

MENÚ DEGUSTACIÓN • 6 PASOS

01 Bienvenida al Fogón

Pisco sour.

02 Picada de la Casa

Selección de salames y quesos locales.

03 Manjar Criollo

Empanada.

04 Plato principal a elección

- Ojo de bife, cordero a la menta o salmón acompañados de guarnición.
- Musaka vegetariana

05 Dulzor de la Patagonia

Helado de calafate y americana.

06 Último Humo

Café expreso o té en hebras gourmet.

Por favor, informanos sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes del servicio.

PARA LOS MÁS CHICOS

- Hamburguesa con papas fritas • helado • gaseosa
- 1/2 Bife con papas fritas • helado • gaseosa

Consultá la tarifa vigente al momento de reservar.

LENGA - UN FUEGO PROPIO

VINOS | WINE

MALBEC

Saurus Select
Juan Benegas
Colomé Estate
Benegas Estate

PINOT NOIR

Saurus Select

CHARDONNAY

Clara Benegas

SAUVIGNON BLANC:

Saurus Select

CHAMPAGNE:

Cruzat Cuvée Natur

POR COPA

Copa de vino . Glass of wine

NUESTRA SELECCIÓN | OUR WINE SELECTION

Una selección especial de etiquetas elegidas por su identidad, origen y carácter.
A curated selection of wines chosen for their identity, origin and character.

Laborum Single Vineyard Malbec

Benegas Single Vineyard Malbec

Familia Schroeder Pinot Noir / Malbec

Riglos Gran Corte

Flecha de los Andes Gran Malbec

COCTELERÍA | COCKTAILS

COCTELERIA

Fernet con Cola
Gin Tonic Hendrick's
Gin Tonic Bombay
Gin Tonic Picante
Vodka Tonic Absolut
Mojito
Amarula
Pisco Alto del Carmen 35°
Pisco Alto del Carmen 40°
Pisco Sour Mistral

WHISKY consultar stock

Johnnie Walker Black
Johnnie Walker Gold
The Glenlivet

CERVEZA

Heineken (473ml)
Patagonia $\frac{3}{4}$ (730ml)
Guanaca

SIN ALCOHOL

Gaseosa
Soft drink
Agua con gas
Sparkling water

UN FUEGO PROPIO

EL CALAFATE • PATAGONIA

LENGA - UN FUEGO PROPIO