



Familia Weiss



Picada de Ahumados Familia Weiss

*Picada Grande Familia Weiss / Familia Weiss Big Platter /
Tábua Família Weiss Grande*

Ahumados de queso, ciervo, salmón, arrollados de ciervo o salmón, paté de ciervo y de salmón, rolmops, pepinillos, ciervo en escabeche, etc.

(Smoked cheese, venison, wild board salmon, venison and salmon paté, rols of venison or wild board, venison in pickles, rolmops, pickled gherkins, etc.)

(Defumado de queijo, cervo, salmao, cervo em escabeche, rolmops, pepino, milho, etc.)

ENTRADAS

ENTRADAS

Starters

Picada Grande Familia Weiss / Familia Weiss Big Platter /
Tábua Família Weiss Grande \$68000

Ahumados de queso, ciervo, salmón, arollados de ciervo o salmón, paté de ciervo y de salmón, rolmops, pepinillos, ciervo en escabeche, etc.
(Smoked cheese, venison, wild board salmon, venison and salmon paté, rols of venison or wild board, venison in pickles, rolmops, pickled gherkins, etc.)
(Defumado de queijo, cervo, salmao, cervo em escabeche, rolmops, pepino, milho, etc.)

Picada Chica Familia Weiss / Familia Weiss Small Platter /
Tábua Família Weiss Pequena \$39000

Picada Estepa Patagónica Grande / Patagonic Desert Big Plater /
Tábua Estepa Patagónica Grande \$60000

Patés de ciervo, berenjenas en escabeche, matambrito releno de ternera, panes saborizados, dados de queso fontina en aceite de oliva, papas fritas, ciervo en escabeche, embutidos, salame casero, y jamón crudo.
(Pickled aubergines, matambre stuffed with veal, flavored breads dices of fontina, cheese in olive oil, potatoe chips, pickled venison, home made salami and raw ham)
(Berinjela em conseva, recheado veal bife de flanco, paes com sabor, queijo, fontina picado em azeite, batatas fritas, veados em conserva, salame caseiro, e prosciutto)

Picada Estepa Patagónica Chica / Patagonic Desert Small Plater /
Tábua Pequena Estepa Patagónica \$35000

Plato adicional de picada / Additional platter dish /
Prato adicional de depetiscos \$9500

Empanada de Cordero (precio por unidad) \$5500

Trucha ahumada / Smoked trout / Truta defumada. \$15000

Rabas Provenzal / Calamari Provenzal / Lula frita Provenzal \$21000

Salmón Ahumado / Smoked Salmon / Salmao defumado \$32000

SOUPA

SOPAS

Soup

Crema de Hongos / Mushrooms Soup / Soupa de Cogumelos \$16500

Sopa de Calabaza / Pumpkin Soup / Soupa de Abobora \$15000

Sopa de Verduras / Vegetables Soup / Soupa de Vegetal \$15000

Cubierto \$ 1500
Table Service / Coberto



SALADAS ENSALADAS *Salads*

Ensalada del Bosque/ Salad from de Forest/ Salada do Bosque \$18000
Berro o rúcula, champignones y queso gruyere
(watercress or rúcula, champignons and gruyere cheese)
(Agriao, champignon e queijo gruyere)

Ensalada Weiss/ Weiss Salad/ Salada Weiss ** \$21000
Berro o rúcula, queso y ciervo ahumado, almendras tostadas,
frambuesas, manzanas verdes, adhirezo de limón y miel.
(Watter cress, letucce, smoked cheese and venison, roasted almonds,
raspberry, green apple, seasoned wuth lemon and honey)
(Agriao, alface, queijo e cervo defumados, amendoas torradas,
framboesas, maca verde, e molho de limao e mel)

Ensalada de Invierno/ Winter Salad/ Salada Inverno ** \$23000
Berenjenas, zucchini, rucula, lechuga, cherrys confitados, champignones y queso
(Eggplant, zucchini, rucula, lettuce, candied cherry tomatoes, champignon and cheese)
(Berinjela, abobrinha, rúcula, alface, tomates-cereja cristalizados, cogumelos e queijo)

Ensalada Completa/ Complete Salad/ Salada Completa \$21000
Lechuga, tomate zanahoria, choclo, remolacha,
champignon, palmito y cebolla.
(Letucce, tomatoe, onion, carrot, beetroot,, heart of palm,
and champignon)
(Alface, tomatoe, cenoura, milho, remolacha, champignon,
palmito, cebola)

Ensalada Mixta/ Mix Salad/ Salada Mista \$16000

** Ingredientes estacionales, consulte disponibilidad





Ensalada Weiss

Weiss Salad/ Salada Weiss

Berro o rúcula, queso y ciervo ahumado, almendras tostadas, frambuesas, manzanas verdes, adherezo de limón y miel.

(Watter cress, letucce, smoked cheese and venison, roasted almonds, raspberry, green apple, seasoned wuth lemon and honey)

(Agriao, alface, queijo e cervo defumados, amendoas torradas, framboesas, maca verde, e molho de limao e mel)



Cordero Patagónico

Patagonian Lamb / Cordeiro Patagónico
Cordero a la parrilla / Grilled Lamb / Cordeiro a Parrilla
**** Foto ilustrativa, consulte el corte disponible ****

CARNE A PARRILLA

CARNES A LA PARRILLA

Meats Grilled

Pollo con Salsa de Hongos/ Chicken with Mushrooms/ Frango com molho de Cogumelos Pollo a la parrilla con salsa de hongos de la región y papas fritas. (Grilled and served with mushroomssauce and french potatoes) (Frango a parrilla com molho de cogumelos e batata frita)	\$34000
Pollo con Verduras al vapor/ Chicken Breast with vegetables/ Filé de Frango Pollo a la Parrilla con verduras al vapor (Grilled chicken breast with vegetables) (Frango a parrilla)	\$31000
Brochette de Lomo con papas fritas/ Tenderloin Brochette/ Espetinho de Filé Mignon Lomo, panceta, cebolla y morrones (Tenderloin, onion, bacon, sweet peper) (Filé mignon, cebola, bacon e pimentao)	\$38000
Brochette Mixta de Pollo y Lomo con papas fritas/ Brochette/ Espetinho Pollo, lomo, panceta, cebolla y morrones (Tenderloin, chicken, onion, bacon, sweet peper) (Filé mignon, frango, cebola, bacon e pimentao)	\$35000
Bife de Chorizo con papas fritas/ Shirloin Rump Steak/ Bife de Contra-Filé	\$38000
Cordero Patagónico con papas fritas/ Patagonian Lamb/ Cordeiro Patagónico	\$37000
Medallón de Lomo con Verduras al vapor/ Tenderloin/ Filé Mignon	\$45000
Lomo a la Pimienta con milhojas de papa/ Tenderloin with pepper/ Filé Mignon com Pimenta	\$49000
Lomo Con Salsa de Hongos con papas fritas/ Tenderloin with Mushrooms/ Filé Mignon com molho de Cogumelos	\$47000

PESCADOS

PESCADOS

Typical Meat

Salmón Papillote/ Salmón Papillote/ Salmao Papillote \$47000

Salmón con verdeo, vino blanco, y verduras envueltos en papel de aluminio, con guarnición de spatzle

(Salmon with green onion, whitewine, butter and vegetables)

(Salmao a parila com limao, alho, vino blanco, e spatzle)

Salmón con Champignones/ Salmón with Mushrooms/ Salmao com Champignones \$45000

Salmón con salsa de champignones a la crema y guarnición de spatzle

(Salmon with mushrooms sauce served with spatzle)

(Salmao a parrilla com creme de champignones e spatzle)

Salmón al Limón/ Salmón with Lemon/ Salmao com Limao \$45000

Salmón a la parrilla con limón y verduras

(Grilled salmon with lemon and vegetables)

(Salmao com limao e legumes)

Trucha a las Finas Hierbas/ Trout with Fines Herbes/ Truta com Ervas Finas \$38000

Trucha a la parrilla con salvia, romero, tomillo y aceite de oliva

(Grilled trout with rosemary, thymus, and olive oil)

(Truta a parrilla com salvia, alecrim, tomillo e azeite)

Trucha a la Crema/ Trout with Cream/ Truta com Creme \$38000

Trucha a la parrilla con salsa de crema, Spatzle o Papas al natural

(Grilled trout with cream sauce, spatzle or potatoes)

(Truta a parrilla com molho de creme, spatzle o batatas cozidas)

Trucha con Champignones/ Trout with Champignons/ Truta com Champignones \$40000

Trucha a la parrilla con salsa de crema de champignones, Spatzle o Papas al natural

(Grilled trout with champignons sauce, spatzle or potatoes)

(Truta a parrilla com molho de champignones, spatzle o batatas cozidas)

GUARNICOES

GUARNICIONES

Side Dish

Papas Noisette / Noisette Fries / Batata Noisette Frita \$16000

Papas Fritas / French Fries / Batata Frita \$14000

Spatzle / Spatzle / Spatzle \$14000

Papas al Natural o Arroz/ Potatoe or Rice / Batata Cozida o Arroz \$5000

Puré de Papas / Mashed Potatoes / Puré de Batatas \$8000

Verduras / Vegetables / Verduras \$12000

Espinaca a la Crema / Cream Spinach / Espinafare a Creme \$12000



Trucha a las Fines Hierbas

Trout with Fines Herbs/ Truta com Ervas Finas
Trucha a la parrilla con verduras, salvia, romero, tomillo y olivo
Grilled trout with vegetables, rosemary, thymus,
salvia and olive oil
Truta a parrilla com legumes, salvia, alecrim, tomilho e azeite



Ciervo a la cazadora

Venison Hunter's Style with Spatzle
Cervo a Cacadora com Spatzle

PRATOS TÍPICOS PLATOS TÍPICOS *Typical Meat*

Bondiola del Chef/ Chef Style Pork Shoulder/ Lombo de Porco Recheado do Chef Bondiola de cerdo grillada y terminada en Malbec con zanahorias caramelizadas (Grilled and finished on Malbec wine sauced and served with caramelized carrots) (Grelhado com molho de Malbec e cenoura caramelizada)	\$38000
Milanesa Weiss/ Milanese Weiss/ Milanesa Weiss Con papas fritas / With french fries / Com batata frita	\$35000
Cordero a la Cazadora/ Lamb Hunter's Style/ Cordeiro a Cacadora Guisado de de cordero perfumado con tomero y guarnición de spaetzel (Lamb stew seasoned with rosemary and served with spaetzel) (Guisado de cordeiro perfumado com alecrim, com spaetzel)	\$38000
Goulash con Spatzle/ Beef Hunter's Style/ Guisado de novilho Guisado de novillo con vino tinto, paprika y spatzle (Beef stewed with red wine, paprika and served with spaetzel) (Guisado de novilho com vinho tinto y paprika com spatzle)	\$34000
Ciervo a la Cazadora/ Venison Hunter's Style/ Cervo a Cacadora Guisado de ciervo con verduras y hongos con spatzle (With mushroom sauce, vegetables and served with spatzle) (Cervo a Cacadora com spatzle)	\$40000
Cordero Relleno con milhojas de papa a la crema /Stuffed Lamb/ Cordeiro recheado	\$42000

MENU PARA CRIANCAS MENÚ INFANTIL *Kids Menu*

Pasta: Fetuccinis o ñoquis con salsa crema o filetto + Postre Pasta: Fetuccinis o gnocchis with cream or filetto + Dessert Pasta: Fetuccinis o gnocchis com creme o filetto + Sobremesa	\$27000
Carne: Milanesa o Bife de Chorizo + Postre Meat: Milanese or steak + Dessert Carne: Milanesa o Bife de contra-filé + Sobremesa	\$32000

MASSAS CASEIRA
PASTAS DE LA CASA
Pasta Home Made

Fetuccini/ Fetucini/ Fetucini	\$14000
Ñoquis Rellenos/ Filled Gnocchi / Gnocchi Recheado Ñoquis de papa relenos de queso y jamón (Filled potatoe gnocchi with cheese and bacon) (Gnocchi de batata recheado com queijo e presunto)	\$25000
Spatzle/ Spatzle/ Spatzle Mini ñoqui húngaro de harina y huevo (Mini hungarian gnocchi made of egg and flour) (Mini gnocchi a base de farinha e ovos)	\$18000
Sorrentinos de Verdura/ Vegetable Sorrentino/ Sorrentino de Verdura	\$21000
Sorrentinos de Salmón Ahumado/ Smoked Salmon Sorrentino/ Sorrentinos de Salmao Defumado	\$27000
Lasagna de Cordero/ Lamb Lasagna/ Lasanha de Cordeiro	\$34000

MOLHOS
SALSAS
Sauces

De Mar / Sea Sauce / De Mar	\$18000
Crema / Cream/ Creme	\$6000
Filetto / Filetto / Filetto	\$5000
Hongos/ Mushrooms / Cogumelos	\$7000
Bella Italia / Bella Italia / Bella Italia	\$12000
Bolognesa /Bolognesa / Bolognesa	\$9000
Rosa / Cream and Filetto / Creme y Filetto	\$6000





Sorrentinos de Verdura con Salsa Bella Italia

Vegetable Sorrentino with Bella Italia Sauce
Sorrentino de Verdura com molho Bella Italia

VINHOS VINOS *Wines*

BODEGA
CATENA ZAPATA

Catena Zapata Estiba Reservada	\$750000
Nicolas Catena Zapata	\$210000
Catena Zapata Malbec Argentino	\$190000
Catena Zapata Birth of Cabernet	\$175000
Angelica Zapata Malbec Alta	\$83000
Angelica Zapata Cabernet Franc Alta	\$72000
Angelica Zapata Cabernet Alta	\$72000
Angelica Zapata Merlot Alta	\$72000
Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$72000
DV Catena Zapata Cabernet La Piramide	\$63000
DV Catena Zapata Cabernet Cabernet	\$60000
DV Catena Zapata Malbec Malbec	\$60000
DV Catena Zapata Cabernet Malbec	\$46000
DV Catena Zapata Chardonnay Chardonnay	\$46000
Saint Felicien Malbec	\$29000
Saint Felicien Malbec 375cc	\$17000
Saint Felicien Cabernet Franc	\$29000
Saint Felicien Cabernet Merlot	\$29000
Saint Felicien Chardonnay	\$29000
Nicasia Grand Blend	\$35000
Nicasia Malbec Blend	\$26000
Nicasia Cabernet Franc Blend	\$26000
Nicasia Viognier Blanc de Blancs	\$26000
Nicasia Bulle Doux	\$31000
Alamos Pinot Noir	\$22000
Alamos Malbec	\$22000
Alamos Cabernet Sauvignon	\$22000

Gran Enemigo Single Vineyard Gualtallary	\$125000
Gran Enemigo Cepillo Corte	\$115000
Gran Enemigo Chacayes Corte	\$115000



EL ENEMIGO

VINHOS VINOS *Wines*



Luigi Bosca Los Nobles Malbec Vistalba	\$ 115000
Luigi Bosca Apuntes Malbec Organico	\$ 56000
Luigi Bosca De Sangre Malbec DOC	\$ 50000
Luigi Bosca De Sangre Cabernet Franc	\$ 43000
Luigi Bosca De Sangre Malbec Valle de Uco	\$ 40000
Luigi Bosca Malbec	\$ 28000
Luigi Bosca Pinot Noir	\$ 33000
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	\$ 28000
Luigi Bosca Chardonnay	\$ 28000
Luigi Bosca Extra Brut	\$ 38000
Finca La Linda Sweet Viognier	\$ 19000
Finca La Linda Malbec	\$ 19000



Salentein Primus Malbec	\$ 130000
Salentein Numina Malbec	\$ 42000
Salentein Numina Cabernet Franc	\$ 42000
Salentein Numina Chardonnay	\$ 42000
Salentein Reserva Malbec	\$ 30000
Salentein Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 30000
Salentein Reserva Pinot Noir	\$ 30000
Salentein Reserva Chardonnay	\$ 30000
Killka Malbec	\$ 20000
Killka Chardonnay	\$ 20000
Portillo Malbec	\$ 16000
Portillo Sauvignon Blanc	\$ 16000



Terrazas de los Andes Grand Malbec	\$ 98000
Terrazas de los Andes Origen Compuertas M	\$ 42000
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 33000
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir	\$ 33000



Latitud 33 Malbec	\$ 16000
Latitud 33 Sauvignon Blanc	\$ 16000



Chandon Extra Brut	\$ 30000
Chandon Brut Nature	\$ 36000
Chandon Delice	\$ 30000



Baron B Extra Brut	\$ 58000
--------------------	----------

VINHOS VINOS *Wines*

Zuccardi Jose Zuccardi Malbec Cabernet	\$ 95000
Zuccardi Q Malbec	\$ 55000
Gran Alambrado Malbec	\$ 28000
Alambrado Malbec	\$ 21000
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 21000
Santa Julia Cabernet Sauvignon Reserva	\$ 18000
Santa Julia Malbec Reserva	\$ 18000
Santa Julia Chenin Dulce	\$ 18000
Santa Julia Malbec	\$ 15000
Santa Julia Malbec 375cc	\$ 9000
Santa Julia Torrontes	\$ 15000
Santa Julia Chardonnay	\$ 15000



Cadus Assamblege	\$ 95000
Cadus Single Vineyard	\$ 95000
Cadus Apellation Malbec	\$ 51000
Don Nicanor Malbec	\$ 28000
Don Nicanor Cabernet Franc	\$ 28000
Nieto Senetiner Pat Malbec DOC	\$ 23000
Nieto Senetiner Malbec	\$ 18000
Nieto Senetiner Malbec-Cab-Petit Verdot	\$ 18000



Fin del Mundo Special Blend	\$ 145000
Fin Malbec	\$ 58000
Fin Cabernet Franc	\$ 58000
La Poderosa Malbec	\$ 20000
La Poderosa Sauvignon Blanc	\$ 20000
Newen Malbec	\$ 17000
Newen Cabernet Sauvignon	\$ 17000
Newen Merlot	\$ 17000



VINHOS VINOS *Wines*

viña las perdices

MENDOZA • ARGENTINA

Alae Gran Reserva Malbec	\$ 90000
Exploracion Gualtallary Malbec	\$ 30000
Exploracion Paraje Altamira Malbec	\$ 30000
Albariño Linea Exploracion	\$ 26000
Ala Colorada Tannat	\$ 26000

Las Perdices Reserva Malbec	\$ 21000
Las Perdices Reserva Pinot Noir	\$ 21000
Las Perdices Reserva Bonarda	\$ 21000
Las Perdices Late Harvest Viognier Tardio	\$ 21000

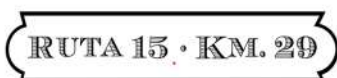
Chac Chac Malbec Rose	\$ 18000
Las Perdices Malbec	\$ 16000
Las Perdices Red Blend	\$ 16000
Las Perdices Sauvignon Blanc	\$ 16000



Santa Ercilia Malbec	\$ 30000
Tunquelen Malbec	\$ 24000
Tunquelen Tempranillo	\$ 24000



Diamandes de Uco Malbec	\$ 33000
Diamandes de Uco Cabernet Franc	\$ 36000
L'Argentin de Malartic Rosado	\$ 24000
Diamandes Perlita Malbec	\$ 22000
Diamandes Perlita Chardonnay	\$ 22000



Ruta 15 Malbec 2003	\$ 95000
Ruta 15 Malbec 2016	\$ 48000
Ruta 15 Malbec 2021	\$ 35000



Whisky

Johnnie Walker Blue Label	\$ 140000
Johnnie Walker Gold Reserve	\$ 39000
Johnnie Walker Black Label	\$ 18000
Johnnie Walker Red Label	\$ 15000
Chivas Regal 18 años	\$ 39000
Chivas Regal 12 años	\$ 18000
Jack Daniel's Honey	\$ 17000
Jack Daniel's N°7	\$ 15000
Ballantines 12 años	\$ 15000

Aperitivos y Tragos

Cognac Hennessy	\$ 32000
Cognac Reserva San Juan	\$ 10000
Caipirinha- Caipirosca	\$ 16000
Daikiri	\$ 16000
Martini	\$ 10000
Pisco Sour	\$ 18000
Fernet Branca con Coca Cola	\$ 18000
Carpano	\$ 15000
Gancia	\$ 9000

Cervezas

Imperial Litro	\$ 13000
Heineken Litro	\$ 18000

Bebidas sin Alcohol

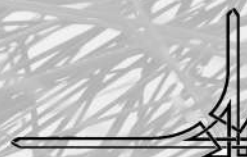
Agua mineral con gas	\$ 4000
Agua mineral sin gas	\$ 4000
Aguas saborizadas	\$ 4500
Gaseosas	\$ 4500
Jugos Naturales	\$ 10000
Licudo de Frutas	\$ 15000
Heineken sin alcohol	\$ 9000

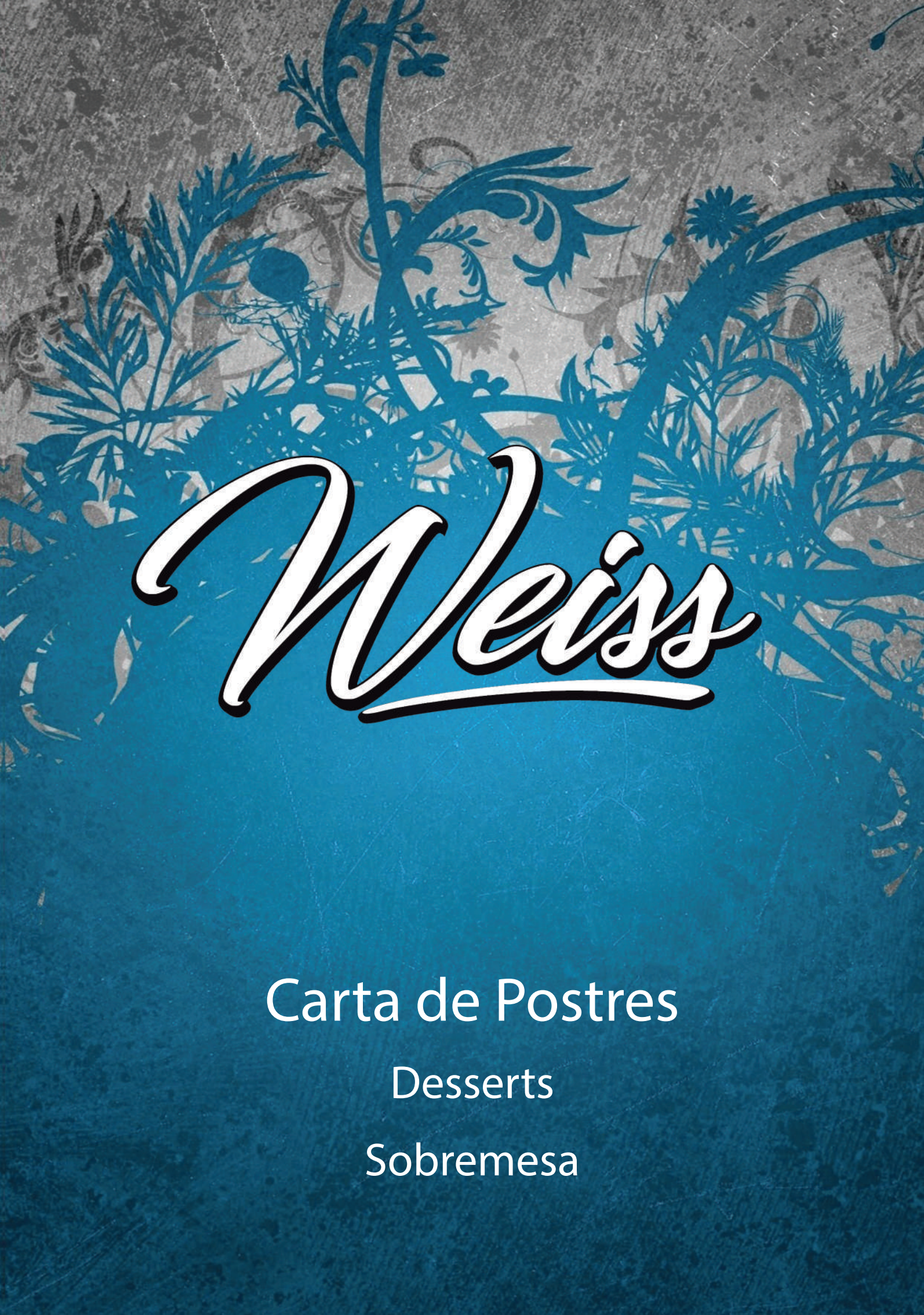


Weiss

CERVEZA ARTESANAL

Pinta (500cc) \$7500





Weiss

Carta de Postres

Desserts

Sobremesa



Helado con Salsa de Frambuesas

*Ice Cream with Raspberry Sauce
Sorvete de Creme com Molho de Framboesa*

SOBREMESA POSTRES *Desserts*

Torre Weiss/ Weiss Tower/ Torre Weiss Helado de americana, ensalada de frutas, brownie, nueces, pasas de uva y almendras (Ice cream, fruit salad, brownie, nuts, raisin and almonds) (Sorbete de nata, salada do frutas, noz, brownie, pasas, e amendoeira)	\$18000
Panqueque de Manzana al Rhum / Apple Pankake/ Panqueca de Maca	\$11000
Strudel con Crema/ Strudel with Cream/ Strudel com Nata con Helado / with Ice Cream / com Sorvete	\$12000 \$15000
Crepe con Dulce/ Crep with Regional Jam/ Crepe com Doce	\$9000
Tortas Caseras/ Home Made Cakes/ Torta	\$11000
Tarta de Frambuesa/ Raspberries Tart/ Tarta de Framboesa	\$12000
Brownie con Helado/ Brownie with Ice Cream/ Brownie com Sorvete	\$15000
Helado con Salsa de Frambuesa/ Ice Cream with Raspberry Sauce/ Sorvete de Creme com Molho de Framboesa	\$13000
Helado de Limón con Champagne/ Lemon Ice Cream with Champagne/ Sorvete de Limao com Champagne	\$13000
Helado/ Ice Cream/ Sorvete	\$9500
Flan con Crema o Dulce/ Flan with Cream or Jam/ Flan com Nata o Doce	\$8500
Mousse de Chocolate/ Chocolate Mousse/ Musse de Chocolate	\$8500
Tiramisu/ Tiramisu/ Tiramisu	\$15000

* CONSULTAR DISPONIBILIDAD DE FRUTAS DE ESTACION *

EXTRAS ADICIONALES *Extras*

Crema/ Cream/ Creme	\$2000
Dulce de Leche/ Caramel Sauce/ Molho de Caramelo	\$2000
Helado/ Ice cream/ Sorvete	\$3500

Familia Weiss

www.weiss.com.ar
Palacios y Vice Alte. O'Connor
San Carlos de Bariloche
Patagonia - Argentina
+54 (294) 443 5789



Restaurante Weiss
ciervo2022

