

LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

**EN LA BASE DEL CATEDRAL, DONDE EL FRÍO INVITA A
QUEDARSE Y COMPARTIR, RECUPERAMOS EL RITUAL
DE LA COCINA DE MONTAÑA.**

LA RACLETTE ENCIENDE EL FUEGO CON SABORES
INTENSOS, PRODUCTO PATAGÓNICO Y PLATOS
PENSADOS PARA REUNIRNOS EN LA MESA.
QUESOS FUNDIDOS Y UNA IDENTIDAD QUE LLEVA
DÉCADAS EN ESTA MONTAÑA.

BIENVENIDOS A LA RACLETTE.

Macro **S**ELECTA



Luigi Bosca



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

PRIMEROS PLATOS

TABLA DE QUESOS 🌿 🍷 Quesos de la Patagonia, encurtidos y pan brioche	\$ 50.000	TRIO DE ROSTI 🍷 Gravlax de trucha, cordero braseado, espinaca y huevo a 65°	\$ 28.000	ESPINACAS 🍷 A la crema con queso Raclette	\$ 28.000
SOPA DE CEBOLLA 🌿 🍷 Toston y Queso	\$ 23.000	MEZZE PATAGONICO 🌿 🍷 Muhammara, hummus y babaganush	\$ 28.000	SALCHICHAS ALEMANAS Con chucrut y toston	\$ 25.000

NUESTRAS FONDUES Y RACLETTE

FONDUE CATEDRAL PARA 2 🌿 🍷 Rumel, Cuatro Esquinas, Toscano y Raclette Ventimiglia, acompañados con papines, tomates cherry, brócoli, pepinillos, panceta, jamón natural, salmón ahumado, cordero y salchichas alemanas.	\$ 85.000	FONDUE PARA 2 🌿 🍷 Rumel, Cuatro Esquinas, Toscano y Raclette Ventimiglia, acompañados con brócoli, papines, tomates cherry, pepinillos, panceta y jamón natural.	\$ 75.000	RACLETTE PARA COMPARTIR 🌿 🍷 Papa al rescoldo con raclette, pepinillos, cebollinos y cordero braseado.	\$ 50.000
---	-----------	--	-----------	---	-----------

PLATOS FUERTES

TRUCHA A LA CHAPA 🍷 Arroz con tinta de sepia, salsa romesco y huancáina.	\$ 50.000	COSTILLA 🍷 Cake de maíz con mezclum patagónico.	\$ 60.000	LOMO SOUS VIDE 🍷 Milhojas de papas con salsa carbonara y brócoli.	\$ 60.000
BERENJENA TATEMADA 🌿 🍷 Al rescoldo, con puré de remolacha asada, higos, avellanas, aceite verde y parmesano.	\$ 32.000	GOULASH DE CORDERO Spätzle con sour cream.	\$ 40.000	ÑOQUI SOUFFLE 🌿 Crema de hongos patagónicos.	\$ 38.000

PLATOS DULCES

TORTA VASCA Patagonzola con higos encurtidos.	\$ 20.000	VIAJE POR ARGENTINA 🍷 Quesos y dulces argentinos	\$ 20.000	FRENCH TOAST Helado de vainilla con caramelo salado y frutos rojos.	\$ 20.000
MOUSSE DE DDL Y CHOCOLATE 🍷 Oliva y sal.	\$ 20.000				

MENU JUNIOR

PLATO PRINCIPAL + POSTRE + BEBIDA \$ 28.000

PASTA CORTA
Crema / Fileto / Rosa

MILANESA DE POLLO O CARNE
Guarnición puré de papa o papas fritas

CHEESEBURGUER SIMPLE
Con papas fritas

POSTRE: BOCHA DE HELADO

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA LINEA ECO DE LOS ANDES / AGUA LOCAL \$ 6.000

GASEOSAS Y REFRESCOS LINEA PEPSI \$ 6.000

CAFETERIA

ESPRESSO \$ 4.000

CAFÉ EN JARRITO/CORTADO \$ 6.000

TÉ TEALOSOPHY \$ 8.000

- 🍷 APTO CELIACO
- 🌿 OPCIONAL VEGETARIANO

Macro SELECTA *Luigi Borca*



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

PRIMEIROS PRATOS

TÁBUA DE QUEIJOS 🌱🌾 5 queijos da Patagônia e focaccia	\$ 50.000	TRIO DE RÖSTI 🌾 Gravlax de truta, cordeiro braseado e sour cream	\$ 28.000	CHIPIRÕES 🌾 Na chapa com vinho branco	\$ 28.000
SOPA DE CEBOLA 🌱🌾 Gratinada e torrada	\$ 23.000	MEZZE PATAGÔNICO 🌱🌾 Pastas de muhammara, homus e babaganush	\$ 28.000	SALSICHAS ALEMÃS Salteadas com chucrute	\$ 25.000

NOSSAS FONDUES

FONDUE 1 PARA 2 🌱🌾 Emmental, gouda, gruyère, muçarela, batatinhas, tomate cereja, pepinos em conserva, panceta, presunto cru, brócolis e panificados caseiros.	\$ 85.000	FONDUE 2 PARA 2 🌱🌾 Batatinhas, tomate cereja, pepinos em conserva, panceta, presunto cru, brócolis, salmão defumado, almôndegas, mini salsichas alemãs e panificados caseiros	\$ 75.000	RACLETTE PARA COMPARTIR 🌱🌾 Batata ao rescaldo, raclette derretido e toppings de pepinos em conserva, cebolinha e cordeiro braseado.	\$ 50.000
--	-----------	---	-----------	---	-----------

PRATOS PRINCIPAIS

TRUTA NA CHAPA 🌾 Arroz com tinta de sépia, romesco e huancaína	\$ 50.000	NCOSTELA 🌾 Bolo de milho, mix de folhas patagônicas	\$ 60.000	LOMO SOUS VIDE 🌾 Mil-folhas de batata, carbonara e brócolis	\$ 60.000
BERINJELA TATEMADA 🌱🌾 Ao rescaldo, purê de beterraba assada, figos, avelãs, azeite verde e parmesão	\$ 32.000	GOULASH DE CORDEIRO COM SPAETZLE Cozimento lento e sour cream	\$ 40.000	NHOQUE SUFLÊ DE COGUMELOS 🌱 Salteados com creme, morilhas, portobello e gírgolas	\$ 38.000

PRATOS DOCES

TORTA BASCA Patagonzola e figos em conserva	\$ 20.000	VIAGEM PELA ARGENTINA 🌾 5 queijos e 5 doces do nosso território	\$ 20.000	FRENCH TOAST Sorvete de baunilha, caramelo salgado e frutos vermelhos	\$ 20.000
MOUSSE DE DOCE DE LEITE E CHOCOLATE 🌾 Espiral, azeite de oliva e sal	\$ 20.000				

MENU INFANTIL

PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA + BEBIDA MASSA CURTA Molho branco / Molho de tomate / Molho rosé	\$ 28.000
BIFE À MILANESA DE FRANGO OU CARNE Acompanhamento: purê de batata ou batatas fritas	

CHEESEBURGUER SIMPLES
Com batatas fritas

SOBREMESA: UMA BOLA DE SORVETE

BEBIDAS NAO ALCOOLICAS

ÁGUA ECO DE LOS ANDES / ÁGUA LOCAL	\$ 6.000
REFRIGERANTES E BEBIDAS PEPSI	\$ 6.000

CAFE

ESPRESSO	\$ 4.000
CAFÉ EM UMA PEQUENA CAFETEIRA / CORTADO	\$ 6.000
CHÁ TEALOSOPHY	\$ 8.000

- 🌾 SEM GLÚTEN
- 🌱 VEGETARIANO

Macro SELECTA *Luigi Bocca*



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

STARTERS

CHEESE PLATTER 🌱 🍷	\$ 60.000	TRÖSTI TRIO 🍷	\$ 28.000	BABY SQUID 🍷	\$ 28.000
5 Patagonian cheeses and focaccia		Trout gravlax, braised lamb and sour cream		Grilled with white wine	
ONION SOUP 🌱 🍷	\$ 23.000	PATAGONIAN MEZZE 🌱 🍷	\$ 28.000	GERMAN SAUSAGES	\$ 25.000
Gratinated with toast		Muhammara, hummus and babaganush		Sautéed with sauerkraut	

OUR FONDUES

FONDUE (FOR 2) 🌱 🍷	\$ 85.000	FONDUE 2 (FOR 2) 🌱 🍷	\$ 75.000	RACLETTE TO SHARE 🌱 🍷	\$ 50.000
Emmental, gouda, gruyère, mozzarella, baby potatoes, cherry tomatoes, gherkins, pancetta, cured ham, broccoli and homemade breads		Emmental, gouda, gruyère, mozzarella, baby potatoes, cherry tomatoes, gherkins, pancetta, cured ham, broccoli, smoked salmon, meatballs, mini german sausages and homemade breads		Ember-roasted potatoes, melted raclette and toppings of gherkins, chives and braised lamb	

MAIN COURSES

GRIDDLED TROUT 🍷	\$ 50.000	COSTILLA 🍷	\$ 60.000	SOUS VIDE LOIN 🍷	\$ 60.000
Squid ink rice, romesco and huancaína		Cake de maiz con mezclum patagónico.		Potato mille-feuille, carbonara and broccoli	
CHARRED EGGPLANT 🌱 🍷	\$ 32.000	LAMB GOULASH WITH SPAETZLE	\$ 40.000	SHORT RIB 🌱	\$ 38.000
Ember-roasted, with roasted beet purée, figs, hazelnuts, green oil and parmesan		Slow-cooked and served with sour cream		Corn cake and Patagonian mixed greens	

PLATOS DULCES

BASQUE CHEESECAKE	\$ 20.000	A JOURNEY THROUGH ARGENTINA 🍷	\$ 20.000	FRENCH TOAST	\$ 20.000
Patagonzola and pickled figs		5 cheeses and 5 sweets from our land		Vanilla ice cream, salted caramel and red berries	
DULCE DE LECHE AND CHOCOLATE MOUSSE 🍷	\$ 20.000				
Spiral, olive oil and salt					

KIDS MENU

MAIN COURSE + DESSERT + DRINK	\$ 28.000
SHORT PASTA	
Cream Sauce / Tomato Sauce / Rosé Sauce	
CHICKEN OR BEEF MILANESE	
Served with mashed potatoes or French fries	

SIMPLE CHEESEBURGER

Served with French fries

DESSERT: SCOOP OF ICE CREAM

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ECO WATER OF THE ANDES / LOCAL WATER	\$ 6.000
PEPSI REFRIGERANTS AND DRINKS	\$ 6.000

COFFEE

ESPRESSO	\$ 4.000
COFFEE IN A SMALL CAFETEIRA / CORTADO	\$ 6.000
TEA TEALOSOPHY	\$ 8.000

🍷 GLUTEN FREE

🌱 VEGETARIAN

Macro SELECTA *Luigi Borca*

