



PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD





Appetizer

Pavo de harina tostada con aceite ahumado y brotes

Entrada 1

Gravlax de salmón en sal de betarraga, qalatanta de brócoli, puré de camote y salsa de cilantro

Entrada 2

Torta frita con pate de lengua asada y pebre de 3 cebollas, encurtido de zanahoria y racimo de tomate cherry asado en aceite de oliva y sal de Cáhuil

Fondo 1

Bonito a la plancha con guiso de papas nativas y arvejas en salsa de aji amarillo (no picante) y salsa de huacatay

Fondo 2

Cordero en salsa agri dulce de chancaca, puré de habas y galleta de amaranto

Postre

Tartaleta de frambuesa, con helado de leche condensada y mini mendozino blanco con crema de naranja

Valor \$45.000.-





Opción vegetariana

Appetizer

Pavo de harina tostada con aceite de merkén y brotes

Entrada 1

Setas confitadas, galatanta de brócoli, puré de camote y salsa de cilantro

Entrada 2

Torta frita con pate de betarraga al rescoldo y pebre de 3 cebollas, encurtido de zanahoria y racimo de tomate cherry asado en aceite de oliva y sal de Cáhuil

Fondo 1

Espuma de yuca en guiso de papas nativas y arvejas en salsa de aji amarillo (no picante) y salsa de huacatay

Fondo 2

Zapallo camote asado con salsa agridulce de chancaca, puré de habas y galleta de amaranto

Postre

Tartaleta de frambuesa, con helado de leche condensada y mini mendozino blanco con crema de naranja

Valor \$45.000.-



Maridajes 14/02/2024

Alternativa A

- Pisco Sour tradicional, Huacatay con pisco Norterra o espumante Eclat Brut Rosé, Cinsault y Pinot Gris, valle del Itata y valle de Casablanca de viña Valdivieso
- Little Quino Sauvignon Blanc 2023, valle del Malleco de viña William Fèvre o Altacima 4090 Chardonnay 2021, valle de Lontué de viña Altacima
- Morande Terroir Carmenere/Malbec 2020, valle del Maule de viña Morandé o Flaherty Ensamblaje 2020, valle del Aconcagua de viña Flaherty
- Petunia Gewürztraminer 2023, valle del Maule de viña 5a Dimensión
- Agua mineral con o sin gas

Valor \$15.000.-



Maridajes 14/02/2024

Alternativa B

- Pisco Sour tradicional, Huacatay con pisco Lapostolle Blanco o espumante Gemma Brut, Pinot Noir y Chardonnay de viña Spumante del Limarí
- Trapi Sauvignon Blanc 2022, valle de Osorno de viña Pumaihue o Valdivieso Single Vineyard Chardonnay 2020, valle de Leyda de viña Valdivieso
- Globo Vultur 2021 Carménère , valle de Colchagua de viña Vultur o Coyam Ensamblaje 2013, valle de Colchagua de viña Emiliana
- Rico Rico frappé
- Agua mineral con o sin gas

Valor \$23.000

BEBESTIBLES

Agua mineral c/s gas	\$ 2.200
Limonada	\$ 2.900
Limonada saborizada	\$ 3.300
Bebidas lata 350 cc.	\$ 2.400
Tónica Premium	\$ 3.000
Té en hebras	\$ 2.700
Café prensado	\$ 2.000
Café prensado doble	\$ 2.400
Café cortado	\$ 2.300
Jugo pulpa	\$ 3.400

GRANIZADO

*Base de Pisco, jugo de limón
y leche de coco*

Frambuesa	\$ 5.900
Mango	\$ 5.900
Maracuyá	\$ 5.900
Chirimoya	\$ 5.900

MOJITO

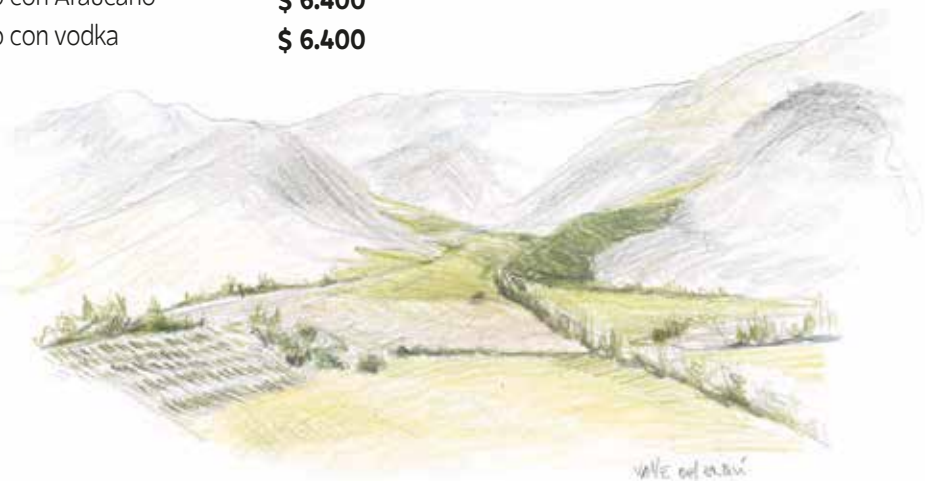
Mojito	\$ 5.900
Mojito Huacatay	\$ 6.400
Mojito con espumante	\$ 6.400
Mojito con Araucano	\$ 6.400
Mojito con vodka	\$ 6.400

MEZCLAS DE LA CASA

Fuerte de pepino	\$ 5.900
<i>Vodka, pepino, limón, soda y pimienta.</i>	
Chupilca y Canelo	\$ 6.400
<i>Pisco, harina tostada, vino tinto y pimienta de canelo.</i>	
Macerado de frambuesa	\$ 6.400
<i>Vodka, frambuesa, limón de pica</i>	
Ron Blanco	\$ 5.900
<i>Ron, cilantro, Martini dry, jugo de limón y espumante.</i>	
Macerado de Kalhua	\$ 6.400
<i>Ron blanco, Kalhua, huacatay y limón.</i>	
Macerado Huacatay	\$ 6.400
<i>Ron blanco, Vermouth Rosso, limón, espumante y huacatay</i>	

SCHOP

Schop artesanal 260 cc.	\$ 2.900
Schop artesanal 500 cc.	\$ 5.500



PISCO SOUR O PISCOLA

Norterra	\$ 4.900
Alto del Carmen 35°	\$ 4.900
Mal paso	\$ 4.900
Los Nichos 35°	\$ 4.900
Los Nichos 40°	\$ 5.900
Pedro Jimenez Mal paso	\$ 5.900
Alto del Carmen Moscatel 40°	\$ 5.900
Horcón Quemado 35°	\$ 5.900
Horcón Quemado 40°	\$ 6.400
Armidita <i>Primer encanto</i>	\$ 7.900
Gobernador 40°	\$ 5.400
Waqar	\$ 9.300
Kappa 40°	\$ 9.300
Lapostol XO	\$ 7.400
Lapostol	\$ 6.400
Republicano dorado	\$ 5.400
Republicano blanco	\$ 5.400

SELECCIÓN DE DESTILADOS NACIONALES

Selección de Piscos para degustar

<i>Mal paso Pedro Jimenez</i>	\$ 7.500
<i>Alto del Carmen Moscatel</i>	
<i>Armidita Primer Encanto</i>	

<i>Waqar</i>	\$14.000
<i>Kappa</i>	
<i>Lapostol XO</i>	

Selección de destilados artesanales

<i>Eva de manzana chilota</i>	\$12.000
<i>Rico Rico</i>	
<i>Pisco Norterra</i>	

ESPUMANTES

Undurraga Brut 250 cc Undurraga	\$ 4.500
Long play 750 cc	\$ 14.500
Eclat Valdivieso Rose (CI) (Itata)	\$ 17.900
Inquieto (PN-CH) (Casablanca)	\$ 17.990
Schwaderer Brut Semillón (Maule)	\$ 20.990
Metodo Tradicional	



VODKA (incluye gaseosa)

Grey Goose	\$ 8.800
Grey Goose La Poire	\$ 8.800

WHISKY

Chivas Regal (12 años)	\$ 7.900
Glenfiddich (12 años)	\$ 9.500
Johnnie Walker Black Label	\$ 7.900
Johnnie Walker Gold Label	\$14.900

WHISKEY

Jack Daniels	\$ 7.900
Jack Daniels Miel	\$ 8.900
Bulleit	\$ 7.900

GIN (incluye gaseosa)

Bombay Sapphire	\$ 6.900
Tanqueray	\$ 6.900
Valparaiso #1	\$ 6.900
Guardiana del Huerto	\$ 7.500
Feroz	\$ 7.500

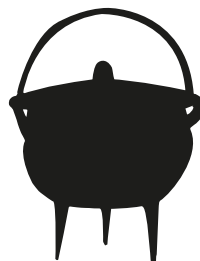
RON

Havana Reserva	\$ 7.200
Zacapa Gran Reserva	\$ 9.000

Destilados con tónica premium + \$1800

OTROS LICORES

Drambuie	\$ 6.400
Jägermeister	\$ 4.000
Clavo Oxidado	\$ 7.400
Ruso Negro	\$ 7.400
Mojito	\$ 5.900
Mojito Huacatay	\$ 6.400
Martini Bianco	\$ 4.300
Frangelico	\$ 5.900
Amarula	\$ 5.500
Manzanilla	\$ 3.900
Araucano	\$ 3.900
Amaretto	\$ 6.400
Spritz	\$ 5.900
Aperol Sour	\$ 6.400
Mimosa Mango/Maracuyá	\$ 5.400
Don Julio reposado-blco	\$12.900



CARTA DE VINOS



SAUVIGNON BLANC

Little Quino / William Fevre (<i>Malleco 2022</i>)	\$ 15.990	\$ 3.900
Punku micro terroir / (<i>Paredones, Colchagua 2020</i>)	\$ 18.990	
Trapi / (<i>Osorno 2022</i>)	\$ 21.990	

CHARDONNAY

Alta Cima 4090 / Altacima (<i>Lontué 2021</i>)	\$ 13.490	\$ 3.500
Single Vineyard / Valdivieso (<i>Leyda 2020</i>)	\$ 18.900	
Alto Las Gredas / (<i>Cautin 2020</i>)	\$ 22.400	

OTRAS CEPAS BLANCAS

Lafken (Riesling) / Besoain Wines (<i>Casablanca, Lo Ovalle 2021</i>)	\$ 16.990	
Glup (Chenin blanc) / Longavi (<i>Maule 2021</i>)	\$ 18.990	
Ungrafted (Moscatel) / De martino (<i>Itata 2020</i>)	\$ 22.990	
Fernando Almeda (Albariño) / (<i>Curicó 2021</i>)	\$ 24.990	

MEZCLAS BLANCAS

Signature Wines (CH-VG) / In Situ (<i>Aconcagua 2020</i>)	\$ 15.990	
Signos de Origen (CH/VI/MS/RO) / Emiliana (<i>Casablanca 2020</i>)	\$ 16.000	
Chardonnair (CH-PN) / Bodegas Re (<i>Casablanca 2016</i>)	\$ 23.200	

NARANJO

Naranjo (MS-TR-PA) / González Bastías (<i>Maule, San Javier 2021</i>)	\$ 21.800	
---	-----------	--

ROSE

Gallardía (CN) / De Martino (<i>Itata 2018</i>)	\$ 14.900	
Miramar Norte Vineyard / (SY) Casa Marin (<i>Lo Abarca 2021</i>)	\$ 21.900	

PAIS

País Viejo / J Bouchon (<i>Maule 2020</i>)	\$ 15.500	
Escandalo / (<i>Itata 2021</i>)	\$ 15.990	
País en Tinajas / Gonzalez Bastías (<i>Maule 2019</i>)	\$ 21.800	

PINOT NOIR

Larkun / Pandolfi (Itata 2017)	\$ 18.490	\$ 4.500
Little Quino / William Fevre (Malleco 2021)	\$ 18.990	
Humo Blanco / Hacienda Araucano-Lurton (Lolol 2021)	\$ 19.590	
Lo Abarca Hills / Casa Marin (Lo Abarca 2013)	\$ 45.900	
Escaleras de empedrado / Miguel Torres (Maule 2014)	\$ 108.000	

MERLOT

Family Vintage / Tres Palacios (Maipo 2019)	\$ 16.500	
Flaviata / Massenez (Cachapoal 2020)	\$ 17.990	
Cuvee Alexandre / Lapostolle (Colchagua 2014)	\$ 28.900	

CARMENERE

Morande Terroir (CA-MA) (Maule 2020)	\$ 14.500	\$ 3.500
Schwaderer / (Colchagua 2022)	\$ 18.800	\$ 4.500
Globo / Vultur (Colchagua 2021)	\$ 19.990	
Atelier / Hacienda Araucano (Lolol 2022)	\$ 23.990	
Maturana / Maturana (Colchagua 2018)	\$ 34.900	
Microterroir / Casa Silva (Colchagua 2018)	\$ 69.900	
Antiyal / (Maipo 2020)	\$ 81.900	
Alka / François Lurton (Colchagua 2016)	\$ 95.000	

CARIGNAN

Vultur Toromiro / Vultur (Colchagua 2020)	\$ 17.990	
Carigno del Maule / Moretta Wines (Maule 2020)	\$ 23.990	
Vigno / Bodegas Re (Maule 2014)	\$ 27.900	\$ 6.900

SYRAH

Schwaderer Wines Syrah-Viognier (Curicó 2020)	\$ 16.490	
Grand Vin / Villard (Casablanca 2021)	\$ 24.990	
Caballo Loco Gran Cru / Valdivieso (Limarí 2019)	\$ 37.900	
Folly / Montes (Colchagua 2016)	\$ 115.000	

botella 750 cc. copa 150 cc.

CABERNET SAUVIGNON

Les espías / Moretta Wines (Maipo 2021)	\$ 13.990	
Koyle Gran Reserva / (Cachapual 2018)	\$ 16.400	\$ 4.200
Besoain wines / (Maipo 2020)	\$ 20.490	
Espino Gran Cuvée / Wiliam Fevre (Maipo 2020)	\$ 20.990	
Peñalolen / Quebrada de Macul (Maipo 2020)	\$ 28.990	
Antología / Emiliana (Maipo 2014)	\$ 39.990	
Domus Aurea / Quebrada de Macul (Maipo 2019)	\$ 145.000	

OTRAS CEPAS TINTAS

Single Vineyard (CF) / Valdivieso (Maule 2018)	\$ 18.500	
Vedette (CN) / Moretta Wines (Maule 2021)	\$ 19.990	
Polkura (MA) / (Colchagua 2020)	\$ 20.990	
Sintruco (MA) / Moretta Wines (Valle central 2019)	\$ 20.990	
Attilio Mochi (GA) / (Casablanca 2020)	\$ 21.990	

MEZCLAS TINTAS

Cartagena Coastal Red (GA-SY) / Casa Marin (Lo Abarca 2016)	\$ 19.600	
Flaherty (SY-CS-PS-MB-TE) / (Aconcagua 2019)	\$ 18.900	\$ 4.500
Tres Monos (CG- GA) / (Maule, Cauquenes 2017)	\$ 21.990	
Coyam (SY-CA-MV-MA-GA-TE) / Emiliana (Colchagua 2020)	\$ 24.500	
Cabernan (CS-CG) / Boegas RE (Maule 2013)	\$ 26.990	\$ 6.500
Milla Cala (CS-CA-ME-CF-SY) / Vik (Colchagua 2018)	\$ 40.900	

Caballo Loco Gran Cru (VARIEDADES) / Valdivieso

Maipo (CS-CF) / Apalta (CA-CS) / Curicó (MA-SY)	\$ 37.900	
Sagrada Familia (CA-PV-ME-CF-MA-SY)		
Caballo Loco N19 (SY-CA-CF-CS-MA) / Valdivieso (Maule)	\$ 74.000	

VINOS DULCES

botella 375 cc. copa 75 cc.

Petunia (GW) / 5ta Dimensión (Cauquenes 2023)	\$ 15.500	\$ 3.500
Alta Cima (Lontue, Curicó 2019)	\$ 17.490	
Armudita Pajarete (PA-CG-CN) (Huasco 2019)	\$ 18.990	



www.peumayenchile.cl

 [@peumayenancestralfood](https://www.instagram.com/peumayenancestralfood)