

RÍO NEGRO	
PRODUCTOS	PLATOS TIPICOS
Mejillones, Merluzón. Trucha, Langostinos, Almejas, Pulpitos. Calamares. Corvina, Pejerrey, Lenguado. Carpa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carpa a la plancha</li> <li>• Filet de Trucha a la Plancha</li> <li>• Trucha al plato con vegetales</li> <li>• Merluzón de anzuelo del Golfo San Matías con vegetales glasé</li> <li>• Merluzón a la plancha o a la chapa con salsa de vino blanco</li> <li>• Paella patagónica</li> <li>• Cazuela del Golfo San Matías</li> <li>• Langostinos empanados a la parrilla/grillados/en cazuela, pulpitos escabechados/fritos,</li> </ul>
Pera, manzana, cereza, corinto, pera, higos blancos y negros durazno, ciruela. Guinda. Frutos rojos. Berries Grosella blanca, roja y negra (exclusivo Patagonia). Michay. Rosa mosqueta. Mora, frambuesa, arándanos, frutilla, amaranto, piñones de araucaria, ruibarbo. Frutas disecadas, duraznos en almíbar, dulces y mermerladas de frutas. Vino. Sidra. Espumante. Cerveza artesanal. Vinagre. Chicha. Licores. Whisky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comida de colectividades: goulash, strudel, fondue, pastas, postres Tiramisú, pannacota. Crumble de manzana, Strudel. Peras al malbec. Bocaditos de manzana, crumbl de manzana, empanadas rellenas con frutas finas. Cocina lirio libanesa</li> </ul>
Chivo, ovejas, cordero, vacas. Cerdo. Carnes silvestres (guanaco, liebre, ciervo, vizcacha). Chacinados. Embutidos. Escabeches y conservas de carnes silvestres. Jamón de oveja, conserva de jamón en aceite regional de oliva, quepee decapón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guiso de cordero en pan de campo</li> <li>• Pan casero con grasa de cordero</li> <li>• Cazuela de cordero</li> <li>• Cordero al asador</li> <li>• Ragou de oveja</li> <li>• Cazuela de ciervo</li> <li>• Chutneys.</li> <li>• Vizcacha al disco/al escabeche</li> <li>• Asado de jabalí, lomo de jabalí a la oliva,</li> <li>• Lomo de cerdo a la ciruela, porceta de cerdo, milanesa de cerdo</li> <li>• Lechón en horno de barro</li> <li>• Sesos de oveja a la criolla</li> <li>• Lomo de guanaco con tomillo</li> <li>• Guiso de capón, quepee de capón</li> <li>• Empanadas de cordero/ capón</li> <li>• Costilla de cordero con puré de manzana</li> <li>• Chuletas de cerdo con puré de manzana y frutos secos</li> <li>• Carnes con salsa de cerveza, carne de caza a la cazadora, pollo de campo/chacra al disco.</li> </ul>
Espárragos, hongos de pino, girgolas, tomates, cebolla.	
Maqui.	
Ahumados.	

Caña Colihue.	
Miel	
Topinambur	
Nueces, almendra, avellanas, castañas. Harina de nuez	
Aceite de oliva. Aceites aromatizados	
Sauco	
Lúpulo: se podría usar para saborizar comidas, también en salsa, estofado. Lúpulo Peletizado.	
Chocolates.	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Curanto</li></ul>
Pan Viedma	
Albahaca, romero, menta, salvia	