MARIDAJE 6 TIEMPOS

Menú de maridaje

Tiempo 1
Trucha curada con sal de Cáhuil en una galleta de amaranto, con puré de papa camote y salsa de cilantro más una almeja en salsa verde.

Rosé Miramar Norte, 2021, Syrah , Valle de San Antonio, viña Casa Marín.

Tiempo 2
Merluza austral frita con estofado de papas nativas, chochoca rellena con cremoso de jibia y queso mantecoso gratinado.

Globo Vultur, 2021, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, viña Vultur Wines.

Tiempo 3
Cholga de Cholche ahumada con pebre, paté de betarraga y encurtidos, acompañados de una crema de papa camote, zapallo y quinoa.

Vedette Cinsault, 2023, Valle del Maule, viña Moretta Wines.

Tiempo 4
Papa rellena con pino de carne y salsa de pimienta de canelo, pastelera de choclo con pasta de tomate y albahaca.

Grand Cru Caballo Loco Apalta, Carmenere - Cabernet Sauvignon, 2022, Valle de Colchagua, viña Valdivieso.

Tiempo 5

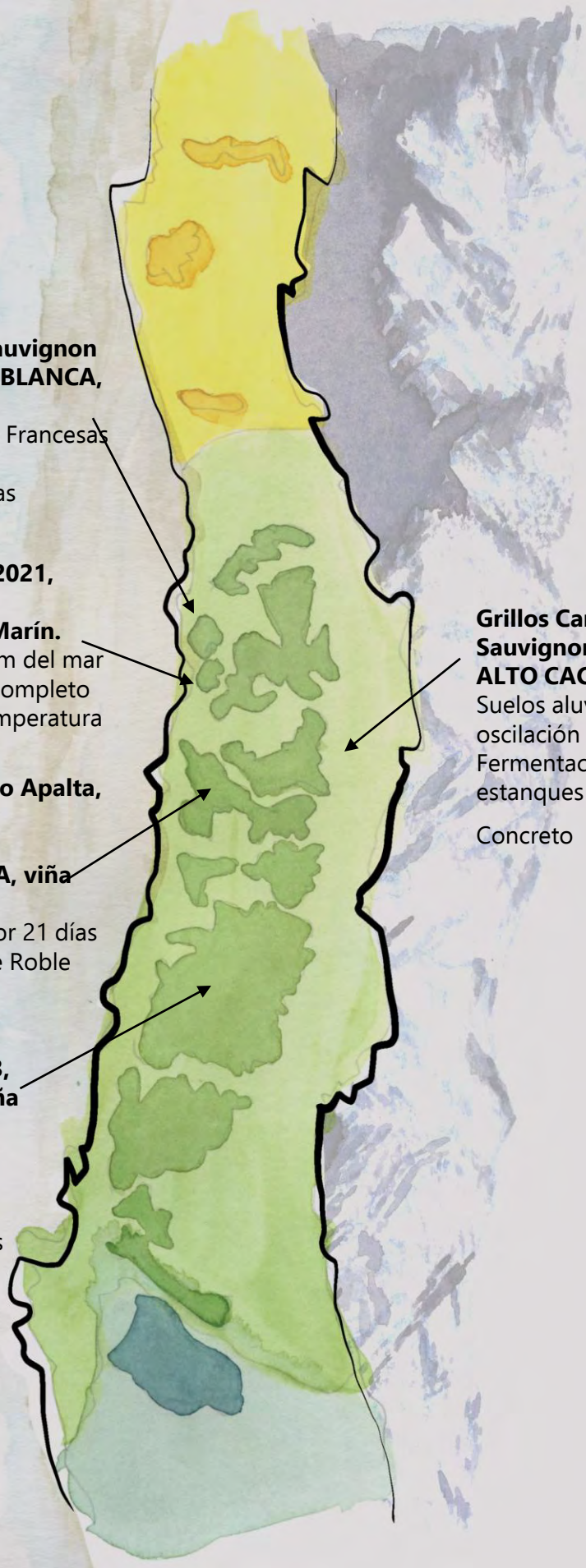
Lomo de cerdo confitado con puré de porotos, crema al pilpil y chopón.

Grillos Cantores, Cabernet Sauvignon, 2015, Alto Cachapoal.

Tiempo 6

Pie de papaya con poe y flan de caluga de manjar.

Digestivo Araucano frappe.



Globo Vultur, 2021, Sauvignon Blanc, VALLE DE CASABLANCA, viña Vultur Wines.
Fermentado en Barricas Francesas
Vino sin Filtrar
Producción 2218 Botellas

Rosé Miramar Norte, 2021, Syrah, VALLE DE SAN ANTONIO, viña Casa Marín.
Viñedos ubicados a 3 Km del mar
Prensado con Racimo Completo
Fermentación a baja temperatura

Grand Cru Caballo Loco Apalta, Carmenere - Cabernet Sauvignon, 2022, VALLE DE COLCHAGUA, viña Valdivieso.
Maceración en pieles por 21 días
24 meses en barricas de Roble Francés

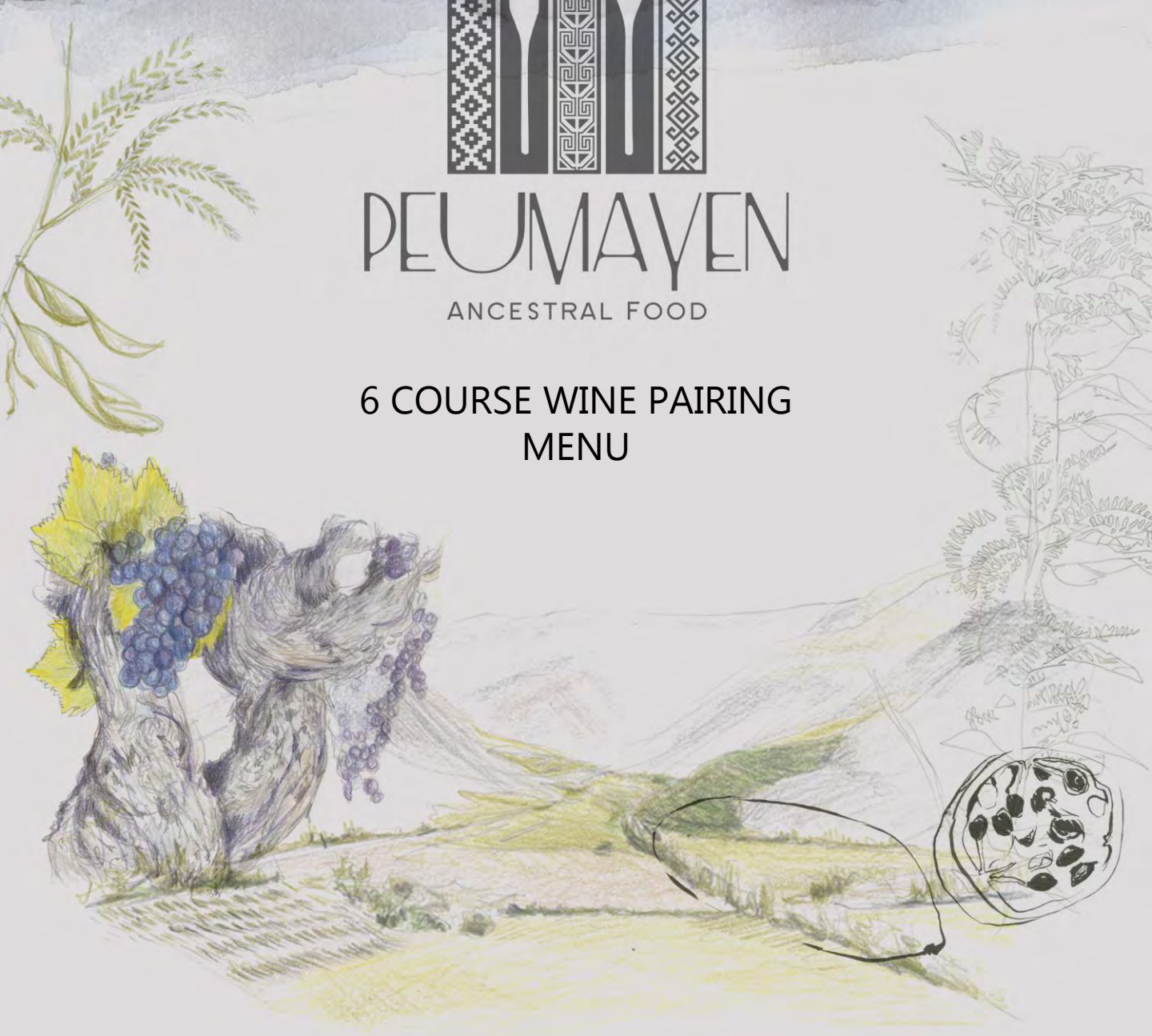
Vedette Cinsault, 2023, VALLE DEL MAULE, viña Moretta Wines.
Parras de 70 años promedio
Régimen de Riego Rulo
Producción 810 botellas

Grillos Cantores, Cabernet Sauvignon, 2015, ALTO CACHAPOAL.
Suelos aluviales con gran oscilación térmica
Fermentación alcohólica en estanques de Acero y Concreto

PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

6 COURSE WINE PAIRING MENU



Pairing menu

Course 1
Cured trout with Cáhuil salt in an amaranth biscuit, with sweet potato puree, cilantro sauce and a clam with green sauce.

Rosé Miramar Norte, 2021, Syrah , San Antonio valley, Casa Marín vineyard.

Course 2
Fried southern hake with native potato stew, chochoca with creamy cuttlefish and gratin cheese.

Globo Vultur, 2021, Sauvignon Blanc, Casablanca valley, Vultur Wines vineyard.

Copurse 3
Smoked magellan mussel from Cholche, with pebre, beetroot pate and pickles accompanied by a cream of sweet potato, pumpkin and
quinoa.

Vedette Cinsault, 2023, Maule Valley, Moretta Wines vineyard.

Course 4
Potato stuffed with meat and Winter's bark pepper sauce plus a
corn pastry with tomato paste, basil.

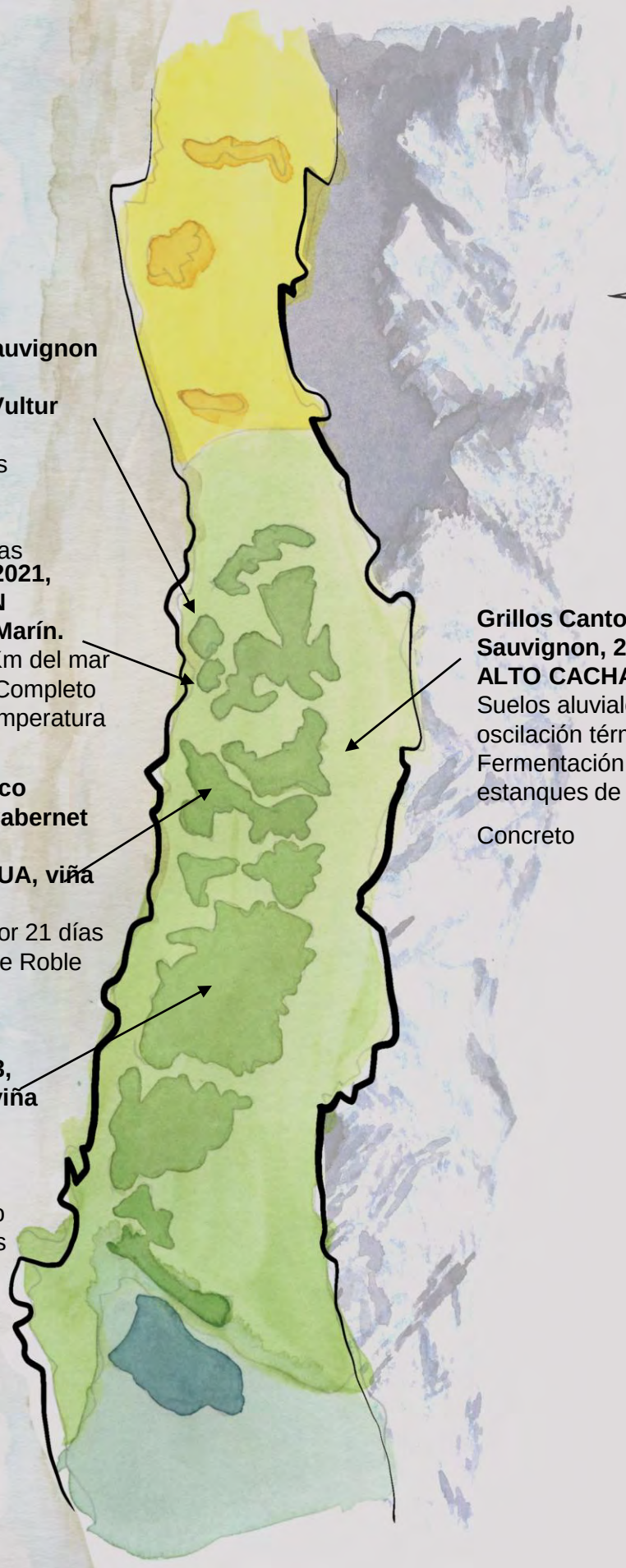
Grand Cru Caballo Loco Apalta, Carmenere - Cabernet Sauvignon, 2022, Colchagua valley, Valdivieso vineyard.

Cpurse 5
Confit pork loin with bean purée and pilpil cream and chopón.

Grillos Cantores, Cabernet Sauvignon, 2015, Cachapoal valley, Clos des fous vineyard.

Course 6
Papaya pie with poe and milk delicacy toffee.

Araucano Digestive.



Globo Vultur, 2021, Sauvignon Blanc, VALLE DE CASABLANCA, viña Vultur Wines.
Fermentado en Barricas Francesas
Vino sin Filtrar
Producción 2218 Botellas

Rosé Miramar Norte, 2021, Syrah, VALLE DE SAN ANTONIO, viña Casa Marín.
Viñedos ubicados a 3 Km del mar
Prensado con Racimo Completo
Fermentación a baja temperatura

Grand Cru Caballo Loco Apalta, Carmenere - Cabernet Sauvignon, 2022, VALLE DE COLCHAGUA, viña Valdivieso.
Maceración en pieles por 21 días
24 meses en barricas de Roble Francés

Vedette Cinsault, 2023, VALLE DEL MAULE, viña Moretta Wines.
Parras de 70 años promedio
Régimen de Riego Rulo
Producción 810 botellas

Grillos Cantores, Cabernet Sauvignon, 2015, ALTO CACHAPOAL.
Suelos aluviales con gran oscilación térmica
Fermentación alcohólica en estanques de Acero y Concreto

PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

MARIDAJE VEGETARIANO
6 TIEMPOS

Menú de maridaje vegetariano

Tiempo 1

Q´ala tant´a con pimentones asados, queso cabra y miel de ulmo acompañado de un millokín de poroto.

Rosé Miramar Norte, 2021, Valle de San Antonio, viña Casa Marín.

Tiempo 2

Pisku más chochoca rellena de acelga con queso gratinado.

Globo Vultur, 2021, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, viña Vultur Wines.

Tiempo 3

Millokín de arvejas más paté de betarraga y encurtidos con una crema de papa camote, zapallo y quinua.

Vedette Cinsault, 2022, Valle del Maule, viña Moretta Wines.

Tiempo 4

Papa rellena de cebolla y queso con salsa Chasku más pastelera de choclo con pasta de tomate y albahaca.

Grand Cru Caballo Loco Apalta, 2022, Valle de Colchagua, viña Valdivieso.

Tiempo 5

Albóndiga frita de lenteja y queso de cabra con puré de porotos y crema al pil pil.

Grillos Cantores, Cabernet Sauvignon, 2015, Alto Cachapoal.

Tiempo 6

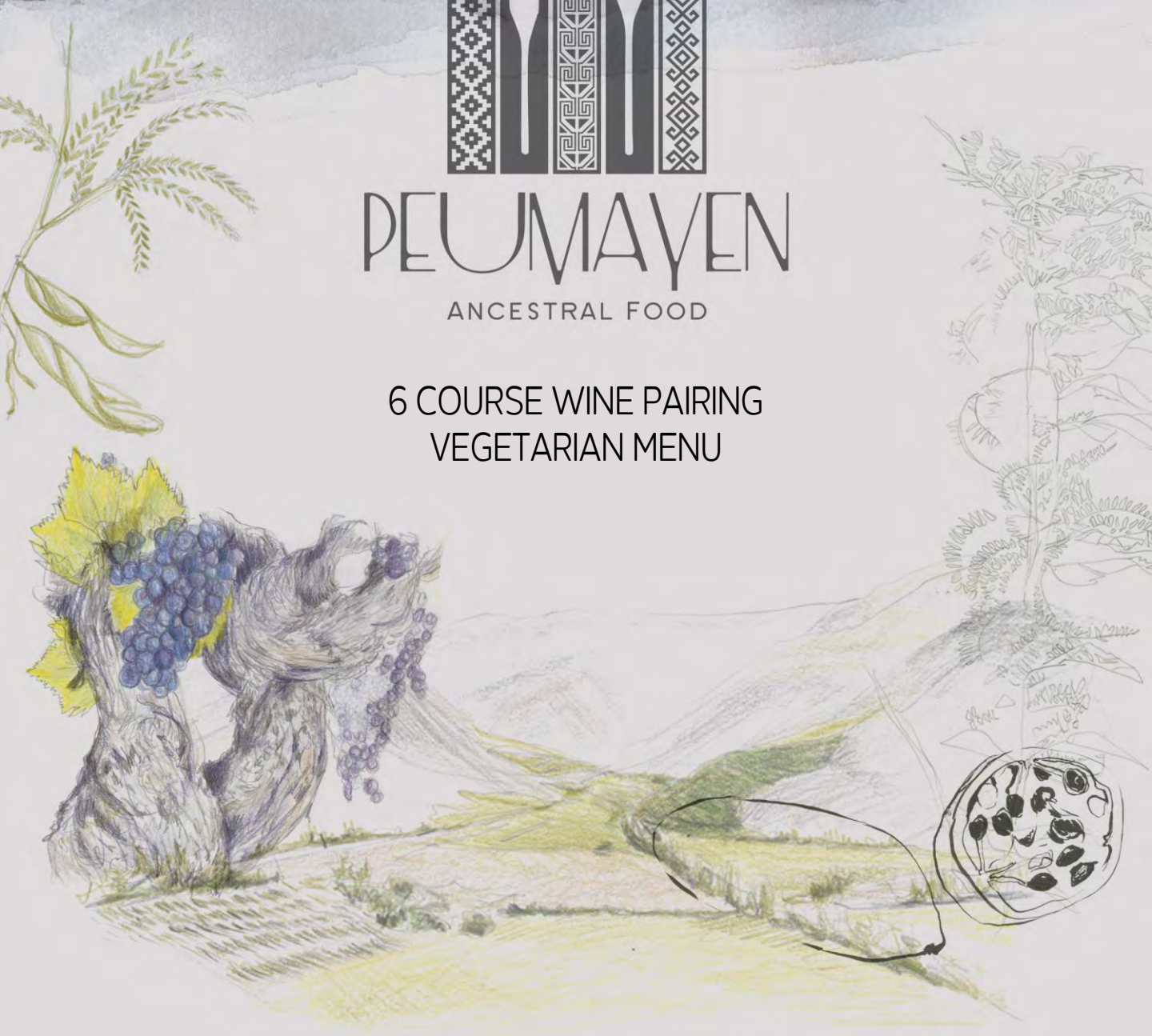
Pie de papaya con poe y flan de caluga de manjar.

Digestivo Araucano frappe.

PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

6 COURSE WINE PAIRING
VEGETARIAN MENU



Vegetarian pairing menu

Course 1

Q´ala tant´a with roasted peppers, goat cheese and ulmo honey accompanied by a bean millokín.

Rosé Miramar Norte, 2021, Valle de San Antonio, Casa Marín vineyard.

Course 2

Pisku plus chochoca stuffed with chard with gratin cheese.

Globo Vultur, 2021, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, Vultur Wines vineyard.

Course 3

Pea millokín plus beetroot pâté and pickles with a cream of sweet potato, pumpkin and quinoa.

Vedette Cinsault, 2022, Valle del Maule, Moretta Wines vineyard.

Course 4

Potato stuffed with onion and cheese with Chasku sauce plus corn pastry with tomato paste and basil.

Grand Cru Caballo Loco Apalta, 2022, Colchagua Valley, Valdivieso vineyard.

Course 5

Fried lentil and goat cheese meatball with bean puree and pil pil cream.

Grillos Cantores, Cabernet Sauvignon, 2015, Alto Cachapoal.

Course 6

Papaya pie with poe and milk delicacy toffee.

Araucano digestive frappe.