

ENTRADAS FRÍAS

| | |
|---|---------|
| Lengua a la vinagreta. | \$ 1400 |
| Salame casero. | \$ 1400 |
| Jamón crudo. | \$ 1500 |
| Tabla de jamón crudo, quesos y salame casero. | \$ 4500 |

ENTRADAS CALIENTES

| | |
|---|---------|
| Empanada criolla. | \$ 350 |
| Empanada de jamón y queso. | \$ 350 |
| Rabas rebozadas. | \$ 2900 |
| Bastoncitos de mozzarella. | \$ 2000 |
| Provoleta oreganada. | \$ 1700 |
| Provoleta del Lago: Provoleta a la parrilla con jamón crudo. | \$ 1900 |

ENSALADAS

| | |
|--|---------|
| Ensalada mixta: Lechuga, tomate, cebolla. | \$ 1100 |
| Zanahoria y huevo. | \$ 1100 |
| Achicoria y ajo. | \$ 1100 |
| Rúcula y parmesano. | \$ 1200 |
| Completa: Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria rallada, remolacha. | \$ 1300 |
| Ensalada del Lago: Lechuga, tomate Cherry, zanahoria, jamón cocido, queso Tybo y aceitunas negras descarozadas. | \$ 1900 |
| Caesar: Ensalada especial con frescas hojas de lechuga, acompañadas de crotones, pollo trozado y salsa Caesar. | \$ 1900 |
| Adicional de huevo. | \$ 250 |

GUARNICIONES

| | |
|---|---------|
| Papas fritas bastón, rejilla, noisette o españolas. | \$ 1100 |
| Papas con huevo revuelto. | \$ 1350 |
| Puré de papas. | \$ 1100 |
| Puré de calabazín. | \$ 1100 |

PASTAS CASERAS

| | |
|--|---------|
| Ravioles mixtos: Crema y fileto. | \$ 2300 |
| Ravioles pasticho: Crema y bolognesa. | \$ 2400 |
| Ravioles a la parmesana: A la antigua, con manteca y queso rallado. | \$ 2400 |
| Sorrentinos al fileto. | \$ 2400 |
| Sorrentinos a la bolognesa. | \$ 2400 |
| Sorrentinos a la crema. | \$ 2400 |
| Lasagna casera al fileto. | \$ 2600 |

PARRILLA

| | | | |
|--|---------|-------------|---------|
| Chorizo / Morcilla. | \$ 1300 | Chinchulin. | \$ 2900 |
| Tira de Ternera. | | | \$ 3900 |
| Pechito de cerdo. | | | \$ 3500 |
| Matambre de ternera. | | | \$ 4200 |
| Matambrito de cerdo. | | | \$ 4200 |
| Vacío. | | | \$ 4200 |
| Bife de chorizo. | | | \$ 4200 |
| Entrecotte. | | | \$ 3900 |
| 1/4 de Pollo: Pechuga deshuesada. | | | \$ 2500 |
| Cabrito. | | | \$ 4600 |

Parrilla Ligera: Chorizo, morcilla, chinchulin, tira de ternera con papas fritas o ensalada mixta. \$ 3600

Parrilla del Lago: 2 Chorizos, 2 morcillas, 2 chinchulines, tira de ternera, pechito de cerdo y lonja de vacío. \$ 6800

**Todos los cortes pueden compartirse sin ningun costo adicional.*

ESPECIALIDADES DE PARRILLA

| | |
|--|---------|
| Entraña. (Consultar disponibilidad) | \$ 4200 |
| Matambrito de cerdo al Roquefort. | \$ 4200 |
| Duelo de Carnes: Matambre de ternera vs. Matambrito de cerdo. | \$ 4200 |
| Bien de campo: Trozo de vacío marcado a cuchillo. Recomendado a punto jugoso con cazuela de salsa criolla y chimichurri. Aconsejable para 2/3 personas. | \$ 7400 |
| Gran Mixto del Lago: Degustación de carnes, petit entrecotte con lonja de matambrito de cerdo y vacío de ternera. Aconsejable para 2/3 personas. | \$ 7200 |

PARRILLA LIGHT

| | |
|--|---------|
| Parrillada de vegetales. | \$ 2400 |
| Pacú a la parrilla, al limón con papas rústicas. | \$ 4200 |

ESPECIALIDADES DE COCINA

| | |
|--|---------|
| Pollo deshuesado al ajillo con papas noisette. | \$ 3400 |
| Pollo deshuesado al champignon con papas rejilla. | \$ 3400 |
| Pollo deshuesado al verdeo con papas rejilla. | \$ 3400 |
| Entrecotte al champignon con papas noisette. | \$ 4000 |
| Entrecotte al verdeo con puré de papas. | \$ 4000 |
| Entrecotte a las dos pimientos con papas a la crema: Blanca y negra en demi glacé. | \$ 4000 |

MENÚ INFANTIL

| | |
|---|---------|
| Ñoquis al fileto y crema o milanesita de ternera con papas fritas, gaseosa y flan casero. | \$ 2400 |
|---|---------|



MINUTAS

| | |
|--|---------|
| Milanesa de ternera. | \$ 2300 |
| Suprema de pollo. | \$ 2100 |
| Merluza en milanesa. | \$ 2300 |
| Milanesa a la napolitana. | \$ 2700 |
| Suprema de pollo a la napolitana. | \$ 2400 |
| Milanesa de ternera o suprema de pollo completa: Con papas fritas y huevo frito. | \$ 2700 |

PESCADOS

| | |
|---|---------|
| Rabas en milanesa con papas noisette y lluvia de provenzal. | \$ 3400 |
| Merluza en milanesa con puré. | \$ 2300 |
| Pacú a la parrilla. | \$ 4200 |

POSTRES

| | |
|--|---------|
| Flan casero. | \$ 750 |
| Ensalada de frutas. | \$ 750 |
| Budín de pan. | \$ 750 |
| Tiramisú. | \$ 1050 |
| Mix de frutos secos en almíbar: 4 variedades de frutos en almíbar, lonja de queso cremoso y nueces. Aconsejable para 2 personas. | \$ 1900 |
| Gran mix del Lago: Degustación de flan casero, budín de pan casero, tiramisú casero, frutos en almíbar, bocha de helado. Aconsejable para 2 personas. | \$ 1900 |
| Don Pedro: Clásico postre helado de crema americana con Whisky, crema Chantilly y nueces. | \$ 1050 |
| Helado: 1 Bocha \$ 400 2 Bochas \$ 800 | |
| Brownie con helado. | \$ 1050 |
| Bombón Escocés. | \$ 800 |
| Almendrado. | \$ 800 |
| Copa helada del Lago: Ensalada de frutas, helado, crema, obleas, nueces y Charlotte. | \$ 1500 |
| Vigilante: Dulce de batata y queso. | \$ 950 |
| Panqueque con dulce de leche. | \$ 1050 |
| Frutillas con crema. (Consultar disponibilidad) | \$ 1300 |
| Adicional dulce de leche o crema. | \$ 200 |
| Adicional mixto. | \$ 300 |

CERVEZAS

| | |
|--|---------|
| Quilmes 1 lt. | \$ 1200 |
| Stella Artois 1 lt. | \$ 1600 |
| Stella Artois Noire 1 lt. | \$ 1600 |
| Patagonia Amber / Bohemian / 24.7 - 740cc. | \$ 1500 |
| Corona 710cc | \$ 1500 |
| Corona 330cc | \$ 900 |
| Stella Artois 473cc | \$ 900 |

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|-----------------------------|--------|
| Gaseosa. | \$ 450 |
| Agua saborizada. | \$ 490 |
| Agua mineral con o sin gas. | \$ 450 |

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

| | |
|----------------------|---------|
| Whisky Jameson. | \$ 1600 |
| Whisky Ballantine's. | \$ 1600 |
| Whisky J&B. | \$ 1500 |
| Whisky Chivas Regal. | \$ 1700 |

STELLA ARTOIS

VINOS TINTOS

| | 375CC | 750CC |
|-------------------------------|---------|---------|
| BODEGA ETCHART | | |
| Cafayate Malbec. | | \$ 2000 |
| Cafayate Cab. Sauv. | | \$ 2000 |
| Cafayate Reserva Malbec. | | \$ 2900 |
| BODEGA RENACER | | |
| Punto Final Malbec. | \$ 1900 | \$ 3400 |
| Punto Final Cab. Sauv. | | \$ 3400 |
| Punto Final Malbec Reserva. | | \$ 4900 |
| BODEGA TERRAZA | | |
| Terrazas Reserva Malbec. | | \$ 4200 |
| BODEGA LUIGI BOSCA | | |
| Luigi Bosca Malbec Reserva. | | \$ 4900 |
| BODEGA SALENTEIN | | |
| El Portillo Malbec. | | \$ 2200 |
| Killka Malbec. | | \$ 3000 |
| Salentein Malbec Reserva. | | \$ 3900 |
| BODEGA NIETO SENETINER | | |
| Emilia Malbec. | | \$ 3000 |
| BODEGA RUTINI | | |
| Rutini Malbec | | \$ 7900 |
| Rutini Cab. Sauv / Malbec | | \$ 5900 |
| Trumpeter Malbec. | \$ 2200 | \$ 3500 |
| BODEGA DE AUTOR | | |
| Ricardo Santos Malbec. | | \$ 3900 |
| Carmelo Patti Cab. Sauv. | | \$ 6900 |
| BODEGA LAS PERDICES | | |
| Las perdices Malbec. | \$ 1700 | \$ 2600 |

VINOS BLANCOS

| | 750CC |
|-----------------------------------|--------------------|
| BODEGA ETCHART | |
| Cafayate Torronés cosecha tardía. | \$ 2000 |
| Cafayate Torrontés. | \$ 2000 |
| Etchart Privado Torrontés. | \$ 1800 |
| BODEGA TERRAZA | |
| Altos del Plata Chardonnay. | \$ 3000 |
| BODEGA NIETO SENETINER | |
| Emilia Chardonnay. | \$ 3000 |
| BODEGA LAS PERDICES | |
| Las perdices Savignon Blanc. | \$ 1600 \$ 2600 |

ESPUMANTES

| | |
|------------------------------------|----------|
| Mumm Cuveé Extra Brut 750cc. | \$ 3900 |
| Bianchi Estrella Extra Brut 750cc. | \$ 2800 |
| Moet. | \$ 46000 |
| Veuve Clicquot . | \$ 55000 |
| Baron B. | \$ 9000 |
| Copa de vino. | \$ 900 |

CAFETERIA

| | | | | | |
|-------|--------|----------|--------|-----|--------|
| Café. | \$ 350 | Jarrito. | \$ 380 | Té. | \$ 350 |
|-------|--------|----------|--------|-----|--------|



laparrilladellagovcp



La Parrilla del Lago