

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.



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

PRIMEROS PLATOS

TABLA DE QUESOS 🍴🌱	65.000	MUHAMMARA 🍴🌱	33.000
Quesos de la Patagonia y brioche.		Pasta de pimientos asados.	
SOPA DE CEBOLLA 🍴🌱	35.000	BAO DE POLLO TERIYAKI DE SAUCO	35.000
Toston gratinado.		Pan al vapor, mayo japonesa.	
RACLETTE 🍴🌱	50.000		
Papa al rescoldo con raclette, pepinillos, cebollines y cordero braseado.			

NUESTRAS FONDUES

FONDUE CATEDRAL PARA 2 🍴🌱	95.000	FONDUE PARA 2 🍴🌱	85.000
Rumel, Cuatro Esquinas, Toscano y Raclette Ventimiglia, acompañados con papines, tomates cherry, brócoli, pepinillos, panceta, jamón natural, hongos, albóndigas de cordero y salchichas alemanas.		Rumel, Cuatro Esquinas, Toscano y Raclette Ventimiglia, acompañados con papines, tomates cherry, brócoli, pepinillos, panceta y jamón natural.	

PLATOS FUERTES

TRUCHA A LA CHAPA 🍴	60.000	PASTEL DE CORDERO	48.000
Arroz con tinta de sepia, salsa romesco y huancaína.		Gratinado.	
BERENJENA TATEMADA 🍴🌱	35.000	LOMO SOUS-VIDE 🍴	68.000
Berenjena al rescoldo, puré de remolacha asada, pomelo rosado, avellanas, aceite verde y parmesano.		Milhojas de papas con salsa carbonara y brócoli.	
GNOCCI SOUFFLE	50.000		
Crema de hongos patagónicos.			

🍴 OPCIONAL VEGETARIANO
🌱 APTO CELIACO



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

PLATOS DULCES

TORTA VASCA Patagonzola con higos encurtidos.	22.000	VIGILANTE ⓧ Queso y dulce argentino.	20.000
TEXTURAS DE CHOCOLATE ⓧ Helado, namelaka, oliva y sal.	22.000	FRENCH TOAST Helado de vainilla con caramelo salado y frutos rojos.	20.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA LINEA ECO DE LOS ANDES / AGUA LOCAL	7.000	ESPRESSO	6.000
GASEOSAS Y REFRESCOS LINEA PEPSI	7.000	CAFÉ EN JARRITO/CORTADO	7.000/7.500
		TÉ	3.500

CAFETERIA

MENU JUNIOR

PLATO PRINCIPAL + POSTRE + BEBIDA	30.000
--	--------

PASTA CORTA
Crema / Fileto / Salsa Rosa.

MILANESA DE POLLO O CARNE
Puré de papas o papas fritas.

CHEESEBURGUER SIMPLE
Papas fritas.

POSTRE: HELADO (1 BOCHA)

🍷 OPCIONAL VEGETARIANO
ⓧ APTO CELIACO

Macro SELECTA

Luigi Bosca



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

PRIMEIROS PRATOS

TÁBUA DE QUEIJOS 🌱🌾 5 queijos da Patagônia e focaccia	65.000	MUHAMMARA 🌱🌾 Pasta de pimentões assados e nozes.	33.000
SOPA DE CEBOLA 🌱🌾 Gratinada e torrada	30.000	BAO DE FRANGO TERIYAKI 🌾 PAO NO VAPOR CON FRANGO TERIYAKI COM MAIONESE JAPONESA	35.000
RACLETTE 🌱🌾 Batata ao rescaldo, raclette derretido e toppings de pepinos em conserva, cebolinha e cordeiro braseado.	50.000		

NOSSAS FONDUES

FONDUE 1 PARA 2 🌱🌾 Emmental, gouda, gruyère, muçarela, batatinhas, tomate cereja, pepinos em conserva, panceta, presunto cru, brócolis e panificados caseiros.	95.000	FONDUE 2 PARA 2 🌱🌾 Batatinhas, tomate cereja, pepinos em conserva, panceta, presunto cru, brócolis, salmão defumado, almôndegas, mini salsichas alemãs e panificados caseiros	85.000
--	--------	---	--------

PRATOS PRINCIPAIS

TRUTA NA CHAPA 🌾 Arroz com tinta de sépia, romesco e huancaína.	60.000	TORTA DE CORDERIO 🌱 Gratinado	48.000
BERINJELA TATEMADA 🌱🌾 Ao rescaldo, purê de beterraba assada, figos, avelãs, azeite verde e parmesão	35.000	LOMO SOUS VIDE 🌾 Mil-folhas de batata, carbonara e brócolis	68.000
NHOQUE SUFLÊ DE COGUMELOS 🌾 Salteados com creme, morilhas, portobello e gírgolas	50.000		

🌱 VEGETARIANO
🌾 SEM GLÚTEN



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

PRATOS DOCES

TORTA BASCA Patagonzola e figos em conserva	22.000	VIGILANTE ☒ Queijos e doces do nosso território	20.000
CHOCOLATE TEXTURE ☒ Espiral, azeite de oliva e sal	22.000	FRENCH TOAST Sorvete de baunilha, caramelo salgado e frutos vermelhos	20.000

BEBIDAS NAO ALCOOLICAS

ÁGUA ECO DE LOS ANDES / ÁGUA LOCAL	7.000
REFRIGERANTES E BEBIDAS PEPSI	7.000

CAFE

ESPRESSO	6.000
CAFÉ EM UMA PEQUENA CAFETEIRA	7.000
CHÁ TEALOSOPHY	8.000

MENU INFANTIL

PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA + BEBIDA	30.000
---	--------

MASSA CURTA
Molho branco / Molho de tomate / Molho rosé

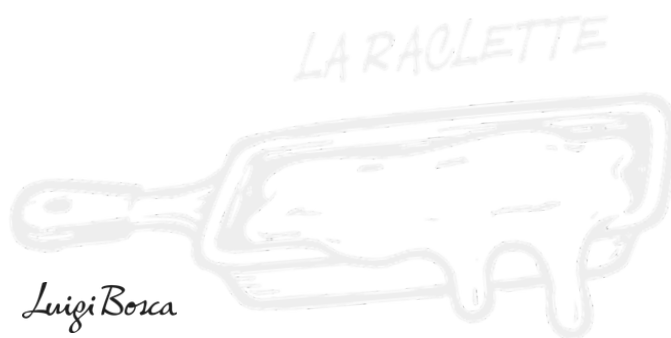
BIFE À MILANESA DE FRANGO OU CARNE
Acompanhamento: purê de batata ou batatas fritas

CHEESEBURGUER SIMPLES
Com batatas fritas

SOBREMESA: UMA BOLA DE SORVETE

☑ VEGETARIANO
☒ SEM GLÚTEN

Macro SELECTA *Luigi Bosca*



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

STARTERS

CHEESE PLATTER 🌱🍷	65.000	MUHAMMARA 🌱🍷	33.000
Patagonian cheeses and brioche.		Roasted bell pepper paste.	
FRENCH ONION SOUP 🌱🍷	35.000	ELDERBERRY TERIYAKI CHICKEN BAO 🍷	35.000
Gratin toast.		Steamed bun with elderberry teriyaki chicken and japanese mayonnaise.	
RACLETTE 🌱🍷	50.000		
Ember-roasted potatoes with raclette, gherkins, spring onions and braised lamb.			

FONDUES

FONDUE CATEDRAL (FOR 2) 🌱🍷	95.000	FONDUE (FOR 2) 🌱🍷	85.000
Patagonian cheeses (Rumel, Cuatro Esquinas, Toscano and Raclette), baby potatoes, cherry tomatoes, broccoli, gherkins, pancetta, ham, mushrooms, lamb meatballs, and german sausages.		Patagonian cheeses (Rumel, Cuatro Esquinas, Toscano and Raclette), baby potatoes, cherry tomatoes, broccoli, gherkins, pancetta, and ham.	

MAIN

GRIDDLED TROUT 🍷	60.000	LAMB PIE	48.000
Black rice, romesco sauce and huancaína.		Gratin.	
CHARRED EGGPLANT 🌱🍷	35.000	FILET MIGNON SOUS-VIDE 🍷	68.000
Ember-roasted eggplant, roasted beetroot purée, pink grapefruit, hazelnuts, green oil, and parmesan cheese.		Potato mille-feuille, carbonara sauce and broccoli.	
MUSHROOMS GNOCCHI SOUFFLE	68.000		
Mushroom cream sauce.			

🌱 VEGETARIAN
🍷 GLUTEN FREE



LA RACLETTE

HOTEL CATEDRAL

DESSERTS

BASQUE CHEESECAKE Patagonzola cheese and pickled figs.	22.000	CHEESE & PAPAYA PASTE 🌱	20.000
CHOCOLATE SAMPLER 🌱 Ice cream, namelka, olive oil and salt.	22.000	FRENCH TOAST Vanilla ice cream, salted caramel and berries.	20.000

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

BOTTLED WATER	7.000
SOFT DRINKS	7.000

COFFEE

ESPRESSO	6.000
SHORT AMERICANO / LATTE	7.000/7.500
TEA	3.500

KIDS MENU

MAIN + DESSERT + BEVERAGE	30.000
----------------------------------	--------

PASTA
Cream / Tomato Sauce / Rosé Sauce

CHICKEN OR VEAL MILANESE
Mashed potatoes or french fries.

CHEESEBURGER
French fries.

DESSERT: ICE CREAM (1 SCOOP)

- 🌱 VEGETARIAN
- 🌱 GLUTEN FREE

Macro SELECTA

Luigi Bocca

