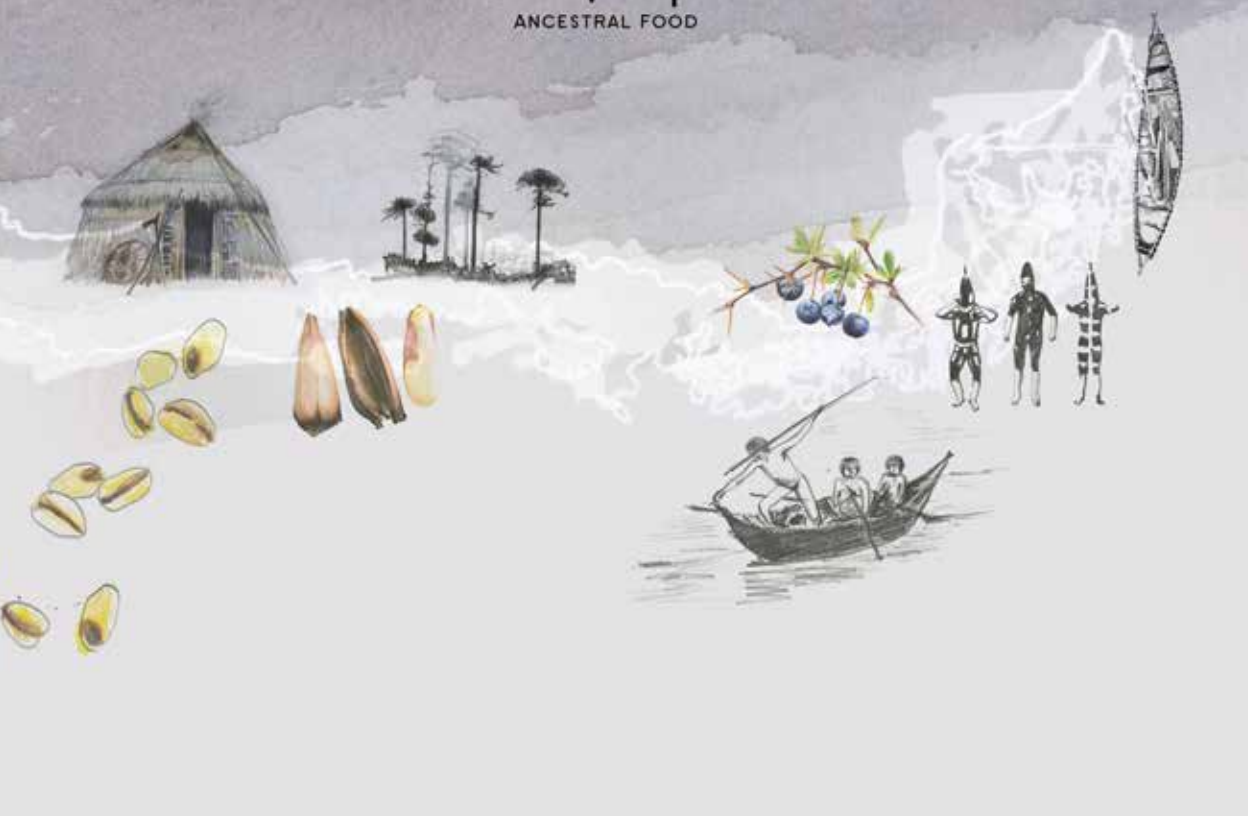




PEUMAYEN

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.-**





## MENU ORIGENS

---

Menu de degustação em 4 pratos com 20 preparações diferentes.

Menu da **TERRA** \$36.900

Menu do **MAR** \$36.900

Menu **MIXTO** \$36.900

Menu **VEGETARIANO** \$34.900

## ENTRADAS E SALADAS

### Salada de Queijo de Cabra e Verdes

\$ 8.900

Salada, folhas verdes, queijo de cabra à milanesa, legumes assados, molho de alho.

### Salada Achawal

\$ 9.400

Salada, folhas verdes, achawal (galinha), queijo de cabra, molho de azeitona roxa.

### Salada do mar

\$ 9.700

Salada, folhas verdes, salmão fumado, marisco, molho citrino.

### Salada vegana

\$ 8.900

Salada, folhas verdes, legumes assados, confit de cogumelos e molho de mostarda com alho.

### Ceviche Rapa Nui

\$ 8.900

Ceviche de atum rapanui, banana frita, batata doce.

### Crudo de Guanaco

\$ 8.900

Guanaco cruco picante, maxixe, picles e kalatantas.

### Tártaro de salmão

\$ 8.900

Tártaro de salmão cítrico com manga, molho chañar e kalatantas.



## CURSOS PRINCIPAIS

**Bife e batatas chiloie** \$ 14.900

Espetinho de bife, batatas Chiloé, pebre quente.

**Chancho algarrobino** \$ 14.400

Carne de porco ao molho de algarrobina, mote cremoso e pickles.

**Pescada, puré de cenoura e mel de ulmo.** \$ 14.400

Pescada grelhada com puré de cenoura com ulmo mel e molho de espinafres.

**Frutos do mar defumados e caldo de congrio** \$ 14.900

Marisco fumado, peixe e sopa de legumes.

**Cordeiro e luche.** \$ 15.900

Sopa de peixe e marisco com borrego e luche.

**Pisku** \$ 11.400

Ensopado de legumes

**Tamale e chilena** \$ 11.400

Pastel de milho e leite de coco envolto em folha de bananeira acompanhado salada de tomate cereja assado e cebola.

**Quinoa e queijo de cabra** \$ 11.400

Quinoa quinoto com queijo de cabra e legumes.

## SOBREMESAS

**Degustação de sobremesa** \$ 8.900

Bebida de pêssego desidratado, trigo mote e sorvetes.

Torta de mamão e sorvete.

Couve com lúcumas e molho iguaria com pisco e sorvete.

Alcayota Chumbeque e sorvete.

**Porções individuais** \$3.500 c/u

**Trilogia do sorvete** \$4.900

## BEBIDAS

Água mineral com e sem gás	<b>\$ 2.200</b>
Limonada	<b>\$ 2.900</b>
Limonada com sabor	<b>\$ 3.300</b>
Bebidas enlatadas 350 cc.	<b>\$ 2.400</b>
Tónica premium	<b>\$ 3.000</b>
Chá	<b>\$ 2.000</b>
Café prensado	<b>\$ 2.000</b>
Café prensado duplo	<b>\$ 2.400</b>
Café cortado	<b>\$ 2.300</b>
suco de polpa	<b>\$ 3.400</b>

## GRANIZADO

*Base de pisco, suco de limão e leite de coco*

Framboesa	<b>\$ 5.900</b>
Manga	<b>\$ 5.900</b>
Maracujá	<b>\$ 5.900</b>
Creme de maçã	<b>\$ 5.900</b>

## MOJITO

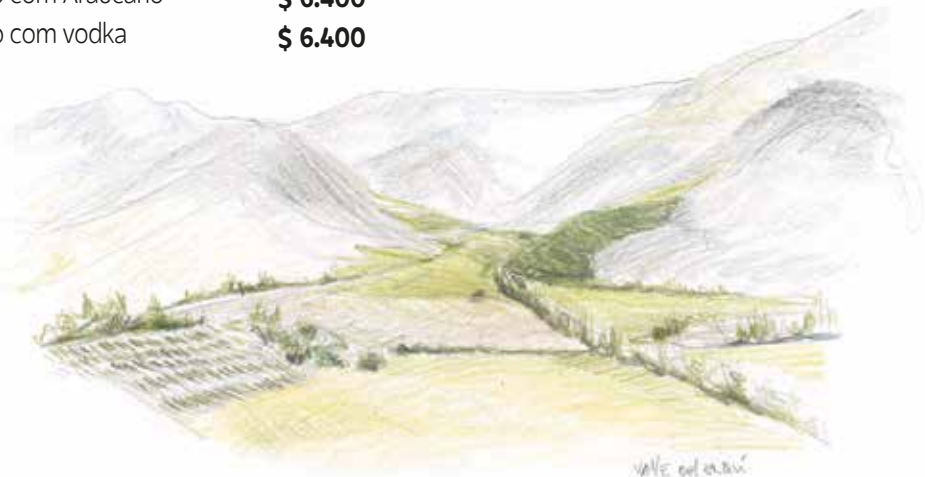
Mojito	<b>\$ 5.900</b>
Mojito Huacatay	<b>\$ 6.400</b>
Mojito com espumante	<b>\$ 6.400</b>
Mojito com Araucano	<b>\$ 6.400</b>
Mojito com vodka	<b>\$ 6.400</b>

## MISTURAS DA CASA

Fuerte de pepino	<b>\$ 5.900</b>
<i>Vodka, pepino, limão, refrigerante e pimenta.</i>	
Chupilca y Canelo	<b>\$ 6.400</b>
<i>Pisco, farinha torrada, vinho tinto e pimenta de canelo.</i>	
Macerado de frambuesa	<b>\$ 6.400</b>
<i>Vodka, framboesa, limão de pica</i>	
Ron Blanco	<b>\$ 5.900</b>
<i>Rum, coentro, Martini seco, suco de limão e espumante.</i>	
Macerado de Kalhua	<b>\$ 6.400</b>
<i>Rum branco, Kalhua, huacatay e limão.</i>	
Macerado Huacatay	<b>\$ 6.400</b>
<i>Rum branco, Vermute Rosso, limão, espumante e huacatay</i>	

## SCHOP

Schop cerveja artesanal 260 cc.	<b>\$ 2.900</b>
Schop cerveja artesanal 500 cc.	<b>\$ 5.500</b>





## PISCO SOUR OU 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

## SELEÇÃO DE DESTILADOS NACIONAL

### Seleção de Piscos a gosto

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

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

### Seleção de bebidas espirituosas artesanais

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

## OUTROS SOUR

Eva (licor de maçã chilota)	\$ 8.500
Tradicional	\$ 4.900
Huacatay	\$ 5.900
Rica - rica	\$ 5.900
Merkén	\$ 5.900
Pimentão verde e mel	\$ 5.900
Locoto	\$ 5.900
Abacate e abacaxi	\$ 5.900
Beterraba	\$ 5.900

## ESPUMANTES

Undurraga Brut 250 cc	\$ 4.500
Undurraga 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
Método Tradicional	



## **VODKA** (incluye gaseosa)

Grey Goose	<b>\$ 8.800</b>
Grey Goose La Poire	<b>\$ 8.800</b>

## **WHISKY**

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

## **WHISKEY**

Jack Daniels	<b>\$ 7.900</b>
Jack Daniels Miel	<b>\$ 8.900</b>
Bulleit	<b>\$ 7.900</b>

## **GIN** (incluye gaseosa)

Bombay Sapphire	<b>\$ 6.900</b>
Tanqueray	<b>\$ 6.900</b>
Guardiana del Huerto	<b>\$ 7.500</b>
Feroz	<b>\$ 7.500</b>
Last Hope	<b>\$ 7.500</b>

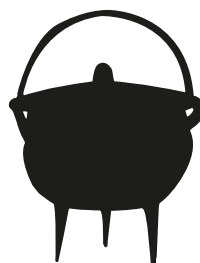
## **RON**

Havana Reserva	<b>\$ 7.200</b>
Zacapa Gran Reserva	<b>\$ 9.000</b>

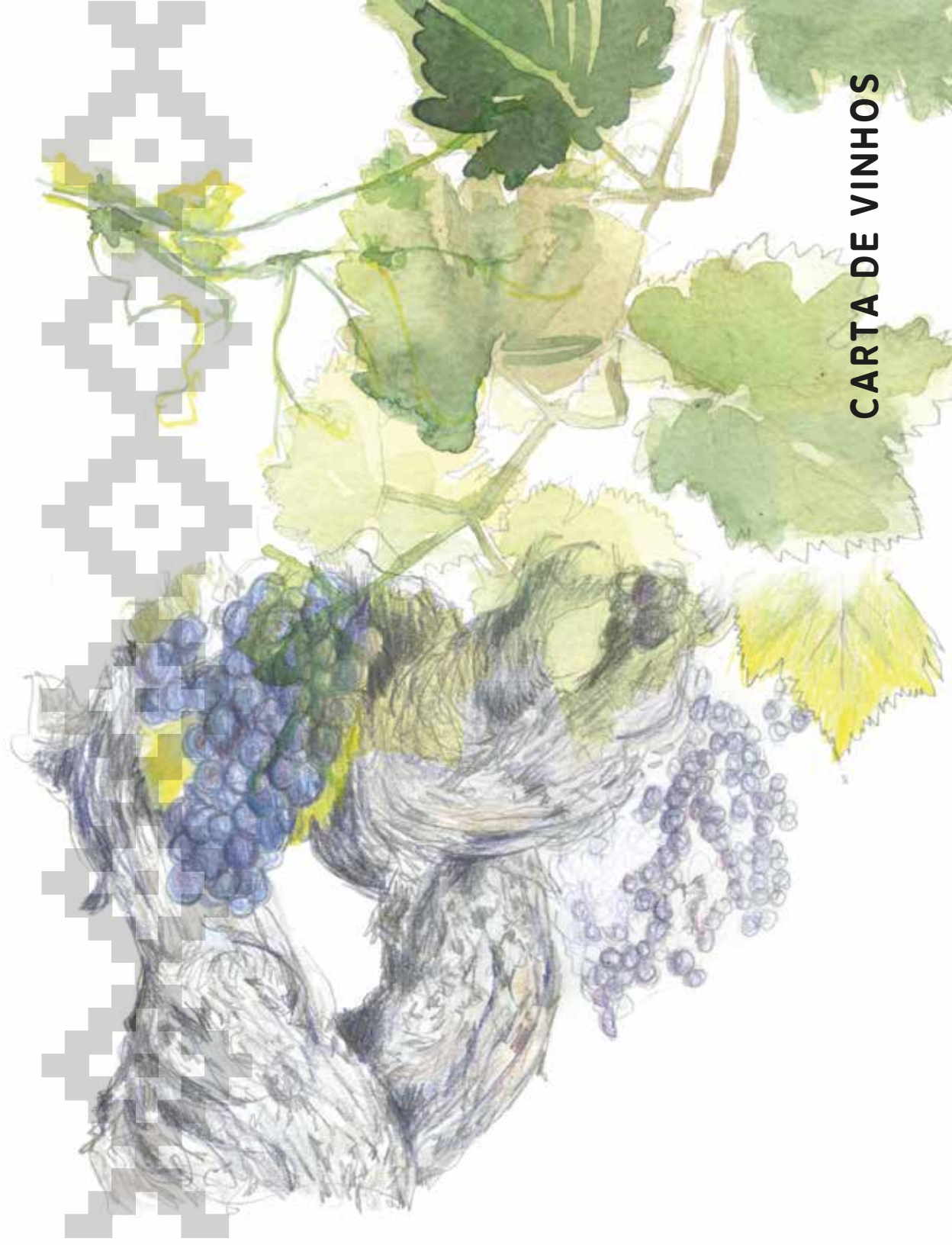
*Destilados con FEVER TREE + \$1.800*

## **OUTROS LICORES**

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







**CARTA DE VINHOS**

botella 750 cc. copa 150 cc.

## 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	

## OUTRAS CEPAS BRANCAS

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	

## MISTURAS BRANCAS

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

Naranja (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	

botella 750 cc. copa 150 cc.

## **PINOT NOIR**

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

## **MERLOT**

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

## **CARMENERE**

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

## **CARIGNAN**

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

## **SYRAH**

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

\$

## OUTRAS 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	

\$

## MISTURAS 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	
Cabergnan (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	





# MENU DA TERRA

## Entrada

Escalope de língua frita e pebre com abacate.  
Almôndega de cordeiro e molho chimichurri de tomate.  
Crocante de salsicha de sangue frita e geléia de cebola  
com vinho tinto e merquén.  
Causeo de coelho e qalatanta com creme ácido.

## Prato principal

Chochoca recheada com ensopado de carne desfiada  
e molho de cogumelos.  
Mote cremoso com carne de porco algarrobina e pickles.  
Coelho em conserva.

## Sobremesa

Bebida de pêssego e trigo mote.  
Couve com lúcumas e molho iguaria com pisco.  
Torta de mamão.





# MENU DO MAR

## Entrada

Lulas baby, batatas olluco com rebentos de alho sem lactose e molho verde.

Tártaro de salmão com molho de manga e chañar.

Polvo com puré de citrinos e malaguetas amarelas, salada de algas.

Croquete de albacora e molho chascu.

## Prato principal

Chochoca recheada com frutos do mar cremosos e queijo gratinado.

Pescada grelhada com puré de cenoura e mel com molho de espinafres.

Caldillo defumado com marisco e enguia.

## Sobremesa

Bebida de pêssego e trigo mote.

Couve com lúcuma e molho iguaria com pisco.

Torta de mamão.





## MENU MIXTO

### Entrada

Pastel de milho com azeitonas azapa e pó de cancha.  
Páprica assada em kalatanta e queijo de cabra com mel de ulmo.  
Crocante de salsicha de sangue frita e geléia de cebola com vinho tinto e merquén.  
Tártaro de salmão com molho de manga e chañar.

### Prato principal

Chochoca recheada com berinjela cremosa e molho de cogumelos.  
Mote cremoso com carne de porco algarrobina e pickles.  
Caldillo defumado com marisco e enguia.

### Sobremesa

Bebida de pêssego e trigo mote.  
Couve com lúcuma e molho iguaría com pisco.  
Torta de mamão.



## **MENU VEGETARIANO**

### **Entrada**

Pastel de milho com azeitonas azapa e pó de cancha.  
Batata recheada com queijo e cebola e molho chascu.  
Páprica assada em kalatanta e queijo de cabra com mel de ulmo.  
Abobrinha assada com quinoa picante.

### **Prato principal**


Chochoca recheada com berinjela cremosa e molho de cogumelos.  
Ensopado de Legumes (Piskú).  
Creme de beterraba e nozes.

### **Sobremesa**

Bebida de pêssego e trigo mote.  
Couve com lúcuma e molho iguaria com pisco.  
Torta de mamão.



[www.peumayenchile.cl](http://www.peumayenchile.cl)

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