



# DEL LAGO

## RESTAURANT

**EN EL RESTAURANTE DEL LAGO CELEBRAMOS LA  
COCINA QUE SIEMPRE FUNCIONA: PLATOS  
ABUNDANTES, RECETAS CONOCIDAS Y EL PLACER  
DE COMER BIEN, FRENTE A UN GRAN PAISAJE.  
UN CLÁSICO, HECHO COMO CORRESPONDE.**

**BIENVENIDOS.**

Macro **SELECTA** *Luigi Bosca*








# DEL LAGO

## RESTAURANT

### NUESTRAS EMPANADAS

#### EMPANADAS

\$ 6.000

- ESPINACA Y QUESO  
- JAMON Y QUESO
- CORDERO
- TRUCHA
- CARNE CORTADA A CUCHILLO 

### PRIMEROS PLATOS

PROVOLETA PASTORIL  

\$25.000

PAPAS FRITAS  

\$18.000

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA  

\$18.000

ENSALADA CAESAR CON POLLO  

\$25.000

ENSALADA DE VEGETALES ASADOS  

\$25.000

### PASTAS Y SALSAS

SORRENTINOS DE CALABAZA 

\$ 28.000

ÑOQUI SOUFFLE 

\$ 28.000

FUSSILLI AL HUEVO 

\$ 25.000

#### \*OPCIONALES DE SALSAS A ELECCION

FILETO Y ALBAHACA

A LA CREMA

SALSA ROSA

### COCINA DE MONTAÑA

RISOTTO DE CALABAZA, PESTO Y SEMILLAS 

\$ 28.000

GUISO DE LENTEJAS MONTAÑES  

\$ 30.000

GOULASH DE TERNERA CON SPAETZLE Y CREMA 

\$ 35.000

MILANESA DE TERNERA\*

\$ 25.000

MILANESA DE TERNERA A LA NAPOLITANA\*

\$ 30.000

MILANESA DE POLLO\*

\$ 25.000

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA\*

\$ 30.000

MILANESA DE BERENJENAS\* 

\$ 23.000

MILANESA DE BERENJENAS NAPOLITANA\* 

\$ 28.000

\*GUARNICION A ELECCION

 APTO CELIACO

 OPCIONAL VEGETARIANO

Macro SELECTA *Luigi Bocca*



# DEL LAGO

## RESTAURANT

### CARNES ASADAS

<b>TRUCHA GRILLADA</b>	\$ 40.000
<b>BIFE DE CHORIZO</b>	\$ 35.000
<b>PATA Y MUSLO</b>	\$ 30.000
<b>PECHITO DE CERDO LAQUEADO</b>	\$ 35.000

\*GUARNICION A ELECCION

### GUARNICIONES

CUÑAS DE PAPA CON OLIVA Y HIERBAS
PAPAS FRITAS
PURE DE PAPAS
PURE DE CALABAZA
VEGETALES ASADOS
ARROZ BLANCO
ENSALADA RUCULA Y PARMESANO
ENSALADA MIXTA

### POSTRES

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	\$ 15.000
<b>PANQUEQUES DE MANZANA</b>	\$ 15.000
<b>PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE</b>	\$ 12.000
<b>DOS BOCHAS DE HELADO</b>	\$ 12.000
<b>TIRAMISU CLASICO</b>	\$ 12.000
<b>FLAN DE HUEVOS CON DULCE DE LECHE Y/O CREMA BATIDA</b>	\$ 12.000

### MENU JUNIOR

<b>PLATO PRINCIPAL + POSTRE + 1 BEBIDA</b>	\$28.000
<b>ÑOQUI DE PAPA</b>	
CREMA / FILETO / ROSA	
<b>MILANESA DE POLLO</b>	
<b>CHEESE BURGER</b>	
GUARNICION A ELECCION	
POSTRE: BOCHA DE HELADO O FLAN	
MIXTO	

**APTO CELIACO**

**OPCIONAL VEGETARIANO**

Macro **SELECTA** *Luigi Bosca*








# DEL LAGO

## RESTAURANT

### NOSSAS EMPANADAS

#### EMPANADAS

\$6.000

- ESPINAFRE E QUEIJO  
- PRESUNTO E QUEIJO
- CORDEIRO
- TRUTA
- CARNE CORTADA NA FACA 

### ENTRADAS

SOPA DE ABÓBORA GRATINADA  

\$18.000

PROVOLETA PASTORIL  

\$25.000

BATATAS FRITAS  

\$18.000

SALADA CAESAR COM FRANGO  

\$25.000

SALADA DE VEGETAIS ASSADOS  

\$25.000

### MASSAS

FUSILLI COM OVO 

\$ 25.000

NHOQUE SOUFFLÉ 

\$ 28.000

SORRENTINOS DE ABÓBORA 

\$ 28.000

#### OPÇÕES DE MOLHOS À ESCOLHA:

MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO

AO CREME

MOLHO ROSÉ

### COZINHA DE MONTANHA

RISOTO DE ABÓBORA, PESTO E SEMENTES  

\$ 28.000

ENSOPADO DE LENTILHAS MONTANHÊS  

\$ 30.000

GOULASH DE VITELA COM SPÄTZLE E CREME  

\$ 35.000

MILANESA DE VITELA\*

\$ 25.000

MILANESA DE VITELA À NAPOLITANA\*

\$ 30.000

MILANESA DE FRANGO\*

\$ 25.000

MILANESA DE FRANGO NAPOLITANA\*

\$ 30.000

MILANESA DE BERINJELA\* 

\$ 23.000

MILANESA DE BERINJELA NAPOLITANA\* 

\$ 28.000

\*ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA

 APTO CELIACO

 OPCIONAL VEGETARIANO

Macro SELECTA *Luigi Bocca*



# DEL LAGO

## RESTAURANT

### CARNES ASSADAS

<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b>	\$ 30.000
<b>BIFE DE CHORIZO</b>	\$ 35.000
<b>TRUTA GRELHADA</b>	\$ 40.000
<b>COSTELINHA DE PORCO LAQUEADA</b>	\$ 35.000
*ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA	

### ACESSÓRIOS

BATATINHAS AO FORNO COM AZEITE E ERVAS
BATATAS FRITAS
PURÊ DE BATATAS
PURÊ DE ABÓBORA
LEGUMES ASSADOS
ARROZ BRANCO
SALADA DE RÚCULA COM PARMESÃO
SALADA MISTA

### SOBREMESAS

<b>FLAN DE OVOS COM DOCE DE LEITE E/OU CHANTILLY</b>	\$12.000
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	\$15.000
<b>PANQUECA COM MACA</b>	\$15.000
<b>PANQUECA COM DOCE DE LEITE</b>	\$12.000
<b>DIOS BOLA DE SORVETE</b>	\$12.000
<b>TIRAMISÙ CLÁSSICO</b>	12.000

### CARDÁPIO INFANTIL

<b>PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA + 1 BEBIDA</b>	\$28.000
<b>NHOQUE</b>	
<b>MOLHOS: MANTEIGA / CREME / SUGO / ROSÉ</b>	
<b>MILANESA DE FRANGO</b>	
<b>PEITO DE FRANGO GRELHADO</b>	
<b>CHEESEBURGER</b>	
<b>*ACOMPANHA GUARNIÇÃO À ESCOLHA</b>	
SOBREMESA: BOLA DE SORVETE OU FLAN COM DOCE DE LEITE E CHANTILLY	

SEM GLUTEN

OPCAO VEGETARIANA

Macro SELECTA *Luigi Bosca*





# DEL LAGO RESTAURANT

## EMPANADAS

### EMPANADAS

\$ 6.000

- ESPINACH & CHEESE  
- HAM & CHEESE
- LAMB
- TROUT
- KNIFE-CUT BEEF

## FOR A START

GRATIN PUMPKIN SOUP  

\$18.000

PROVOLETA "PASTORIL"  

\$25.000

FRENCH FRIES  

\$18.000

CAESAR SALAD WITH CHICKEN  

\$25.000

ROASTED VEGETABLE SALAD  

\$25.000

## PASTAS AND SAUCES

EGG FUSILLI 

\$ 25.000

SOUFFLÉ GNOCCHI 

\$ 28.000

PUMPKIN SORRENTINOS 

\$ 28.000

### CHOICE OF SAUCES:

TOMATO & BASIL

CREAM SAUCE

ROSÉ SAUCE

## MOUNTAIN KITCHEN

PUMPKIN RISOTTO WITH PESTO AND SEEDS  

\$ 28.000

HEARTY MOUNTAIN-STYLE LENTIL STEW  

\$ 30.000

VEAL GOULASH WITH SPÄTZLE AND CREAM

\$ 35.000

VEAL MILANESE\*

\$ 25.000

VEAL MILANESE, NEAPOLITAN STYLE\*

\$ 30.000

CHICKEN MILANESE\*

\$ 25.000

CHICKEN MILANESE, NEAPOLITAN STYLE\*

\$ 30.000

EGGPLANT MILANESE\* 

\$ 23.000

EGGPLANT MILANESE, NEAPOLITAN STYLE\* 

\$ 28.000

\*CHOICE OF SIDE DISH

 APTO CELIACO

 OPCIONAL VEGETARIANO

Macro SELECTA *Luigi Bosca*



# DEL LAGO

## RESTAURANT

### ROASTED MEETS

<b>CHICKEN LEG &amp; THIGH</b>	\$30.000
<b>BIFE DE CHORIZO (ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK)</b>	\$35.000
<b>GRILLED TROUT</b>	\$40.000
<b>GLAZED PORK RIBS</b>	\$35.000
*CHOICE OF SIDE DISH	

### FITTINGS

ROASTED BABY POTATOES WITH OLIVE OIL AND HERBS
FRENCH FRIES
MASHED POTATOES
PUMPKIN PURÉE
ROASTED VEGETABLES
WHITE RICE
ARUGULA SALAD WITH PARMESAN
MIXED SALAD

### DESSERTS

<b>EGG FLAN WITH DULCE DE LECHE AND/OR WHIPPED CREAM</b>	\$12.000
<b>CHOCOLATE MOUSSE</b>	\$15.000
<b>CREPE WITH APPLE</b>	\$15.000
<b>CRÊPE WITH DULCE DE LECHE</b>	\$12.000
<b>ONE SCOOP OF ICE CREAM</b>	\$12.000
<b>CLASSIC TIRAMISÙ</b>	\$12.000

### MENU KIDS

<b>MAIN COURSE + DESSERT + 1 BEVERAGE</b>	\$28.000
<b>MAIN COURSE OPTIONS:</b>	
<b>GNOCCHI</b>	
<b>SAUCES: BUTTER / CREAM / SUGO (TOMATO) / ROSÉ</b>	
<b>CHICKEN MILANESE</b>	
<b>CHEESEBURGER</b>	
<b>*SERVED WITH A SIDE OF YOUR CHOICE</b>	
DESSERT:	
ONE SCOOP OF ICE CREAM OR EGG FLAN WITH DULCE DE LECHE AND WHIPPED CREAM	

**APTO CELIACO**

**OPCIONAL VEGETARIANO**

Macro SELECTA *Luigi Bocca*






# DEL LAGO

## RESTAURANT TAKE AWAY

### NUESTRAS EMPANADAS

**EMPANADAS** \$ 6.000

- ESPINACA Y QUESO.  
- JAMON Y QUESO,
- CORDERO.
- TRUCHA.
- CARNE CORTADA A CUCHILLO. 

### PRIMEROS PLATOS

**PAPAS FRITAS**  \$20.000

**ENSALADA CAESAR CON POLLO**   \$15.000

**ENSALADA DE VEGETALES ASADOS**   \$25.000

### PASTAS Y SALSAS

**FUSILI AL HUEVO**  \$ 25.000

**ÑOQUI SOUFFLE**  \$ 28.000

**SORRENTINOS DE CALABAZA**  \$ 28.000

**\*OPCIONALES DE SALSAS A ELECCION**

FILETO Y ALBAHACA

A LA CREMA

SALSA ROSA

### COCINA DE MONTAÑA

**RISOTTO DE CALABAZA, PESTO Y SEMILLAS**   \$ 30.000

**GUISO DE LENTEJAS MONTAÑES**   \$ 30.000

**GOULASH DE TERNERA CON SPAETZLE Y CREMA**  \$ 35.000

**MILANESA DE TERNERA\*** \$ 25.000

**MILANESA DE TERNERA A LA NAPOLITANA\*** \$ 30.000

**MILANESA DE POLLO\*** \$ 25.000

**MILANESA DE POLLO NAPOLITANA\*** \$ 30.000

**MILANESA DE BERENJENAS\***  \$ 23.000

**MILANESA DE BERENJENAS NAPOLITANA\***  \$ 28.000

\*GUARNICION A ELECCION

 **APTO CELIACO**

 **OPCIONAL VEGETARIANO**

Macro **SELECTA** *Luigi Bosca*



# DEL LAGO

## RESTAURANT TAKE AWAY

### POSTRES

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> 	\$ 15.000
<b>PANQUEQUES DE MANZANA</b>	\$ 15.000
<b>PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE</b>	\$ 12.000
<b>DOS BOCHAS DE HELADO</b> 	\$ 12.000
<b>TIRAMISU CLASICO</b>	\$ 12.000

### MENU JUNIOR

<b>PLATO PRINCIPAL + POSTRE + 1 BEBIDA</b>	\$28.000
<b>ÑOQUI DE PAPA</b> CREMA / FILETO / ROSA	
<b>MILANESA DE POLLO</b>	
<b>CHEESE BURGER</b> GUARNICION A ELECCION	
POSTRE: BOCHA DE HELADO O FLAN MIXTO	

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>AGUA LINEA ECO DE LOS ANDES/AGUA LOCAL</b>	\$ 6.000
<b>GASEOSAS Y REFRESCOS LINEA PEPSI</b>	

 **APTO CELIACO**

 **OPCIONAL VEGETARIANO**

Macro **SELECTA** *Luigi Borca*

