AMANCAY

Restaurante

Menú

Platos con alma de cocina informal

Entrantes

Tapeo de degustación para dos personas
Jamón crudo, jamón natural, mortadela con pistacho, quesos ahumados, fiambre de ciervo y artesanales patagónicos — $ 45.000

Provoleta rebozada
Mix de hongos frescos de la zona y confit de tomatitos — $ 22.000

Mollejas de ternera asadas
Puré de papas castaña y fondo de ternera — $ 32.000

Sopa del chef — $ 16.500

Mini tortilla de papas y gratén de alioli — $ 20.000

Ensaladas

Amancay
Peras del valle grilladas, mix de verdes, garrapiñadas de nuez y aderezo de frutos rojos — $ 23.000

Ensalada Caesar con ave
Mix de verdes, croutones, lajas de parmesano y aderezo — $ 23.000

Ensalada Caesar con trucha
Mix de verdes, croutones, lajas de parmesano y aderezo — $ 28.000

Del Mediterráneo
Papas naturales, atún, verdes, láminas de morrón y cebolla caramelada — $ 25.000

Principales

Berenjena asada
Tomate concassé, albahaca y alioli — $ 25.000

Trucha patagónica
Manteca de finas hierbas, papines y mini zanahorias — $ 35.000

Pork en hebras
Ratatouille de vegetales al wok — $ 30.000

Ojo de bife marinado
Vegetales grillados y reducción de Malbec — $ 42.000

Lomo con crema de hongos
Milhojas de papas gratinado — $ 42.000

Bondiola braseada
Pequeños tubérculos de la huerta / chutney — $ 35.000

Pollo grillado
Espinacas a la italiana, confit de tomatitos y salsa de limón — $ 30.000

Abadejo glaseado y grillado
Nido de puré duquesa, crema de queso y salsa holandesa — $ 32.000

Milanesa de ternera
Puré de papas — $ 32.000

Milanesa de ternera napolitana
Puré mixto — $ 36.000

Cocido de lentejas — $ 28.000

Pastas y risottos

Risotto de hongos	$ 29.000
Crepes negros Rellenos con trucha	$ 32.000
Rellenitos de cordero con suave salsa rosada	$ 32.000
Pasta seca italiana Salsas: fileto, scarparo, finas hierbas y rosada	$ 20.000

Carnes al grill

Trucha patagónica	$ 35.000
Ojo de bife	$ 30.000
Lomo con crema de hongos	$ 30.000
Pechuga / cuarto trasero de ave grillada Espinacas a la italiana	$ 25.000

Acompañamientos

Mix de verdes	$ 10.000
Puré de papa / calabaza	$ 12.000
Papas naturales	$ 10.000
Vegetales grillados	$ 15.000
Vegetales al vapor	$ 12.000

Sándwiches

Hamburguesa Amancay Medallón de carne, queso, cebolla caramelizada, mix de verdes y papas chips	$ 28.000
Sándwich de lomo Lomito, queso ahumado, mix de verdes, morrones asados y papas chips	$ 30.000

Pizzas

Mozzarella	$ 22.000
Margarita Pesto de albahaca	$ 22.000
Hongos	$ 25.000
Quintral Agregado de tapenade o vegetales grillados	$ 25.000

Menú Infantil

Spaghetti Manteca, fileto o salsa rosada	$ 15.000
Bifecitos de lomo en mini sándwich Dos unidades en pan de papa	$ 18.000
Nuggets de pollo Papas cuña y aderezos	$ 18.000

Postres

Crème brûlée tradicional	$ 19.000
Frescas frutas de estación y queso	$ 15.000
Chocolate con cremoso de gin y frutas	$ 22.000
Strudel de manzanas del valle	$ 16.000
Peras al Cafayate Torrontés con sabayón	$ 19.000
Helados	$ 14.000

Cafetería e infusiones

Cafetería clásica

Ristretto	$ 8.000
Espresso	$ 8.000
Café americano	$ 10.000
Espresso doble o cortado	$ 10.000
Cappuccino	$ 14.000
Latte	$ 14.000
Lágrima	$ 10.000
Té	$ 7.000

Hebras Wally's

Clockwork	$ 10.000
Cascarilla de cacao, canela y vainilla	$ 10.000
Very Berry	$ 10.000
Masala Chai	$ 10.000
Darjeeling	$ 10.000

Chocolates

Chocolate caliente clásico	$ 14.000
Chocolate Quintral	$ 16.000

Cafés especiales

Irlandés	$ 18.000
Moccacino	$ 14.000
Matcha Latte	$ 14.000
Chai Latte	$ 14.000
Latte saborizado	$ 14.000

Bebidas

Sin alcohol

Agua sin gas AQA	$ 5.000
Agua con gas AQA	$ 5.000
Agua mineral con gas	$ 6.000
Agua mineral sin gas	$ 6.000
Aguas saborizadas Aquarius	$ 7.000
Coca-Cola	$ 8.000
Coca-Cola Light	$ 8.000
Coca-Cola Zero	$ 8.000
Sprite	$ 8.000
Sprite Zero	$ 8.000
Fanta	$ 8.000
Schweppes pomelo	$ 8.000
Schweppes tónica	$ 8.000

Jugos y limonadas

Licuados	$ 15.000
Jugo de naranja natural exprimido	$ 7.000
Limonada - Vaso	$ 7.000
Limonada - Jarra	$ 14.000
Limonada de menta y jengibre - Vaso	$ 7.000
Limonada de menta y jengibre - Jarra	$ 14.000
Limonada de frutos rojos - Vaso	$ 9.000
Limonada de frutos rojos - Jarra	$ 17.000
Pomelada de saúco y pepino - Vaso	$ 9.000
Pomelada de saúco y pepino - Jarra	$ 17.000

Cervezas

Corona 0.0 - Porrón	$ 9.000
Stella Artois - Porrón	$ 10.000
Cerveza artesanal Blest - Pinta	$ 9.000
Corona 710 cm^3	$ 18.000

Coctelería

Aperitivos

Fernet con cola	$ 18.000
Aperol Spritz	$ 18.000
Campari orange	$ 18.000
Gin Tónica	$ 18.000
Vermut	$ 18.000
Cynar	$ 18.000

Clásicos

Negroni	$ 20.000
Martini	$ 18.000
Caipirinha	$ 18.000
Pisco Sour	$ 18.000
Daiquiri	$ 18.000
Margarita	$ 20.000

De autor

Spritz de Rosa Mosqueta — $ 20.000
Gin de rosa mosqueta, Aperol, pomelo y cordial de mosqueta, completado con tónica. Equilibrado, aperitivo y amargo

Nuevo Quintral — $ 20.000
Ron Havana Club 3 años, almíbar de hibiscus, lima y menta, con un toque de espumante. Fresco y cítrico

Valle del bosque — $ 20.000
Chardonnay, naranja, almíbar de saúco, infusión de té verde y jazmín, y soda. Liviano, frutal y dulce

Lenga del bosque — $ 22.000
Whisky Jack Daniel's, Campari, frambuesa y limón, con clara de huevo y un toque de Angostura. Estilo sour, intenso y seco

Mutisia — $ 20.000
Gin de rosa mosqueta, limón y almíbar de hibiscus, completado con soda. Suave y floral

Arrayán — $ 20.000
Aperol, vermut rosso, lima fresca y almíbar. Dulce y tropical

Flor de Amancay — $ 22.000
Whisky Jack Daniel's, Hesperidina y almíbar de rosa mosqueta, con espumante y soda. Amargo e intenso

Destilados y licores

Gin	**Aconcagua**	$ 7.000
	Athos	$ 9.000
	Beefeater	$ 7.000
	Bombay	$ 9.000
	Ginko by Patagonia	$ 8.000
	Príncipe de los Apóstoles	$ 7.000
	Tanqueray London Dry	$ 9.000
Ron	**Bacardi Carta Blanca**	$ 8.000
	Bacardi Carta Oro	$ 8.000
	Havana Club 3 años blanco	$ 8.000
	Havana Club Especial	$ 7.000
Tequila	**José Cuervo Silver**	$ 15.000
Vodka	**Absolut 40 Original**	$ 8.000
	Absolut Vainilla	$ 8.000
	Grey Goose Original	$ 7.000
	Smirnoff	$ 6.000
Licores	**Amaretto Disaronno**	$ 16.000
	Amarula	$ 12.000
	Baileys	$ 14.000
	Cointreau	$ 24.000
Whisky	**Jack Daniel's Old Nº7**	$ 9.000
	Jim Beam Black	$ 16.000
	Chivas Regal 18 años	$ 52.000
	Johnnie Walker Black Label	$ 20.000
	Johnnie Walker Gold Reserve	$ 38.000
	Johnnie Walker Red Label	$ 12.000
	La Alazana Bourbon Cask	$ 28.000
	La Alazana Haidd Merlys	$ 56.000
	La Alazana Salvaje	$ 46.000
	Johnnie Walker Blue Label	$ 194.000
	The Glenlivet 15 YO	$ 42.000
Cognac	**Hennessy V.S**	$ 24.000

Vinos y espumantes

Botellas de 750 ml.

Malbec	**D. V. Catena Malbec-Malbec**	$ 35.000
	D. V. Catena Nicasia Malbec	$ 45.000
	Saint Felicien Malbec	$ 21.000
	FIN Single Vineyard Malbec	$ 45.000
	Las Perdices Reserva Malbec	$ 20.000
	Luigi Bosca De Sangre Malbec	$ 35.000
	Luigi Bosca Reserva Malbec	$ 29.000
	Rutini Encuentro Malbec	$ 23.000
	Trumpeter Reserva Malbec	$ 20.000
Cabernet Sauvignon	**D. V. Catena Cabernet-Cabernet**	$ 35.000
	Saint Felicien Cabernet Sauvignon	$ 21.000
	Las Perdices Reserva Cabernet Sauvignon	$ 20.000
	Rutini Encuentro Cabernet Sauvignon	$ 23.000
	Trumpeter Reserva Cabernet Sauvignon	$ 20.000
Cabernet Franc	**Saint Felicien Cabernet Franc**	$ 21.000
Pinot Noir	**D. V. Catena Pinot-Pinot**	$ 29.000
	Saint Felicien Pinot Noir	$ 21.000
	FIN Single Vineyard Pinot Noir	$ 45.000
Blends	**Gran Reserva Blend - Fin del Mundo**	$ 25.000
	D. V. Catena Cabernet-Malbec	$ 27.000
	Saint Felicien Cabernet-Merlot	$ 21.000
	Universo Blend - Malma	$ 39.000
Otras cepas tintas y rosados	**Saint Felicien Bonarda**	$ 32.000
	El Espíritu del Viento Rosado - Malma	$ 43.000
Chardonnay	**D. V. Catena Chardonnay-Chardonnay**	$ 29.000
	Saint Felicien Chardonnay Roble	$ 21.000
	FIN Single Vineyard Chardonnay	$ 45.000
	Las Perdices Reserva Chardonnay	$ 20.000
	Rutini Encuentro Chardonnay	$ 23.000
	Trumpeter Reserva Chardonnay	$ 20.000
Otras cepas blancas	**Cafayate Dulce Tardío**	$ 15.000
	Saint Felicien Sauvignon Blanc	$ 21.000
Espumantes	**Barón B Extra Brut**	$ 60.000
	Chandon Extra Brut	$ 30.000
	Nieto Senetiner Brut Nature	$ 25.000
	Nieto Senetiner Extra Brut	$ 23.000

INTERSUR
HOTELES

Bariloche

Av. Bustillo Km. 24.749, Villa Llao Llao, San Carlos de Bariloche

+54 (0294) 4724460
quintral@intersurbariloche.com.ar
intersurbariloche
intersurbariloche