

## **ENTRADAS – STARTERS**

### **PAPAS ÑIRES**

Papas fritas con salsa de queso y langostinos  
*Fries with cheddar sauce and prawns*

### **ENSALADA CÉSAR – César Salad**

Lechuga fresca, tomates, pollo, queso, y cubitos de pan tostado con aderezo César  
*Lettuce, tomatoes, grilled chicken, cheese and croutons with César dressing*

### **RABAS A LA ROMANA – Fried Calamari**

Anillos de calamar marinados y fritos  
*Marinated, fried calamari rings*

### **BOCADITOS FUEGUINOS**

Bruschettas caseras con paté de cordero y jamón crudo  
*Homemade bruschetta with lamb paste and prosciutto*

### **CENTOLLA A LA PARMESANA – King Crab Parmigiana**

Exquisita Centolla de Puerto Almanza, gratinada con queso parmesano  
*Delicious King Crab from Puerto Almanza, au gratin with parmigiano*

### **SOPA DE FRUTOS DE MAR – Seafood Soup**

Suave caldo de moluscos, verduras y crema  
*Soft vegetable and fish broth with fresh seafood*

## **SUGERENCIAS DEL CHEF – CHEF'S SPECIALS**

### **ESTOFADO DE CORDERO – Lamb Stew**

Estofado clásico de carne de cordero, papas y embutidos  
*Classic Ushuaian lamb, potato and cold cuts casserole*

### **GUISO MONTAÑES – Mountain Stew**

Típico guisado de lentejas  
*Southern lentil, beef and cold cuts stew*

### **PAELLA DE MARISCOS – Seafood Paella**

Exquisita paella con variedad de mariscos frescos  
*Delicious paella with fresh, regional seafood*

### **TRUCHA DE LA CASA – House Specialty Trout**

Trucha rellena de camarones, cubierta de queso y milhojas de verduras  
*Fresh shrimp-stuffed trout au gratin in vegetable phyllo pastry*

### **PASTEL PATAGÓNICO – Patagonian Pie**

Pastel de batata y cordero, al estilo de los pioneros de la Patagonia  
*Sweet potato and Lamb pie (no pastry), typical meal of Patagonia pioneers*

## **PIZZAS CASERAS – HOMEMADE PIZZAS**

*\*Consulte por opciones sin TACC – Ask for gluten-free options*

### **PIZZA TÍO ALBERTO Elección del Chef\* – Chef's Choice\***

Con variedad de mariscos

*Seafood pizza*

### **CORDERO Elección del Chef\* – Lamb Chef's Choice\***

Queso y carne de cordero salteada

*Cheese and sautéed lamb*

### **ESPECIAL DE LA CASA – House Special**

Jamón, queso y morrones

*Ham, cheese and peppers*

### **MOZZARELLA**

Queso mozzarella y aceitunas

*Mozzarella cheese and olives*

### **NAPOLITANA**

Tomate, ajo y aceitunas negras

*Tomato, garlic and black olives*

### **ESPINACA - Spinach**

Queso, espinaca y salsa blanca

*Cheese, spinach and béchamel sauce*

## **CARNES Y PESCADOS – FISH & MEAT**

**Guarniciones:** PAPAS FRITAS – PURÉ de PAPAS– VERDURAS GRILLADAS - ESPINACAS A LA CREMA

*Side Dishes:* FRIES – MASHED POTATOES – GRILLED VEGETABLES – CREAMED SPINACH

### **GIGOT DE CORDERO FUEGUINO – Lamb Gigot**

Medallón de cordero grillado a las finas hierbas

*Grilled lamb medallion with fine herbs*

### **BIFE DE CHORIZO – Sirloin Steak**

Clásico bife de chorizo con salsa criolla

*Classic grilled Argentine cut*

### **TRUCHA RÍO GRANDE – Río Grande Trout**

Trucha de criadero grillada al limón

*Lemon grilled trout*

### **BONDIOLA A LA NARANJA – Caramelized Pork Bondiola**

Carne de cerdo caramelizada a la naranja

*Typical Argentine pork cut in orange reduction*

### **SALMÓN ROSADO – Pink Salmon**

Salmón grillado aromatizado con romero

*Rosemary steamed, grilled pink salmon*

### **MILANESA DE CARNE O SUPREMA – Beef or Chicken Milanese**

Milanese de ternera o pollo

*Argentine-style chicken or veal schnitzel*

## **PASTAS y ARROCES – PASTA & RICE**

**Salsa a elección:** FILETO – BOLOGNESE – MEDITERRANEA - ALFREDO – CREMA

**Sauce Options:** TOMATO – BOLOGNESE – MEDITERRANEAN – ALFREDO – CREAM

### **RAVIOLONES DE CORDERO – *Lamb Ravioloni***

Pasta rellena de cordero fueguino  
*Patagonian lamb-stuffed ravioli*

### **LASAGNA – *Lasagna***

Torre de pasta, verduras, carne, jamón y queso  
*Thin pasta layers filled with vegetables, meat, ham and cheese*

### **CANELONES DE VERDURA – *Vegetable Canelloni***

Con relleno de espinaca y verduras de estación  
*Stuffed with spinach and seasonal vegetables*

### **SORRENTINOS**

Pasta rellena de hongos portobello  
*Portobello mushroom-filled pasta*

### **AGNOLOTTI DE CENTOLLA**

Pasta rellena de centolla del Canal de Beagle  
*Beagle Channel King Crab-filled pasta*

**RISOTTO DE CALABAZA y BRIE – *Butternut Squash and Brie Risotto***

**RISOTTO DE HONGOS – *Mushroom Risotto***

## **POSTRES – DESERTS**

### **VOLCÁN DE CHOCOLATE – *Chocolate Vulcano***

Relleno de dulce de leche  
*Filled with dulce de leche*

### **SEMIFREDDO DE FRUTOS DEL BOSQUE – *Red Berries Semifreddo***

Torta helada con frutos del bosque y calafate  
*Wild berries and calafate iced cake*

### **CAPELLINA DE CALAFATE – *Calafate Capellina***

Capellina con mousse casero de calafate y salsa de frutillas  
*Homemade calafate-berry mousse with strawberry sauce*

### **COPA DE HELADO – *Ice Cream***

Dos bochas, sabores varios  
*Two scoops, variety of flavors*

### **FLAN CASERO – *Homemade Flan***

Con dulce de leche o crema  
*Classic Argentine egg desert with soft cream or dulce de leche*

### **PANQUEQUE – *Crêpe***

Dulce de leche o manzana flambeada  
*Dulce de leche or apple*

## **LA BODEGA DE MORALES – OUR CELLAR**

### **BLENDS**

Tacuil R.D. (Cabernet - Malbec) – Salta  
Santa Julia Reserva (Malbec - Cabernet) – Mendoza  
La Poderosa (de corte) – Patagonia

### **MALBEC**

Reserva Bodega Fin Del Mundo – Patagonia  
Santa Julia Reserva – Mendoza  
Alambrado – Mendoza  
Animal (vino orgánico | Organic Wine) – Mendoza  
Saurus Selección – Patagonia

### **CABERNET SAUVIGNON**

Reserva Bodega Fin Del Mundo – Patagonia  
Santa Julia Reserva – Mendoza  
Alambrado – Mendoza  
Animal (vino orgánico | Organic Wine) – Mendoza

### **OTRAS CEPAS TINTAS – OTHER RED VARIETIES**

Reserva Bodega Fin Del Mundo (Pinot Noir) – Patagonia  
Escorihuela Gascón (Syrah) – Mendoza  
Newen (Merlot) – Patagonia  
Serbal (Cabernet Franc) – Mendoza  
Santa Julia Reserva (Tempranillo) – Mendoza

### **ROSÉ**

Santa Julia (Syrah Rosé) – Mendoza

### **BLANCOS - WHITE**

Zuccardi Serie A (Torrontés) – Mendoza  
Reserva Bodega Fin Del Mundo (Chardonnay) – Patagonia  
La Poderosa (Viognier) – Patagonia  
Newen (Sauvignon Blanc) – Patagonia  
Santa Julia (Chenin Dulce | Sweet *Chenin*) – Mendoza

## **LA BODEGA DE MORALES – OUR CELLAR**

### **BOTELLAS 187 cc – 6.3 oz BOTTLES**

Santa Julia Uno (Espumante Extra Brut | *Extra Brut Sparkling*) - Mendoza

Santa Julia (Chardonnay) - Mendoza

Santa Julia (Malbec) - Mendoza

### **BOTELLAS 375 cc – 12.6 oz BOTTLES**

Santa Julia (Malbec) – Mendoza

Santa Julia (Chardonnay) – Mendoza

Postales (Malbec) – Patagonia

### **ESPUMANTES - SPARKLING**

Alambrado (Extra Brut) – Mendoza

Santa Julia (Extra Brut) – Mendoza

### **CERVEZAS – BEER**

Beagle – Artesanal | *Artisanal* (Ushuaia) 1 L | 33.8 oz

Cape Horn – Artesanal | *Artisanal* (Ushuaia) 500cc | 18.6 oz

Otro Mundo – Artesanal | *Artisanal* (Salta) 500cc | 18.6 oz

Patagonia (by Quilmes) 660 cc | 22 oz

## **BEBIDAS – BEVERAGES**

Agua (con o sin gas) – Mineral Water (still or sparkling)

Gaseosas – Sodas

Cafetería – Coffee service