



Bienvenidos!

STELLA * ARTOIS



PUNTO PANORAMICO

PUNTO PANORAMICO

AVISO

Bariloche
puede
parecer un
paraíso,
pero no tod@s
se comportan en
consecuencia.

**NO DEJE
OBJETOS DE VALOR
EN EL VEHÍCULO.
TENGALOS CON UD.**



Menú

Mayo 2025

Para picar & Entradas

EMPANADAS

Humita \$4000

Queso y cebolla \$4050

Jamón y queso \$4100

Carne \$4250

SOPA CALABAZA \$7450

TEQUEÑOS \$8500 (4 unid.)

Muzzarella

PAPAS FRITAS \$10750

Para compartir.

PROVOLETA \$16250

•Cebolla & Hongos de Pino

•Tomates Cherry confitados & Pesto de Pistaccio

BAGEL DE PASTRON \$16750

PAPAS FRITAS c/CHEDDAR \$17050

Cheddar, panceta y cebolla de verdeo.

Para compartir

PUNTO PANORAMICO

Ensaladas

PUNTO PANORÁMICO \$16350

Mix hojas verdes, tomate, rúcula, zanahoria, huevo y semillas.

TRES QUESOS \$17750

Mix de hojas verdes, nueces, pasas de uva, sardo, parmesano, provolone y aderezo de mostaza y miel.

AGRIDULCE \$19450

Mix hojas verdes, manzana verde, nueces, pasas y queso azul.

Sandwiches

Tostado de JAMÓN Y QUESO \$12250

Tostado de QUESO Y TOMATE \$12100

Hamburguesas

CLÁSICA \$20750

Jamón, queso, lechuga, tomate y papas fritas.

AHUMADA \$22100

Panceta ahumada, queso provolone, cebolla caramelizada y papas fritas.

VEGANA \$21050

Tomate, rúcula, cebolla, salsa barbacoa y papas fritas.

Sugerido Niños

Milanesa de Peceto \$15750

c/ Papas Fritas ó Ensalada

Tallarines \$9550

c/ Crema ó Fileto

PUNTO PANORAMICO

Pizzas

NAPOLITANA c/ JAMÓN \$19850

Salsa de tomate, muzzarella, tomate, jamón y ajo.

ROQUEFORT \$22350

Salsa de tomate, muzzarella y roquefort.

CEBOLLA y PARMESANO \$21250

Salsa de tomate, cebolla, muzzarella y parmesano.

PROVOLONE \$24150

Salsa de tomate, muzzarella, provolone, panceta y aceitunas negras.

RÚCULA y CRUDO \$25750

Salsa de tomate, muzzarella, jamón crudo y rúcula.



Pidiendo dos gustos
se cobrará el mayor valor.



Platos Especiales

GUISO LENTEJAS \$11250
Vegetariano

RISOTTO \$15250
c/ Hongos Silvestres

GOULASH c/ SPÄETZLES \$20050
Ragú de carne acompañado de ñoquis húngaros.

BONDIOLA BRASEADA \$23250
Bondiola de cerdo cocida al vacio, a baja temperatura, con salsa barbacoa.

TRUCHA AL LIMÓN \$22750

Garniciones

• **PAPAS FRITAS \$ 6850**

• **PAPAS RÚSTICAS \$6950**

• **PAPAS A LA CREMA \$7950**

• **ENSALADA MIXTA \$6950**

• **ENSALADA RÚCULA y PARMESANO \$7950**

STELLA
ARTOIS

PUNTO PANORAMICO

Pastas

TALLARINES \$10600

Clásicos

GNOCCHI DE PAPA \$10700

GNOCCHI de PAPA RELLENOS \$11550

Muzzarella y albahaca

SORRENTINOS \$11950

Jamón y Queso

RAVIOLONES RELLENOS \$12450

Calabaza, verdeo y almendras

RAVIOLES RELLENOS \$14550

Ricotta y trucha

Salsas

Crema \$2200

Fileto \$2350

Rosa \$2450

Pesto \$2300

Bolognesa \$6350

Hongos \$6650

PUNTO PANORAMICO

Bebidas

AGUA MINERAL \$3450 (500ml)

AGUAS SABORIZADA \$3550 (500ml)

Manzana · Pomelo · Limonetto

GASEOSAS \$3650 (Lata 354ml)

Pepsi · Seven Up · Paso de Los Toros

Jugos & Licuados

Jugo NARANJA EXPRIMIDO \$5900

Licuado BANANA

Agua \$5350 Leche \$5500 Jugo \$5950

Licuado FRUTILLA

Agua \$7200 Leche \$7450 Jugo \$7700



PUNTO PANORAMICO

Cervezas

STELLA ★ ARTOIS



Tirada

\$4450 (Copa 330ml)

\$4950 (Copa 500ml)

Sin Alcohol \$4950 (Porrón 330ml)

Noir \$5050 (Lata 473ml)

ANDES ORIGEN \$5850 (Lata 473ml)

Rubia · Roja · Negra · IPA Andina

SIN GLUTEN:

Michelob ULTRA \$5900 (Lata 473ml)

Tragos

**Fernet BRANCA
c/ Cola \$9100**

**CARPANO
Pomelo \$8300 · Orange \$8800**

GANCIA c/ SPRITE \$10500

GIN TONIC \$10750

APEROL SPRITZ \$11350

JOHNNIE WALKER RED L. \$11750

CAMPARI ORANGE \$12850

NEGRONI \$14650

PUNTO PANORAMICO



SALENTEIN VALLE DE UCO

DOUX

Espumante \$20.250

NUMINA

Copa del día. \$9.750

Malbec 2022 \$33.550

Chardonnay 2023 \$33.550

Syrah 2022 \$30.250

Petit Verdot N/D

Pinot Noir 2023 \$33.550

Cabernet Franc 2023 \$33.550

Gran Corte 2022 \$37.950

52% Malbec 20% Cab. Sauvignon
12% Cab Franc 9% Merlot 7% Petit Verdot

PRIMUS

Malbec 2021 \$96.300

GRAN VU

BLEND 2020 \$204.950

73% Malbec 27% Cabernet Sauvignon



PUNTO PANORAMICO

Postres

BROWNIE CASERO

- Solo \$9250
- Con helado y Frutos Rojos \$15550

HELADO (2 bochas) \$9750

Mousse de Chocolate \$6950

TORTAS:

- Carrot Cake \$14250
- Tarta de Manzana \$10350
c/ Helado ó Crema
- Pavlova \$10950
c/Frutos Rojos y Pistaccio
- Cheese Cake
c/ Salsa de Frutos Rojos \$12050
c/ Pistaccio \$14250

Waffles

CLÁSICOS \$9950

Miel • Dulce de Leche • Mermelada Casera

BANANA \$11450

c/ Dulce de leche y nuez

NUTELLA Y FRUTILLAS \$13750

PUNTO PANORAMICO \$18050

Helado, crema, nueces y salsa de chocolate

ADICIONALES:

- Crema \$1550
- Dulce de Leche \$2200
- Chocolate \$2250
- Helado \$4600

PUNTO PANORAMICO

Cosas Dulces

Cubanito relleno c/ Dulce de Leche \$4000

Galleta c/ Chips de Chocolate \$3250

Alfajor Casero \$6250

Masa de Manteca

Tostadas Pan Casero c/ Manteca y
Mermelada ó Queso Crema \$10200

Scon de Queso \$5500

Cafeteria

NESPRESSO

Ristretto \$4200

Espresso \$4200

Lungo \$4200

Doble \$4500

c/Leche \$4550

CHOCOLATE CALIENTE:

Chico \$3950 / Grande \$4900

Té en Hebras \$4500 / c/Leche \$4800

ADICIONALES:

Jarrito de Leche \$1250

Crema \$1300

Baileys \$1450

Ron/Whisky \$1650

Carta de Té

BLEND S A BASE DE

TÉ VERDE



CALMA TÉ SERENIDAD

Té verde, lavanda, manzanilla, melisa, tilo, cedrón, menta, caléndula y pétalos de rosas.

FRUTA DE LA PASIÓN ENCANTO

Té verde, banana, chaucha de vainilla, mango, maracuyá, durazno, damasco, ananá, caléndula y pétalos de rosas.

FLOWER MINT ESPERANZA

Té verde, pimpollos de jazmín, menta y pétalos de rosas.

BLEND S A BASE DE

TÉ ROJO



ENCUENTRO DE ALMAS INSPIRACIÓN

Té rojo, higo, frutilla, manzana, hibisco y lemon grass.

VENUS AMOR

Té rojo, uva, frutilla, chaucha de vainilla, maracuyá y pétalos de rosas.

MÁXIMA NOBLEZA

Té rojo, naranja chip, jengibre, enebro, pimpollos de jazmín y pétalos de rosa.

HAPPY BERRY ALEGRÍA

Té rojo, frutilla, frambuesa, grosella y cereza.

BLEND S A BASE DE

TÉ NEGRO



EARL GREY TOUCHÉ PERSISTENCIA

Té negro con aceite esencial de bergamota y pétalos de rosa.

MIL SANTOS SABIDURÍA

Té negro, cáscaras de naranja, canela en rama, pimpollos de jazmín, chaucha de vainilla, pasas de uva y pétalos de rosas.

FUNNY LEMON VITALIDAD

Té negro, melisa, cedrón y limón.

HOT CHOCOLATE PLACER

Té negro, chocolate y almendras.

BOMBAY SPIRIT LIBERTAD

Té negro, cardamomo, coriandro, enebro, canela en rama, jengibre, clavo de olor y anís.



SIEMPRE ES TIEMPO DE TÉ

Té para pensar, para relajarse, para compartir y para Cultivar la buena vida.

PUNTO PANORAMICO

Medios de Pago

VISA

MasterCard

AMERICAN
EXPRESS

VISA
Electron

Maestro


mercado
pago

PayPal™

Descuento Residentes
Por pago
Contado Efectivo

Argentina
-5%



Bariloche

-10%



Presentando DNI.

Propina

En "PUNTO PANORAMICO" no cobramos cubiertos, pero si nos tomamos la libertad de adicionar un 10% de propina a su consumo. La misma está destinada íntegramente a todo nuestro equipo, quienes se esfuerzan para que su visita sea lo más placentera posible.

Sin embargo, si Ud. considera que el servicio no estuvo a la altura de sus expectativas, o, si por cualquier otro motivo, no desea le sea adicionada, por favor comuníquelo al momento de solicitar la cuenta.

Muchas Gracias!