

— CAFETERÍA

CAFÉ CHICO / CORTADO	\$ 4.800
JARRITO / JARRITO CORTADO	\$ 5.800
CAFÉ DOBLE / CON LECHE	\$ 6.800
TE COMÚN / DE HIERBAS	\$ 6.000

— BEBIDAS

GASEOSAS LÍNEA PEPSI	\$ 4.500
AGUAS SABORIZADAS - H2O STILL	\$ 4.500
AGUA CON O SIN GAS	\$ 4.500
LIMONADA	\$ 7.500
JUGO DE NARANJA	\$ 7.500
JARRA DE CLERICOT	\$ 25.000
CERVEZA PATAGONIA LATA	\$ 6.900
CERVEZA ANDES ORIGEN Ipa, Rubia y Negra	\$ 6.000
PORRÓN CORONA	\$ 6.400
STELLA 0.0 SIN ALCOHOL	\$ 6.400
CERVEZA TIRADA - STELLA Y PATAGONIA	
\$ 7.000 Pinta	\$ 4.600 1/2 Pinta



— COCKTAILS

VERMUT (Rojo / Blanco)	APEROL SPRITZ	
Desconfiado Roso		
Con soda o Tónica	PISCO SOUR	
CYNAR	CAIPIROSKA	
Con Pomelo		
FERNET	CAMPARI	
Con Coca o Pomelo	Orange o Tónico	\$ 9.200
GIN TONIC	NEGRONI	\$ 10.400
Beefeater o Centinela		

— WHISKYS & MALTAS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 12.600
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 16.000
JAMESON	\$ 12.600
CHIVAS REGAL	\$ 16.000



PREMIO
BALC 2023



PUNTO RÍO NEGRO
Representando la
identidad de la Provincia



CARTA



EL BODEGÓN

— DEL NÁUTICO —

GOOGLE



SEGUINOS



INSTAGRAM

@ELBODEGONELNAUTICO
ELBODEGONELNAUTICO.AR

PARA PICOTEAR

TORTILLA DE PAPAS	
CLÁSICA 	\$ 16.800
ESPAÑOLA 	\$ 18.600
BUÑUELOS DE ACELGA	
Con dip de Alioli.	\$ 20.000
RABAS OPC.  	
Con Alioli.	\$ 32.000
VIEIRAS GRATINADAS	
Con Crema de Azafrán y Morron Asado.	\$ 27.600
EMPANADA DE TRUCHA PATAGÓNICA 	\$ 6.900
EMPANADA DE CORDERO PATAGÓNICO	\$ 6.900
EMPANADA DE BONDIOLA	
Bondiola Desmechada con Queso Provolone.	\$ 6.900
PROVOLETA VEGGIE 	
Con Cherry Rúcula y Oliva.	\$ 22.000

ENSALADAS *Abundantes y originales*

MEDITERRÁNEA 	
Rúcula, Pollo grillado, Tomate Cherry, Choclo, Aceitunas negras y Queso sardo.	\$ 24.000
PATAGONIA 	
Trucha ahumada, Mix de verdes, Queso sardo, Frutos rojos y Nueces con Vinagreta de frutos rojos.	\$ 27.600
CESAR DE LANGOSTINOS	
Mix de Verdes, Crutones, Adereso Cesar y Queso.	\$ 27.600

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA BODEGÓN 	
Filet de Trucha, Papas rotas, Zanahoria, Hongos, Cherry Confitados y Pickles.	\$ 39.000
TRUCHA NÁUTICA 	
En salsa de Maracuyá, Almendras Tostadas, Vegetales Salteados, Papa Natural y Aceite de Perejil.	\$ 39.000
RISOTTO DI MARE  	
Langostinos y Mejillones.	\$ 34.500
PESCA BLANCA 	
Merluza frita con Pesto de brócoli, Pure de papa y Brócoli grillado.	\$ 32.000
RAVIOLONES DE SALMÓN	
Con Masa de Tinta Sepia, Salsa Champagne, Nueces y Tuil de Queso.	\$ 32.000
CEVICHE MIXTO  	
Trucha, Langostinos, Cebolla Morada, Cilantro y Leche de Tigre de Maracuyá.	\$ 32.000

CLÁSICOS DEL BODEGÓN

BODE BURGER CON PAPAS	
Medallón de ternera, Queso Cheddar, Panceta, Morrón y Huevo frito.	\$ 28.000
BONDIOLA BRASEADA 	
A la Barbacoa con Puré de batatas Toffee y Chips de batata.	\$ 32.000
MATAMBRITO DE CERDO 	
Con batata asada y Ensalada Coleslaw.	\$ 34.000
OJO DE BIFE BODEGÓN 	
Con Morrón asado, Panceta y Huevo frito + Papas Españolas y Verdes.	\$ 39.000
STRUDELL DE VEGETALES 	
Sobre Cama de Verdes, Salsa Teriyaki, Sésamo Tostado y Frutos Rojos.	\$ 34.000
MILANESA	
Con Papas Españolas .	\$ 32.000
MILANESA NAPO	
Sala fileto, Jamón, Muzzarella, Tomate y Aceite de Ajo, con Papas Españolas.	\$ 34.000
MILANESA NÁUTICA	
Muzza, Rúcula, Panceta y Huevo frito, con Papas Españolas.	\$ 36.500

INFANTIL

CHICKEN FINGERS	\$ 18.000
TALLARINES CON SALSA ROSA	\$ 18.000
MINI-MILA CON FRITAS	\$ 20.000

POSTRES

FLAN MIXTO 	\$ 12.600
ALMENDRADO / BOMBÓN ESCOCÉS	\$ 10.200
CHESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$ 16.000
MOUSSE DE CHOCOLATE Y LIMÓN	\$ 12.600
MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS	\$ 12.600
PERAS AL MALBEC	
Con Crema Chantilly, Crocante de Pistacho y Coulis de Vino Tinto.	\$ 16.000



PRODUCTO
APTO CELIÁCO



PRODUCTO LOCAL
RIONEGRINO