



ENTRADAS

Ceylán
Restaurante
& Tea House

Empanadas (2)

\$ 2300

Jamón y Queso - Carne cortada a cuchillo - Vegetales 

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

\$ 15000

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.

\$ 4000

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

Ensalada Caesar con pollo

\$ 4000

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

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

Langostinos rebozados con ensalada de hojas verdes

\$ 7000

Pickle de repollo y aderezo tai

Breaded prawns with green salad. Pickle cabbage and Thai dressing

Sopa crema de hongos

\$ 2000

Mushroom cream soup

Sopa de Calabaza, Puerro y Jengibre

\$ 2000

Pumpkin soup with leek, touch of ginger & parmesan crisp  

PRINCIPALES

Filet de trucha salmonada con caponata de vegetales y gremolata cítrica

Trout with vegetable caponata y citrus gremolata

\$ 12500

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

Argentinian steak eye with potato gratin & herbal butter

\$ 11000

Curry rojo de cerdo con arroz especiado

Pork red curry with spiced rice

\$ 9300

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

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

\$ 11000

Cazuela de frutos de mar, Langostinos, camarones, mejillones, vieyras y pez gallo. Acompañado con papas.

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

\$ 12000

Risotto de calabaza, champignon y queso brie

Pumpkin, mushroom and brie risotto

\$ 7000

Wok oriental de verduras y arroz Yamaní -

Adicional pollo o lomo - Additional chicken or meat

Vegetable and brown yamani rice wok

\$ 6500

\$ 1500

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.

\$ 5600

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.

\$ 8500





PASTAS

Canelones de ternera braseada con salsa filetto y parmesano gratinado

Braised beef cannelloni served with tomato sauce and cheese au gratin

\$ 7000

Lasagna de vegetales gratinada

Gratin Vegetable Lasagna

\$ 7000

Ñoquis caseros de papa con salsa de hongos ó salsa bolognesa

Potato Gnocchi with pine mushrooms & champignons or meat ragu sauce

\$ 7000

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

Fresh spinach tagliatelle with shrimp, scallion and saffron sauce

\$ 9500

Sorrentinos de Cordero

Vegetales salteados y crema de hierbas

Lamb stuffed pasta with sauteed vegetables and herbal sauce

\$ 9000



PIZZAS

Pizza de masa madre:

\$ 6900

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:

\$ 4000

margarita, napolitana, fugazzeta y cuatro quesos

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

Pizza individual de chipa:

\$ 5500

4 quesos, margarita, napolitana y fugazzeta

Cassava and cheese pizza for one 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.

\$ 3300

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

Milanesa de ternera con papas rústicas o puré de papa

\$ 4000

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

Ñoquis caseros de papa con salsa filetto, salsa mixta o crema

\$ 3300

Potato gnocchi with tomato sauce or cream



SIN T.A.C.C

Empanadas x3 , consultar variedad	\$ 2800
Sorrentinos , consultar variedad	\$ 7000
Tartas , consultar variedad	\$ 4200
Brownie de chocolate	\$ 3300

POSTRES

Tibia cazuela de frutos rojos con helado de crema americana, crocante de almendras y especias   **\$ 3000**

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



Helados Artesanales - crema americana, chocolate, dulce de leche o frutos rojos (2 bochas) **\$ 2500**

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

Carrot Cake  

Clásic carrot cake with frosting

\$ 2900



Volcán de chocolate con helado de frutos rojos

\$ 3200

Chocolate lava cake served with mixed berry, cinnamon or vanilla ice cream

Strudel de manzana con helado de canela

\$ 3400

Apple Strudel served with cinnamon ice cream

Tortas de nuestra casa de té

\$ 3000

Chef's cake or pie of the day



BEBIDAS - SOFT DRINKS

Agua con y sin gas

Still or sparkling water

\$ 850

Agua saborizada

Savoured water

\$ 850

Gaseosas

Sodas

\$ 850

Pinta limonada con jengibre y menta

Mint and ginger infused lemonade

\$ 1500

Jarra 1 litro de limonada con jengibre y menta

1 liter Mint and ginger infused lemonade

\$ 2200

Jugo de naranja exprimido natural

fresh squeezed orange juice

\$ 2400

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

Fruit Smoothie made with milk, plant based milk or water

\$ 2500

Yogurt

\$ 800

Cerveza Lata Manush - Beer

\$ 1800

Ipa, Session Ipa, Victoria Lager, Milk Stout,

Kolsh, Apa

VINOS TINTOS - RED WINE

PINOT NOIR

Correntoso, Malma Patagonia, Neuquén

\$ 7200



MERLOT

Correntoso, Malma Patagonia, Neuquén

\$ 5500

BODEGA
MALMA
PATAGONIA ARGENTINA

CABERNET FRANC

Saint Felicien, Catena Zapata, Mendoza

\$ 10200

BLEND

Nicasia Red Blend Malbec , Catena Zapata, Mendoza

\$ 9200

Escorihuela Gascón

DV Catena, Cabernet-Malbec, Catena Zapata, Mendoza

\$ 12200

MALBEC

Altos del Plata, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 4800

Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 7000

TERRAZAS
de los Andes

Apelación Las Compuertas, Terrazas de los andes, Mendoza

\$ 9000

Apelación Los Chacayes, Terrazas de los andes, Mendoza

\$ 9000

Gran Reserva, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 12500

CABERNET SAUVIGNON

Altos del Plata, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 4800

Reserva, Salentein, Mendoza

\$ 7900

Trumpeter, Rutini, Mendoza

\$ 11500

Gran Reserva, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 12500



RUTINI WINES
MENDOZA - ARGENTINA

VINOS BLANCOS - WHITE WINE

Altos del Plata Chardonnay, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 4800

Reserva Chardonnay Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 7000

Escorihuela Sauvignon Blanc, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 8100

Altalanda Torrontés, Casa Pirque, Salta

\$ 12000

Gran Reserva Rosé, Escorihuela Gascón, Mendoza

\$ 12500



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

\$ 16200



Pequeñas Producciones, Escorihuela Gascón, Mendoza

100% Malbec. Cosecha 2020, 12 meses roble francés

\$ 22500

Colección Rutini, Rutini wines, Mendoza

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

\$ 27500

Angélica Zapata Alta, Catena Zapata, Mendoza

100% Malbec. Cosecha 2018, 18 meses roble francés

\$ 32500



Primus, Salentein, Mendoza

100% Malbec. Cosecha 2020, 12 meses roble francés

\$ 33000

El Gran Enemigo Gualtallary, Aleanna, Catena Zapata, Mendoza

\$ 50500

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

ESPUMANTES- SPARKLING WINE

Chandon Délice, Chandon, Mendoza

\$ 7500



Chandon Extra Brut, Chandon, Mendoza

\$ 7500

Chandon Apéritif, Chandon, Mendoza

\$ 7500

Chandon Rosé, Chandon, Mendoza

\$ 7500

Cuvée Réserve Blanc de Blancs, Chandon, Mendoza

\$ 12000

VINO POR COPA - WINE GLASS

Reserva Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 1800

Reserva Chardonnay, Terrazas de los Andes, Mendoza

\$ 1800

TRAGOS - DRINKS

APEROL SPRITZ <i>Chandon Extra Brut y Aperol</i>	\$ 2500
LEMON CHAMP <i>Chandon Délice, limón y azúcar</i>	\$ 2500
BELLINI <i>Chandon Rosé y pulpa de durazno</i>	\$ 2500
HENNESSY PLUS Hennesy VS , vermut rosso y licor de durazno	\$ 3800
HENNESSY CITRUS Hennesy VS , cola sin azúcar y limón	\$ 3800
SPICY HENNESSY Hennesy VS , café, vermut rosso, limón y pimienta	\$ 3800
COSMOPOLITAN Vodka polaca Belvedere , arándanos y triple sec	\$ 4200
CAIPIRINHA <i>Cachaca brasileira, lima, azúcar y hielo</i>	\$ 2500
CONDOR WHITE Vodka polaca Belvedere , crema, amarula, licor de café, frangelico	\$ 4500
TOM POMELO <i>Gin, jugo de pomelo, agua gasificada, azúcar</i>	\$ 2500
NEGRONI <i>Campari, gin, vermut rosso, piel de naranja y hielo</i>	\$ 3000
GIN TONIC <i>Gin, agua tónica y nuestro touch de pepino</i>	\$ 2500
GIN TONIC con frutos rojos	\$ 2700
PISCO SOUR <i>Pisco limeño reserva, lima, clara de huevo y bitter</i>	\$ 3000
CORDOBA EN BARILOCHE <i>Fernet con coca</i>	\$ 2500
GARIBALDI <i>Campari, jugo de naranja y hielo</i>	\$ 2500
CYNAR JULEP	\$ 2500



WHISKY'S Y MALTAS

Glenmorangie	\$ 6600
Chivas Regal 12 años	\$ 4000
Double Black Label Jhonnie Walker	\$ 3800
Jack Daniel's	\$ 3800
Jim Beam Honey	\$ 3000
Black Label Jhonnie Walker	\$ 3000

CAFETERÍA

Café Cortado Lágrima chico	\$ 900
Small milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima jarrito	\$ 1000
Medium milk with a dash of coffee Latte coffee	
Café Cortado Lágrima doble	\$ 1200
Large milk with a dash of coffee Latte coffee	
Capuccino Italiano <i>Italian capuchino</i>	\$ 1400
Chocolate Caliente Hot chocolate	\$ 1600
Submarino Chocolate milk	\$ 1600
Té en hebras Strands tea blend	\$ 900
<i>negro - earl grey - berries - chai - jazmín - vainilla y cedròn</i>	
Té en saquitos nacional National tea	\$ 850
Té en saquitos importado Imported tea	\$ 950
Vaso de leche Glass of milk	\$ 400
Adicional leche Additional milk	\$ 300