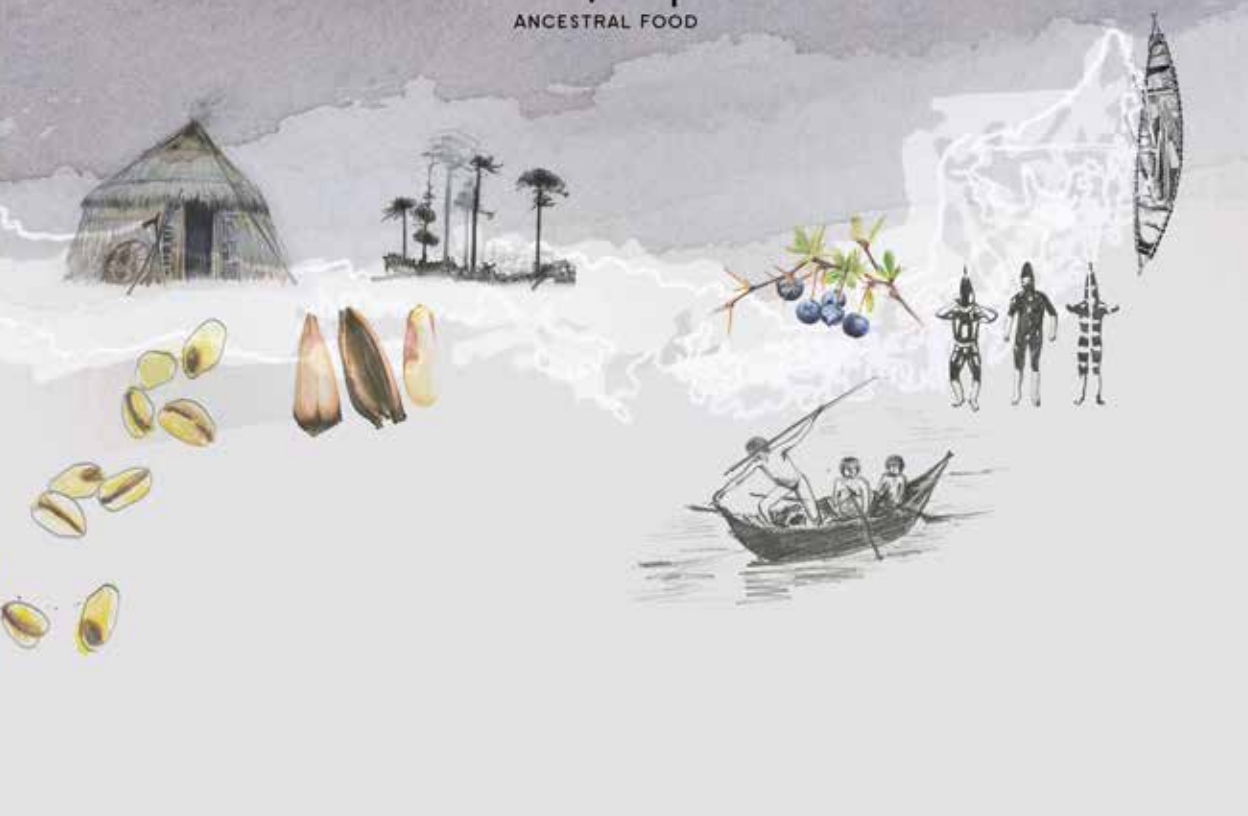




PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD





El proyecto **Peumayén Ancestral Food**, es el resultado de una profunda investigación sobre las raíces gastronómicas de Chile, plasmada en una carta que combina productos, técnicas y preparaciones originales de las principales culturas ancestrales del Chile prehispanico.



Entendemos la evolución de la gastronomía como la búsqueda de productos; no de nuevos, sino de antiguos.



Seguimos fascinándonos con las técnicas de preparación de alimentos que los primeros habitantes de estas tierras imaginaron, porque han resistido el paso del tiempo y han probado, en muchos casos, ser irremplazables por las nuevas tecnologías. Por eso, nos atrevemos a incorporarlas a la cocina moderna.



Agradecemos la colaboración y el trabajo en conjunto con las Guardadoras de Semillas de Chiloé, Oro Verde Chiloé, Pesca en Línea, Sra. Angélica Ávila (Loyo, Gargal etc.)



Sra. Teresa de Chol chol, Comunidad Algueras de Navidad, Salineros de Cahuil, Atariki de Rapa Nui entre otros grandes amigos.



Gracias por compartir con nosotros este viaje.-





MENÚ ORIGENES

Menú de degustación en 4 tiempos con 20 preparaciones diferentes.

Menú **TIERRA** \$36.900

Menú **MAR** \$36.900

Menú **MIXTO** \$36.900

Menú **VEGETARIANO** \$34.900

ENTRADAS Y ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra y verdes

\$ 8.900

Ensalada, hojas verdes, queso cabra apanado, verduras asadas, aderezo de ajo y mostaza.

Ensalada Achawal

\$ 9.400

Ensalada, hojas verdes, achawal (Gallina), queso cabra, dressing aceituna morada.

Ensalada de mar

\$ 9.700

Ensalada, hojas verdes, salmon ahumado, mariscos y dressing citrico.

Ensalada vegana

\$ 8.900

Ensalada, hojas verdes, verduras asadas, champiñones confitados y aderezo de ajo y mostaza.

Ceviche Rapa Nui

\$ 8.900

Ceviche de atún rapanui, plátano frito, papa camote.

Crudo de Guanaco

\$ 8.900

Crudo de guanaco picante, pepinillo, encurtidos y kalatantas

Tártaro de salmón

\$ 8.900

Tártaro de salmón cítrico con mango, salsa de chañar y kalatantas.



FONDOS

Filete de vacuno y papas chilotas \$ 14.900

Brocheta de filete de vacuno, papas chilotas y pebre caliente.

Chancho algarrobina \$ 14.900

Chancho en salsa algarrobina, cremoso de mote y encurtidos.

Merluza, puré de zanahorias y miel de ulmo \$ 14.400

Merluza a la plancha con puré de zanahoria con miel de ulmo y salsa de espinaca.

Caldillo ahumado de mariscos y congrio \$ 14.900

Sopa ahumada de mariscos, pescado y verduras.

Cordero y luche \$ 15.900

Sopa de pescado y mariscos con cordero y luche.

Pisku \$ 11.400

Guiso de legumbres.

Tamal y chilena \$ 11.400

Pastelera de choclo con leche de coco sobre una hoja de plátano acompañado de ensalada chilena asada.

Quinoa y queso de cabra \$ 11.400

Quinoto de quinoa con queso de cabra y verduras.

POSTRES

Degustación de postres: \$ 8.900

Mote con huesillo y helado

Pie de papaya y helado

Repollito con lúcuma, salsa de manjar con pisco y helado

Chumbeque de alcayota y helado

Porciones individuales \$3.500 c/u

Trilogía de helados \$4.900

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

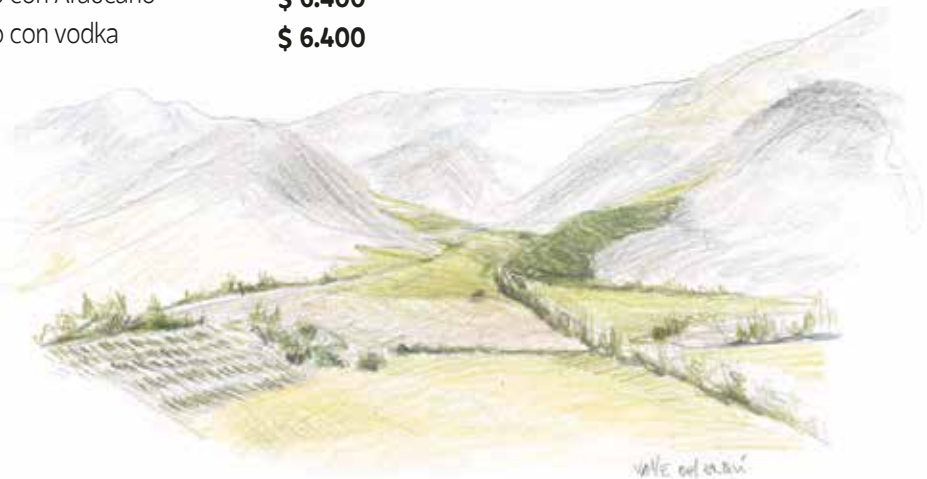
Mojito	\$ 5.900
Mojito Huacatay	\$ 6.400
Mojito con espumante	\$ 6.400
Mojito con Araucano	\$ 6.400
Mojito con vodka	\$ 6.400

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>	

OTROS SOUR

Eva (Licor de manzana chilota)	\$ 8.500
Tradicional	\$ 4.900
Huacatay	\$ 5.900
Rica - rica	\$ 5.900
Merkén	\$ 5.900
Ají verde y miel	\$ 5.900
Locoto	\$ 5.900
Palta y piña	\$ 5.900
Betarraja	\$ 5.900

ESPUMANTES

Undurraga Brut 250 cc	\$ 4.500
Undurraga Long play 750 cc	\$ 14.500
Eclat Valdivieso Rose (Cl) (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

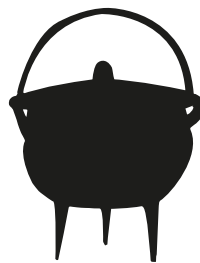
RON

Havana Reserva	\$ 7.200
Zacapa Gran Reserva	\$ 9.000

Destilados con tónica premium + \$1.800

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

MERLOT

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

CARMENERE

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

CARIGNAN

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

SYRAH

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

botella 750 cc. copa 150 cc.

CABERNET SAUVIGNON

Les espías / Moretta Wines (Maipo 2021)	\$ 13.990	
Koyle Gran Reserva / (Cachapoal 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 (VARIETADES) / 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	



MENÚ TIERRA

Entrada

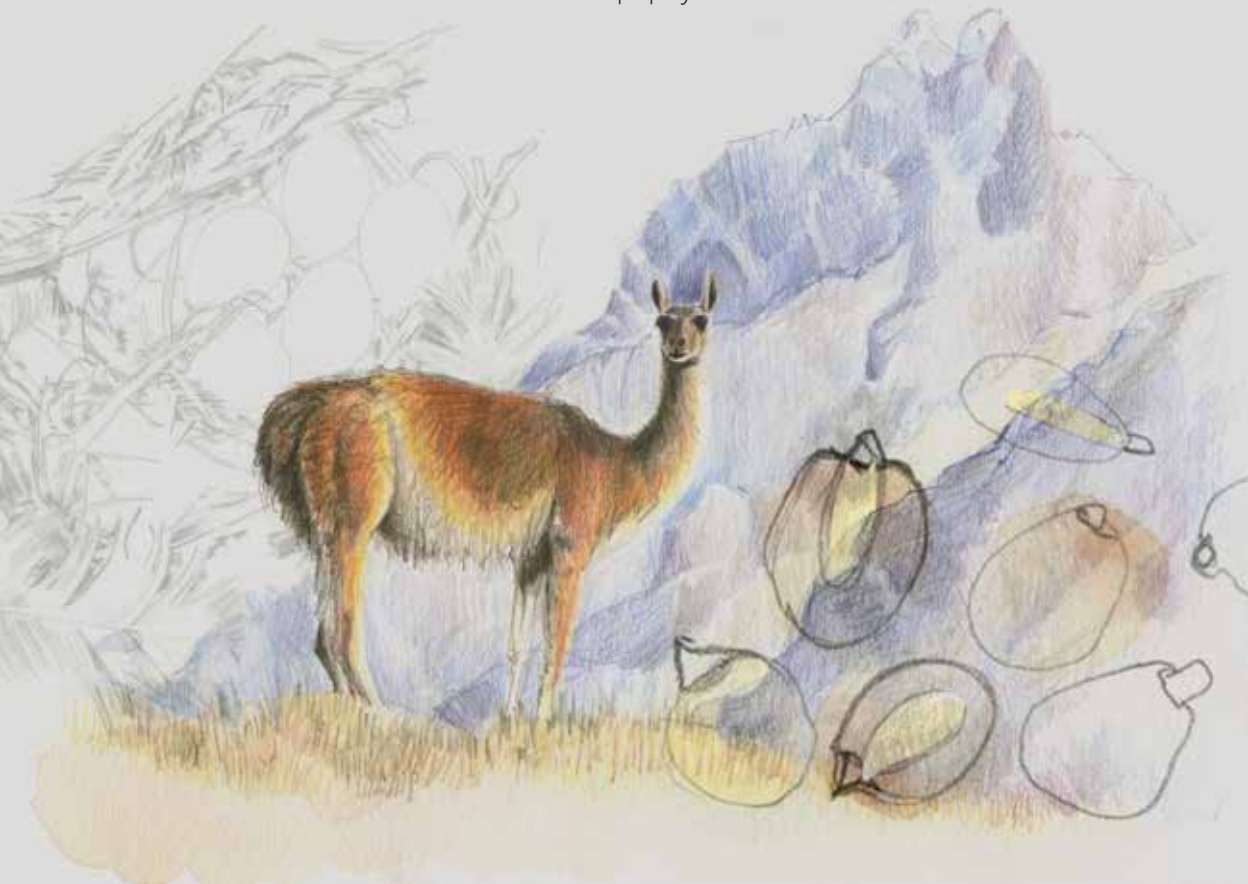
Escalopa de lengua frita y pebre con palta.
Albóndiga de cordero con salsa chimichurri atomatada.
Crocante de prieta frita y mermelada de cebolla al vino tinto y merkén.
Causeo de conejo y kalatanta con crema ácida.

Fondos

Chochoca rellena con guiso de carne deshilachada y salsa de callampas.
Cremoso de mote con chancho algarrobina y encurtidos.
Conejo escabechado.

Postre

Mote con huesillo.
Repollito con lúcuma y salsa de manjar con pisco.
Pie de papaya.



MENÚ MAR

Entrada

Jibia, papas olluco con lactonesa de ajo y salsa verde.
Tártaro de salmón con mango y salsa de chañar.
Pulpo con puré cítrico, ají amarillo y ensalada de algas.
Croqueta de albacora y salsa de chascu.

Fondos

Chochoca rellena con cremoso de marisco y queso gratinado.
Merluza a la plancha con puré de zanahoria y miel de ulmo
con salsa de espinaca.
Caldillo ahumado con mariscos y congrio.

Postre

Mote con huesillo.
Repollito con lúcuma y salsa de manjar con pisco.
Pie de papaya.





MENÚ MIXTO

Entrada

Pastelera de choclo con aceitunas de Azapa y polvo de cancha.
Pimentón asado en kalatanta y queso cabra con miel de ulmo.
Crocante de prieta frita y mermelada de cebolla al vino tinto y merkén.
Tártaro de salmón con mango y salsa de chañar.

Fondos

Chochoca rellana con cremoso de berenjena y salsa de callampas.
Cremoso de mote con chancho algarrobina y encurtidos.
Caldillo ahumado con mariscos y congrijo.

Postre

Mote con huesillo.
Repollito con lúcuma y salsa de manjar con pisco.
Pie de papaya.



MENÚ VEGETARIANO

Entrada

Pastelera de choclo con aceitunas de Azapa y polvo de cancha.
Papa rellena con queso y cebolla y salsa chascu.
Pimentones asados en qalatanta y queso cabra con miel de ulmo.
Zapallo italiano asado con quinua picante.

Fondos


Chochoca rellena con cremoso de berenjenas y salsa de callampas.
Guiso de legumbres (Pisku).
Crema de betarrağa y frutos secos.

Postre

Mote con huesillo.
Repollito con lúcuma y salsa de manjar con pisco.
Pie de papaya.



www.peumayenchile.cl

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