



CALETA JOSEFINA

— ESTANCIA —
TIERRA DEL FUEGO - PATAGONIA

MENÚ

Nuestros platos son hechos especialmente para usted por lo cual deben solicitarse previamente. Avísele con antelación a nuestro administrador. Nos esforzaremos para atender sus deseos / Our plates must be requested in advance, in order to give you the best possible service

Entradas (entries)

Empanadas criollas de Guanaco o Cordero

Fina masa rellena de carne preparada cocida frita
(cuatro unidades).

Guanaco or lamb meat pie, typical dish of Patagonia.

\$ 5.800

Consomé de Ave, Sopa de Cebolla, Crema de Tomates o Zapallo

Sopa de pollo con verduras, sopa de cebolla, crema de tomates o zapallo.

Chicken soup with vegetables, Onion soup, tomatoe or pumpkin cream soup.

\$ 9.000

Ensaladas de la huerta a gusto

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria según disponibilidad.
Lettuce, tomato, onion, carrot or other vegetable according to availability.

\$ 3.500

Tabla Fuegoína de jamón de Guanaco y Salmón ahumado

Finas láminas de jamón de guanaco y salmón ahumado, aceitunas.

Guanaco ham and smoked salmon slices table. Olives and pretzels typical dish of Patagonia.

\$ 13.000

Pizzas de guanaco, cordero o salmón ahumado

Pizza a la piedra, con finas lonjas de guanaco, cordero o salmón y vegetales.

Pizza with guanaco steak, lamb meat, or salmon slices, with vegetables.

\$ 7.500

Postres

Mousse de Ruibarbo o calafate

Delicada y cremosa preparación de frutos patagónicos.
typical dish of Patagonia

Rhubarb or calafate (patagonic berrie) mousse.

\$ 3.800

Compota de la Patagonia

Manzanas y ruibarbo cocidos con canela y toques de menta.
apple and rhubarb cooked with cinnamon.

\$ 3.500

Papayas con crema

Papayas al agua con crema.
Papayas with cream.

\$ 3.800

Platos principales (main courses)

Cordero al Horno o al asador de Tierra del Fuego

Clásico cordero patagónico asado al palo o al horno a fuego muy lento por más de 3 horas. Con toques de menta y romero.

Lamb roast, cooked slowly, typical dish of Patagonia.

\$ 18.000

Cordero arvejado

Estofado de cordero patagónico, con vegetales y arvejas.

Lamb stew cooked slowly with peas.

\$ 12.500

Cazuela del Gaucho

Tradicional sopa del campo patagónico con cholgas secas, luche (alga austral) y trozos de cordero.

Smoked mussels with tender lamb spiced and local seaweed soup, typical dish of Patagonia.

\$ 12.600

Milanesa de guanaco

Lomo de guanaco pasado por huevo batido y luego por pan rallado a la plancha.

Guanaco steak breaded and fried, typical dish of Patagonia.

\$ 12.700

Estofado de Guanaco a la cazadora

Lomo de guanaco cocinado con vino blanco y salsa cazadora.

Guanaco steak cooked with white wine and hunting sauce.

\$ 12.700

Lomo vetado de vacuno grille

Lomo vetado de Vacuno patagónico grillado al punto de su elección.

Grilled loin beef at your cooking point.

\$ 13.000

Pechuga de pollo a la plancha

Pechuga de pollo grillada.

Grilled chicken breast.

\$ 9.000

Salmon grillé a la mantequilla con alcaparras

Filete de Salmón patagónico asado con mantequilla y alcaparras.

Grilled salmon, with butter sauce and capers.

\$ 13.600

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENT

Los platos anteriores podrán acompañarse con papas al natural, puré, arroz.

The previous dishes may be accompanied by boiled potatoes, mashed potatoes or rice.

\$ 2.000

CALETA JOSEFINA

TIERRA DEL FUEGO - PATAGONIA



CALETA JOSEFINA

— ESTANCIA —
TIERRA DEL FUEGO - PATAGONIA

Bar

Aperitivos, appetizer:

Pisco sour, Aperol spritz
\$ 3.700

— ↓ —
Cerveza/Beer Austral Lager, Imperial, Corona
\$ 3.000

— ↓ —
Cerveza sin alcohol
\$ 3.000

Long Drinks:

— ↓ —
Gin Tonic, Cuba Libre (Dark Rum with coke),
Vodka Naranja,
Piscola (Pisco with coke) Alto del Carmen 35
or Mistral
\$ 4.800

Spirits & Liqueurs

— ↓ —
Drambuí, Frangélico, Amaretto Kalúa,
Baileys o Amarula
\$ 4.800

— ↓ —
Whiskys J&B, J. Walker Red, Ballantines
\$ 4.900

— ↓ —
Whiskys Chivas Regal, Jeimeson, J. Walker Black
\$ 5.900

— ↓ —
Espumante botella individual/sparkling wine
individual bottle
\$ 4.000

Drinks/Beverages

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Tonic,
Ginger ale, Mineral water 350 cc
\$ 2.000

— ↓ —
Juices (orange, pineapple, apricot)
\$ 2.500

Carta de Vinos

— ↓ —
Neyen Premium
Samblage cabernet sauvignon/ Carménerè
\$ 68.000

— ↓ —
Catalina ultra Premium blend Icono
\$ 42.000

— ↓ —
Primus The Blend or Cabernet Sauvignon
\$ 26.000

— ↓ —
Amplus Premium Wines Carignan, Carménerè,
Merlot, Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc, Chardonnay
\$ 27.500

— ↓ —
Ritual Pinot Noir or Chardonnay
\$ 22.000

— ↓ —
Veramonte Reserva Cabernet Sauvignon, Sauvignon
Blanc, Chardonnay, Carménerè, Merlot
\$ 19.000

— ↓ —
Santa Ema Gran Reserva Cabernet sauvignon,
Malbec, Merlot, Carménerè, Sauvignon Blanc
\$ 15.000

CALETA JOSEFINA

TIERRA DEL FUEGO - PATAGONIA