

Cuánto cuesta almorzar en un restó de montaña

16/07/2023



Comidas rápidas, platos gourmet y hasta los sabores bien argentinos como el asado o las empanadas, son parte de la gran oferta gastronómica que ofrecen paradores y **restoranes** ubicados en plena **montaña** mendocina.

Ir a almorzar a alguno de estos espacios puede ser un plan apetecible para desenchufarse y combinar buena cocina en un entorno natural, con caminatas o actividades de aventura.

La propuesta apunta a los que buscan disfrutar de las vacaciones sin viajar mucho y sin gastar demasiado. Una picada, unas empanadas o una bondiola de cerdo están entre los

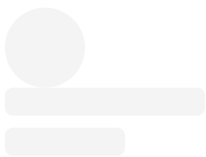
platos preferidos para los que se tientan con la comida casera. Los postres como flan con dulce de leche, ensaladas de fruta o helados, también se suman a la propuesta culinaria.

Hay que aclarar que los precios pueden variar en todos los casos. Por eso conviene consultar antes de hacer una reserva. Aquí algunas alternativas:

Camino a Villavicencio

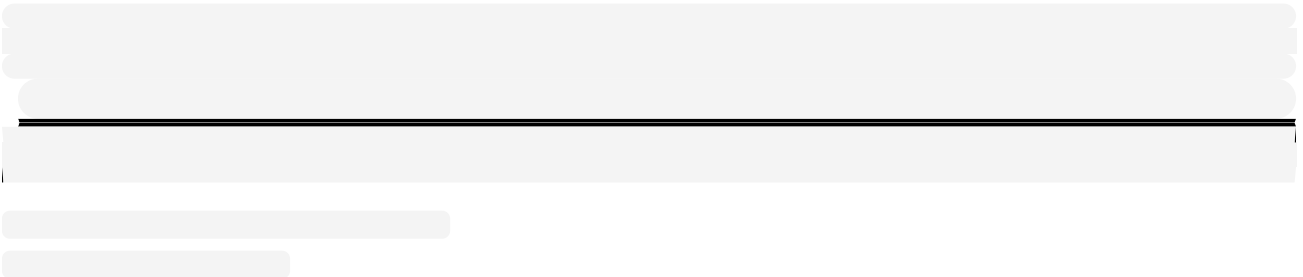
Este parador se encuentra dentro de la Reserva Natural a unos 300 metros antes del Hotel **Villavicencio**. Está abierto todos los días de 10.30 a 17.30 y se atiende por orden de llegada y disponibilidad del lugar.

Los que quieran aprovechar el día, pueden visitar el histórico Hotel construido en 1940 y declarado Monumento Histórico. Además, se puede hacer trekking, arborismo y tirolesa. El lugar es tranquilo y cálido y el servicio es rápido y amable. El parador ofrece carne a la Olla, \$5300; milanesas de carne, \$4490; tarteletti de ricota y almendras, \$3870; flan casero \$1050; chocotorta \$1050, entre algunas opciones. Cuenta con un menú para celiacos y otro infantil.





[View this post on Instagram](#)



A post shared by Reserva Natural Villavicencio
(@reservanaturalvillavicencio)

Rumbo a Potrerillos

Llegando a Potrerillos y a unos 500 metros del Gran Hotel, se encuentra el parador El Bosque, muy cerca del complejo recreativo Potrerillos Park. Se puede llegar por la Ruta Nacional N°7 recorriendo la zona vitivinícola de Agrelo, o bien por la Ruta 82 que atraviesa la localidad de Cacheuta.

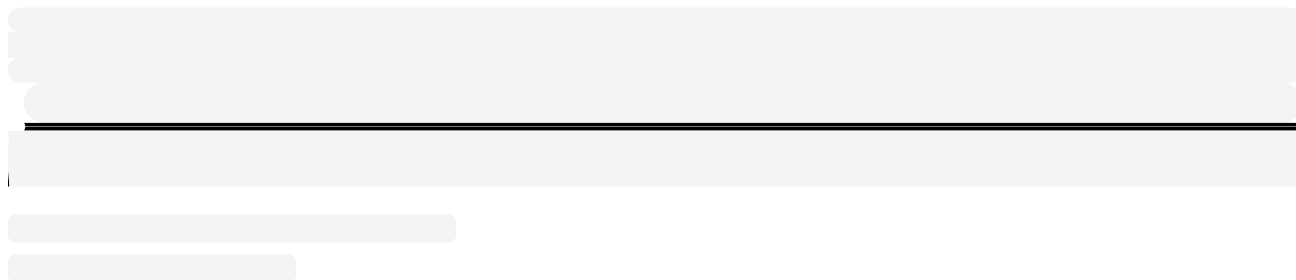
El lugar cuenta con una cocina rápida, y se puede elegir combos que incluyen hamburguesas, papas y bebidas, por \$2500; tostado chico y bebida a \$1500; nachos y cerveza \$1500; docena de empanadas \$3000. También hay café mas medialuna a \$500.

Un clásico de la Villa de Potrerillos, es La Escondida Restaurante, un lugar para compartir en familia un buen almuerzo en la montaña. Se encuentra en calle Arrollo Picheuta M k C 4. La cocina esta abierta de 12.30 a 15.30 y es por

reservas. Cuenta con un menú fijo de 3 pasos, entrada (empanadas, tabla de fiambres, conservas locales y pan), plato principal a elección (carne y pasatas) y postre (flan casero, peras al Malbec, ensalada de frutas y helado). El precio ronda los \$5200. El menú infantil cuesta \$2000.



[View this post on Instagram](#)



A post shared by La Escondida Potrerillos Mendoza (@laescondidarestaurant)

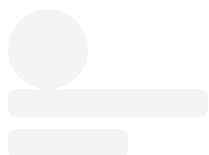
Opción top con vista privilegiada al Dique

El Gran Hotel Potrerillos cuenta con dos restaurantes ubicados en diferentes sectores y cada uno con un menú distinto.

Su nueva apuesta es el 1942 Grill que cuenta con características principales su especialización en vinos y fuegos a cargo del chef Jorge Ontiveros, un profesional de amplia trayectoria en la gastronomía mendocina.

El enfoque gastronómico se basa en diversas técnicas de fuegos y sus platos principales incluyen carnes y vegetales asados. Se destaca su amplia variedad de vinos de Bodega Staphyle.

Se puede optar por platos como Ternera al Grill; Chivo al Malbec; Costillas Emperador (cocción lenta al horno de barro, hortalizas al rescoldo, chimichurri y salsa criolla) y Osubuco del Rey, entre otras especialidades. Entre los postres destaca el volcán de chocolate y la Mousse de Dulce de Leche, entre otras.



[View this post on Instagram](#)

A post shared by Gran Hotel Potrerillos (@granhotelpotreriillosmendoza)

Algunos precios:

- Entradas: empanadas cuyanas \$4000, carpaccio de res \$5000; sopa cremosa de papa, puerro y panceta \$4000.
- Plato principal: Jabalí ahumado \$10.780; Ternera al Grill \$6100; Chivo al Malbec \$7600; Osobuco del Rey \$8390.
- Los postres arrancan des los \$3500.
- También hay maridajes que arrancan desde \$21780 por persona.

El lugar funciona de miércoles a domingo de 13 a 16.30.

Mientras que el restaurante principal del hotel ofrece un menú de tres pasos a \$6600 por persona. Incluye una entrada, plato principal y postre. Además, cuenta con una amplia carta de platos, un menú parrilla a \$8400, incluye entrada, plato principal y postre.

Los precios están sujetos a cambios, por eso conviene siempre

consultar antes de hacer la reserva.

Fuente: El Sol