado de vainilla con un touch de pimienta negra \$ 480

Chocolate lava cake served with berry or vanilla ice cream and black pepper.  H

Helados Artesanales - Vainilla de Ceylan, Chocolate, Dulce de Leche, Frutilla, Frambuesa o Limón \$ 460

Local ice creams: vanilla, chocolate, dulce de leche, strawberry, raspberry or lemon.  H

Muffins del día (Manzana, Cítricos, Vainilla con Lavanda y Chocolate) (2)   H \$ 400

Apple, Orange, Lemon, Vainila or Chocolate muffins.

Carrot Cake (2) \$ 400

Carrot cake.   H

Minipanqueques de banana y avena con un touch de frutos rojos \$ 400

Banana and oat minipancakes served with mixed berries.   H

Torta helada de limón, dulce de leche o chocolate    DH \$ 420

Low calorie Frozen Lemon, Chocolate or "Dulce de Leche" Cake

Brownie Vegano \$ 480

Vegan Brownie   H

APTOS PARA:



Celíacos



Vegetarianos



Veganos



Bajo en calorías

D Diabéticos



H Hipertensos

VINOS

ALAMOS by CATENA Sauvignon blanc	\$ 1180
ALAMOS by CATENA Malbec	\$ 1250
ALMA MORA Malbec	\$ 750
SALENTEIN Malbec	\$ 980
SALENTEIN Cabernet Sauvignon	\$ 980
TRUMPETER by RUTINI Malbec	\$ 1150
TRUMPETER by RUTINI Cabernet Sauvignon	\$ 1090
PAZ Cabernet Franc	\$ 980
DON DAVID by EL ESTECO Malbec	\$ 840
DON DAVID by EL ESTECO Cabernet Sauvignon	\$ 840
NICASIA by CATENA ZAPATA Red blend	\$ 1840
FINCA LA ANITA Malbec	\$ 2600





CERVEZAS - MANUSH

IPA - Ale americana cobriza, floral, con toques herbáceos y cítricos. Lúpulos: Nugget y Cascade. \$ 260

APA - Amarga, pero muy equilibrada. Exquisita combinación de maltas caramelo con las notas de pomelo del lúpulo cascade. \$ 260
Lúpulos: Nugget y Cascade.

BLACK IPA - Mantiene la contradicción entre Pale y Black. Una IPA muy intensa con agradable final tostado. Lúpulo: Nugget. ABV. 5% | 55 IBUs \$ 260

KÖLSCH - Una rubia clásica. Liviana, maltosa y muy refrescante, con exquisitas notas a pera. \$ 260
Lúpulos: Willamette.

SCOTCH - Cerveza roja escocesa tipo ale, muy suntuosa. La combinación de 5 variedades de malta le da un color cobrizo oscuro con notas ahumadas y acarameladas. Lúpulos: Nugget. \$ 260

