



NUESTRA HISTORIA

En familia, desde el 2000.

Era el año 2000, cuando comenzamos nuestra historia en Mar de las Pampas con la construcción de Cabaña Huinca. Junto a nuestros 3 hijos, comenzamos esta nueva etapa abriendo el restaurante en enero del año 2001.

En este 2025 hacemos la reapertura con nuestros platos clásicos y nuevas propuestas. Estamos encantados de poder volver a abrir nuestra casa para compartir con todos nuestros clientes.

Los invitamos a seguirnos en Instagram y hacer sus próximas reservas:

@cabanahuinca



PLATOS HUINCA

Las especialidades de la casa.



OJO DE BIFE
AL VINO TINTO

OJO DE BIFE AL VINO TINTO
Con papas laminadas a la crema
\$38.000

PECHUGA DE POLLO
*Al verdeo con papines a la crema
o papa smash*
\$28.000

*Con salsa de hongos del bosque con
papines a la crema o papa smash*
\$28.000

BONDIOLA A LA CERVEZA
*Con salsa agri dulce y papines
a la crema*
\$32.000

MILANESAS DE PECETO
*Milanesa Suiza: Milanesa, mozzarella,
salsa provolone con papa rellena*
\$28.000

Milanesa Napolitana con papa rellena
\$28.000

Milanesa con papa rellena
\$26.000

CROQUETAS VEGETARIANAS
Variedad de croquetas con salsa agri dulce, arroz y vegetales salteados
\$28.000



BONDOLA A LA
CERVEZA CON SALSA
AGRIDULCE



PECHUGA DE POLLO



MILANESAS DE PECETO



PESCADOS & MARISCOS

Variedad para elegir.

CAZUELA DE MARISCOS Y CALAMARES

*Variedad de mariscos y calamares en
salsa de tomate con papas naturales.*

\$34.000

CHIPIRONES AL VINO BLANCO

Acompañado con papas naturales.

\$22.000

MARISCOS AL AJILLO

*Gambas, cholgas y mejillones al ajillo,
acompañado con papas naturales.*

\$24.000

MEJILLONES CON SALSA MARINERA

Acompañado con papas naturales.

\$20.000

SALMÓN ROSADO

Vegetales al wok y arroz blanco.

\$34.000

**SALMÓN ROSADO CON
SALSA DE CAMARONES**

Vegetales al wok y arroz blanco.

\$38.000

TRUCHA PATAGÓNICA

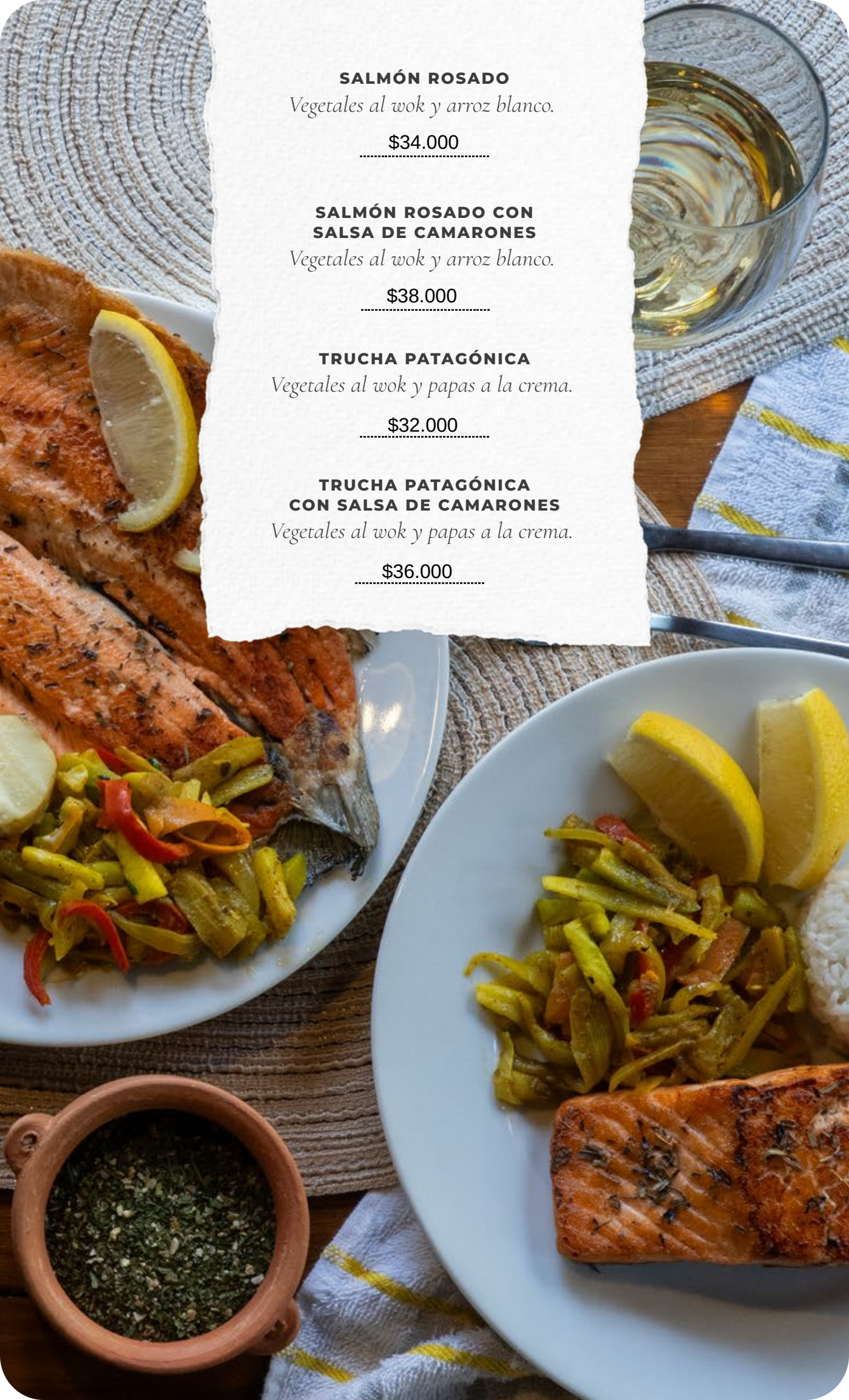
Vegetales al wok y papas a la crema.

\$32.000

**TRUCHA PATAGÓNICA
CON SALSA DE CAMARONES**

Vegetales al wok y papas a la crema.

\$36.000



PASTAS

*Tradicionales y especiales,
para todos los gustos!*



PASTAS CASERAS:



RAVIOLES

De calabaza cabutia, ricota
y almendras tostadas.

\$22.000



SORRENTINOS

De espinaca, ricota
y nuez.

\$22.000



AGNOLOTTIS

De gambas al ajillo y
cebolla caramelizada.

\$24.000



AGNOLOTTIS

De champiñón al verdeo.

\$24.000



ÑOQUIS

De papa.

\$21.000



CAVATELLI TRICOLOR

Pasta, espinaca y remolacha.

\$21.000

SALSAS:

FILETO \$7.000

ROSA \$7.000

ALBONDIGUITAS EN TOMATE \$9.000

HONGOS DEL BOSQUE \$9.000

CAMARONES \$10.000

QUESO PROVOLONE \$9.000

PESTO Y TOMATITOS CONFITADOS \$7.000

STROGONOFF DE LOMO Y CHAMPIÑÓN \$9.000

MENÚ INFANTIL

Incluye plato, bebida y bocha de helado de crema con chispas de chocolate.



ÑOQUIS

Con salsa de tomate.

\$24.000

MILANESITAS

De peceto con papa smash.

\$24.000

BOCADITOS DE POLLO

Caseros con papa smash.

\$24.000



NUESTROS POSTRES

De todo un poco.

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO \$10.000

Helado de crema americana y frutos rojos

PAVLOVA \$10.000

Crema de limón, crema de leche y frutos rojos.

POSTRE CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS \$9.000

POSTRE MOUSSE DOS CHOCOLATES \$9.000

TIRAMISÚ \$9.000

FLAN CASERO \$9.000

Con dulce de leche o crema.

BOCHA DE HELADO \$9.000

De crema americana con frutos rojos y chips de chocolate.

BEBIDAS

No te pierdas nuestra limonada casera.



CERVEZAS

TIRADAS 500 ml

Patagonia -24.7	\$7.500
Patagonia -Amber Lager	\$7.500
Stella Artois	\$7.500

473 ml

Michelob Ultra	\$6.500
----------------	---------

330 ml

Corona	\$7.000
Stella Artois	\$6.500

VINOS

TINTOS MALBEC

El Enemigo	\$48.000
Jorge Rubio-Gran Reserva	\$36.500
Padrillos	\$23.000
Animal Orgánico	\$28.000
Finca Gabriel-Edición Especial	\$17.500
Zuccardi-Serie A	\$29.000
DV Catena Malbec-Malbec	\$44.000
Vino por Copa	\$6.500

BLANCOS

Perdices Sauvignon Blanc-375ml	\$15.000
Akasha Blanc	\$42.000
Finca Gabriel Chardonnay	\$17.500
Animal Chardonnay Orgánico	\$28.000
Finca Gabriel-Cosecha Tardia	\$17.000

ESPUMANTES

Salentein Extra Brut	\$26.000
----------------------	----------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Línea PEPSI	\$4.500
Aguas Saborizadas	\$4.500
Eco de los Andes con/sin gas	\$4.500
Stella Artois o.o	\$4.500
Limonada Casera	\$6.000



OTRAS CEPAS

DV Catena Cabernet-Cabernet	\$44.000
Saint Felicien Pinot Noir	\$25.000
Mara Cabernet Franc	\$39.500
Padrillos Pinot Noir	\$25.000
Nicasia Cabernet Franc	\$22.000
Santa Julia-Tinto Dulce	\$16.000

BLENDS Y TINTOS DE CORTE

Akasha Tinto de Corte	\$59.000
(Grenache - Sangiovese - Tempranillo)	
Akasha Tinto	\$34.000
(Blend Cabernet Sauvignon - Marselan)	

ROSADOS

Conejo Verde Rose-500ml	\$15.000
Akasha Rosé (100% Grenache)	\$32.000
Padrillos Rose	\$23.000
Saint Felicien Rose	\$48.000