



Gastronomía Cerro Bayo 2024

Ubicados en la Base del Cerro

↓ AMEX SNOW HOUSE

Refugio de montaña exclusivo, ubicado en la base del Cerro, ideal para disfrutar de un after ski, eventos, y vivir experiencias gastronómicas únicas curadas por reconocidos invitados. Este invierno contará con la presencia de un cocinero patagonico y platos diseñados por pares de todo el país que intervendrán la carta.

Sugerencias

- Guiso de lentejas: \$25.000
- Bombas de batatas, mozzarella y pesto de la casa: \$16.500
- Pastel de batatas y bondiola stout, gratinado de queso sardo con salsa criolla: \$25.000
- Risotto de hongos de pino, champiñones y portobellos, queso sardo, y garrapiñada de almendras: \$27.000
- Cordero desmenuzado - cebolla caramelizada – pimientos - queso – verdes: \$27.000

Fotos: https://drive.google.com/drive/folders/10OCTeauKV4b0_nQMezibPHWuuQAQ1zX

↓ OSO CAFE

Ubicado en la base del cerro es un lugar estratégico y punto de encuentro al finalizar el día, que ofrece comidas rápidas.

Sugerencias

- Hamburguesa completa: \$11500
- Super Pancho
 - Simple: \$6.000
 - Con Queso: \$7.000
 - Con Queso y Panceta: \$8.000
- Cono de Papas fritas: \$5.000
- Tostados de Jamón y Queso (4 unidades): \$9.000
- Este parador también funciona como kiosco.

Fotos: https://drive.google.com/drive/folders/109zx4VklId0QC9mj7UTjF_kgK1oHvIT4k

Ubicados en cota 1500

↓ OSO POINT

Cabaña con una amplia terraza con vista panorámica a la montaña para disfrutar un guiso montañés inspirado en el buen vino.

Sugerencias

Hamburguesa Oso (cheddar, panceta y huevo): \$18.000

Goulash: \$28.000

Guiso de lentejas: \$22.000

Sopa del día: \$10.000

Bastones de mozzarella: \$14.000 Papas fritas “Oso” (cheddar, panceta y verdeo): \$12.000

Fotos: https://drive.google.com/drive/folders/10WXXZWJF04Af20DWuz_IdyKu32PiQWvg

↓ 1500

Gran propuesta gastronómica de platos Gourmet con originales fusiones. Ubicado estratégicamente a la salida de la gondola en cota 1500 se destaca por su magnífica vista al lago.

Sugerencias

-Capuchino tricolor: \$12.000

- Medialunas: \$1500 (unidad)

- Cubanitos: \$3.000

-Provoleta (rúcula,tomate confitado y cebolla caramelizada): \$22.000

-Hamburguesa de la casa (Doble carne, rúcula,panceta, tomates confitados, provoleta y cebollas caramelizadas) y papa fritas: \$22.000

- Risotto de hongos: \$36.000

- Bondiola Braseada: \$32.000

- Pesca del día: \$36.000

-Empanadas de carne cortada a cuchillo: 4500 (la unidad) | Empanada de trucha: 5000 (la unidad)

Fotos: https://drive.google.com/drive/folders/106wZ5lxDFDHFdtwCurTgga81_tBoBo4t

↓ TRONADOR

Es el refugio más grande de la montaña. Está al lado de la escuela de ski & snowboard, ubicado en cota 1500, es un lugar de muy fácil acceso para los principiantes. Sus comidas típicas de montaña y su rapidez lo transforman en el punto más buscado por los esquiadores. Su terraza es estratégica como punto de encuentro de toda la montaña.

Sugerencias

-Sopa de calabaza con lluvia de parmesano: \$12.000

-Goulash de ternera con spaetzle (para compartir): \$22.000

-Guiso de lentejas (para compartir) (Contiene Panceta, chorizo colorado y mix de verduras) : \$28.000

- Churrasquito de cuadril completo (pan ciabatta, jamón y queso, lechuga, tomate y huevo a la plancha): \$26.000

Fotos: <https://drive.google.com/drive/folders/10K2J2iYnFjaDQcwAoWoFLbg66Bnoljjh>

Ubicado en la cumbre

↓ **EL CAPRICO**

Único refugio en la cumbre de la montaña con deslumbrantes vistas de la Patagonia. Especialidades: cazuela y pastelería con chocolate casero. After exclusivos.

Sugerencias

Choripán: \$16.000

Sándwich de bondiola: \$20.000

Pastel de papa: \$23.000

Sándwich de vacío: \$23.000

Café con leche: Grande \$4500 | Chico \$3500

Medialunas: \$2500 (unidad)

Pizzas: Hongos \$28.000 | Napolitana \$28.000 | Capricho \$35.000

Fotos: <https://drive.google.com/drive/folders/10OGDS7HKuYBHF--bMiBmt9SqvbgmyIFj>