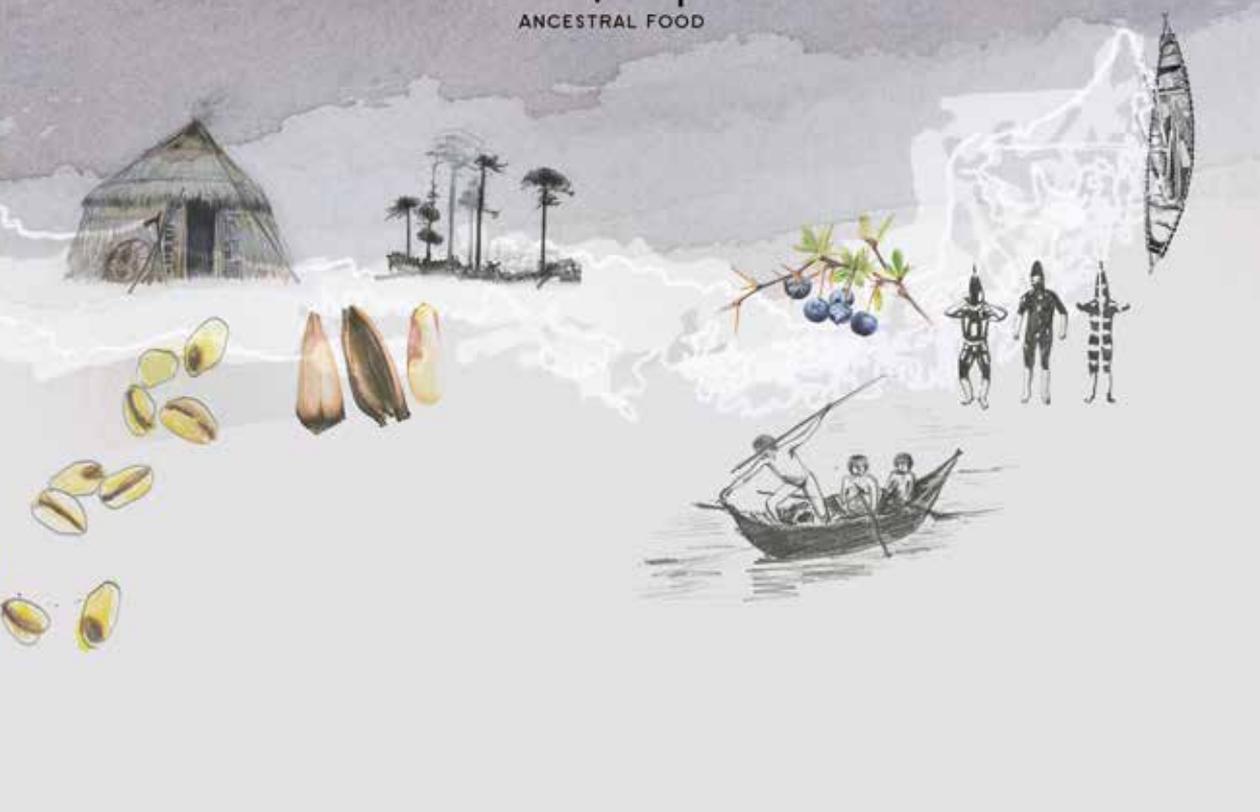




PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD



ENTRIES AND SALADS

Goat Cheese and Greens Salad

\$ 8.900

Salad, leafy greens, breaded goat cheese, roasted vegetables, garlic dressing.

Achawal Salad

\$ 9.400

Green leaves, achawal (Hen), goat cheese, purple olive dressing.

Sea Salad

\$ 9.700

Green leaves, smoked salmon, shellfish, citrus dressing.

Vegan Salad

\$ 8.900

Green leaves, roasted vegetables, confit mushrooms and garlic mustard dressing.

Ceviche Rapa Nui

\$ 8.900

Rapanui tuna ceviche, fried banana, sweet potato.

Spicy guanaco crudo

\$ 8.900

Spicy guanaco crudo, gherkin, pickles and kalatantas

Salmon tartare

\$ 8.900

Citrus salmon tartare with mango, chañar sauce and kalatantas.



MAIN COURSES

Beef steak and Chiloe potatoes \$ 14.900

Beef fillet skewer, Chiloe potatoes and hot pebre.

Chancho algarrobina \$ 14.400

Pork in algarrobina sauce, creamy mote and pickles.

Hake, carrot puree and ulmo honey \$ 14.400

Grilled hake with carrot puree with ulmo honey and spinach sauce.

Smoked broth with shellfish and conger eel \$ 14.900

Smoked seafood, fish and vegetable soup.

Lamb and seaweed \$ 15.900

Fish and shellfish soup with lamb and lucuma seaweed.

Pisku \$ 11.400

Legumes stew.

Tamale and Chilean \$ 11.400

Corn and coconut milk pastry wrapped in banana leaf, accompanied by salad of roasted cherry tomatoes and onion.

Quinoa and goat cheese \$ 11.400

Quinoa quinoto with goat cheese and vegetables.

DESSERTS

Desert tasting: \$ 8.900

Mote with dried peach.

Profiterole with lucuma and milk candy sauce with pisco.

Papaya pie

Alcayota Chumbeque and ice cream

Individual servings \$3.500 each

Ice cream trilogy (Three ice cream balls) \$4.900



ORIGINS MENU

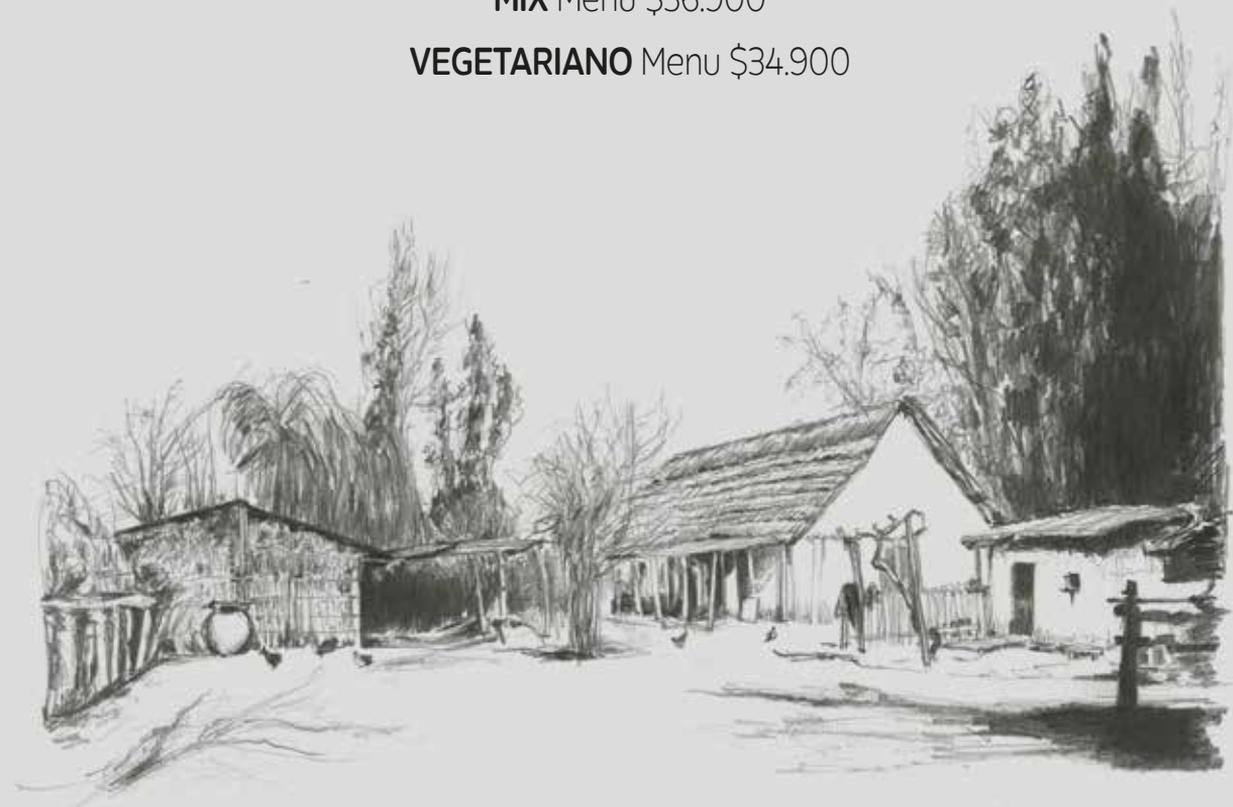
Tasting menu in 4 courses with 20 different preparations.

GROUND Menu \$36.900

SEA Menu \$36.900

MIX Menu \$36.900

VEGETARIANO Menu \$34.900



GROUND MENU

Starter

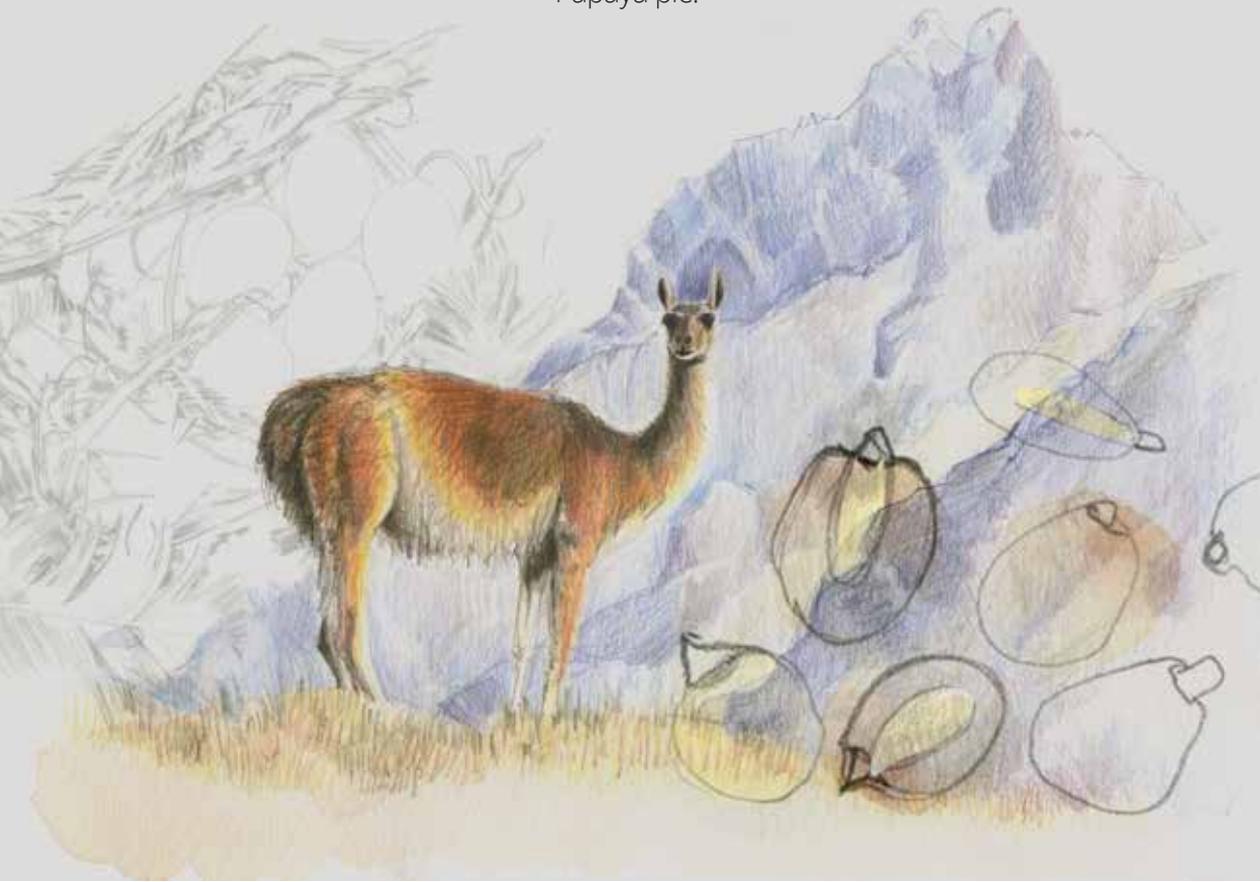
Escalope of fried tongue and pebre with avocado.
Lamb meatball and tomato chimichurri sauce.
Crispy fried blood sausage and onion jam with red wine and merkén.
Rabbit causeus and kalatanta with acid cream.

Main course

Chochoca stuffed with frayed meat stew and mushroom sauce.
Creamy mote with algarrobina pork and pickles.
Pickled rabbit.

Dessert

Mote with dried peach.
Profiterole with lucuma and milk candy sauce with pisco.
Papaya pie.



SEA MENU

Starter

Cuttlefish, olluco potatoes with garlic lactonase and green sauce.

Salmon tartare with mango and chañar sauce.

Octopus with citrus puree and yellow chili, seaweed salad.

Albacore croquette and chascu sauce.

Main course

Chochoca stuffed with creamy seafood and gratin cheese.

Grilled hake with carrot puree and ulmo honey with spinach sauce.

Smoked caldillo with shellfish and conger eel.

Dessert

Mote with dried peach.

Profiterole with lucuma and milk candy sauce with pisco.

Papaya pie.





MIX MENU

Starter

- Corn pastry with azapa olives and cancha powder.
- Roasted paprika in kalatanta and goat cheese with ulmo honey.
- Crispy fried blood sausage and onion jam with red wine and merkén.
- Salmon tartare with mango and chañar sauce.

Main course

- Chochoca stuffed with creamy eggplant and mushroom sauce.
- Creamy mote with algarrobina pork and pickles.
- Smoked caldillo with shellfish and conger eel.

Dessert

- Mote with dried peach.
- Profiterole with lucuma and milk candy sauce with pisco.
- Papaya pie.



VEGETARIAN MENU

Starter

Corn pastry with azapa olives and cancha powder.
Potato stuffed with cheese, onion and chascu sauce.
Roasted paprika in kalatanta and goat cheese with ulmo honey.
Roasted zucchini with spicy quinoa.

Main course

Chochoca stuffed with creamy eggplant and mushroom sauce.
Vegetable stew (Pisku).
Cream of beetroot and nuts.

Dessert

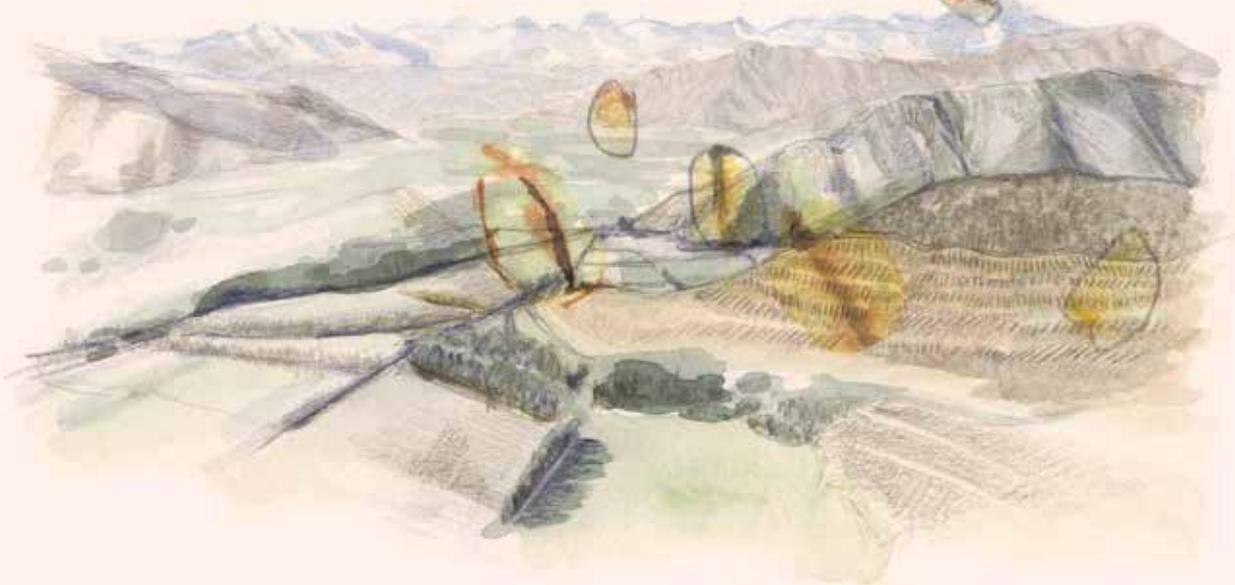
Mote with dried peach.
Profiterole with lucuma and milk candy sauce with pisco.
Papaya pie.



PEUMAYEN

ANCESTRAL FOOD

MARIDAJE 6 TIEMPOS
CLOS DES FOUS





PRIMER TIEMPO

Tártaro de salmón cítrico con mango y salsa de chañar, fruto del árbol del mismo nombre de la zona norte de nuestro país con kalatantas más una chochoca rellena con cremoso de mariscos y queso gratinado.

Dulcinea 2018 Chardonnay.
Traiguén, Valle del Malleco.

Origen

Las uvas provienen de nuestro viñedo orgánico en Traiguén, ubicado en el Valle de Malleco, una de las ubicaciones más frías y australes para producir vino en Chile.

El clima es continental, frío, nuboso y con un promedio de lluvias que podría alcanzar los 900-1200mm al año.

El suelo es de origen volcánico, donde podemos encontrar Tufo, una roca ligera de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas y de otros tipos de minerales arrojados por erupciones volcánicas.

Vinificación

Este chardonnay ha sido elaborado con métodos tradicionales. La uva fue suavemente prensada. El mosto se llevó a barricas francesas de 225 litros de capacidad para realizar su fermentación alcohólica y maloláctica. Luego, permaneció durante 20 meses en barricas, junto a sus lías, para ganar complejidad aromática y enriquecer la boca.

Notas de cata

Este chardonnay presenta una gran complejidad aromática en donde destaca frutos secos, manzana deshidratada, miel, paja, tiza y un sutil toque a vainilla.

El cuerpo de este vino es untuoso, sedoso, acompañado de una cierta mineralidad y rica acidez. El final es complejo, elegante y persistente.





SEGUNDO TIEMPO

Escalopa de lengua apanada y pebre con palta acompañada de un milcao, preparación frita tradicional de la Isla de Chiloé hecho de papa cruda y cocida.

P.M.G. (Pour Ma Gueule) 2017, Chardonnay. Larqui, Valle del Itata.

Origen

Las uvas provienen de viñedos que fueron plantados en 1988 en la zona de Larqui, Valle del Itata.

El clima es nublado durante el año con una precipitación promedio de 600 a 800 milímetros por año.

Sus suelos están compuestos por bloques volcánicos de basalto.

Vinificación

Este chardonnay ha sido elaborado con métodos tradicionales. Sus uvas fueron despalilladas y prensadas para dar inicio al proceso de fermentación alcohólica y maloláctica en estanques de acero inoxidable.

Luego permaneció durante 12 meses en crianza junto a sus lías para ganar complejidad en nariz y amplitud en boca. Este chardonnay no tiene crianza en barrica, con el propósito de mantener la fruta y tipicidad de la variedad.

Notas de cata

A pesar de que este chardonnay no ha tenido crianza en barrica, muestra una maravillosa evolución en botella. Esto se debe a sus 12 meses en contacto con sus lías. En nariz se puede apreciar sutiles aromas a manzana deshidratada y miel, acompañado por unos toques de fruta tropical. Ahora bien, la magia de este Chardonnay se encuentra en su boca, pese a sus años, aún se puede disfrutar de una rica fruta que se niega a desaparecer, sumado a una acidez fresca y elegante que sorprende por su vivacidad.





TERCER TIEMPO

Albóndiga de cordero patagónico con salsa chimichurri atomatada y un crocante de prieta frita con mermelada de cebolla al vino tinto y merkén más un catuto o multrun que es una panificación típica mapuche hecha de trigo y endulzada con miel.

Tocao 2015 Malbec.
San Rosendo, Biobío.

Origen

Las uvas provienen de un viñedo de 4 hectáreas llamado «1914» que se localiza en el pueblo de San Rosendo, Biobío. Fue plantado a principios de siglo en lomajes de granitos rojos de la época paleozoica. Es importante destacar que el viñedo jamás ha sido regado. El sistema de conducción es en cabeza o Gobelet, con una densidad variable entre 6 mil a 8 mil plantas por hectárea. Los rendimientos de este viñedo antiguo son del orden de 700 gramos por planta.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas manualmente. Luego despalilladas y enviadas a un estanque de acero inoxidable para su proceso de fermentación alcohólica. Los remontajes se realizaron 2 veces por día para obtener una mayor extracción de las pieles. De esta manera, poder obtener un vino con un gran potencial de guarda. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue trasegado junto a barricas francesas de 225 litros de capacidad para darle crianza durante 24 meses junto a sus lías.

Notas de cata

Este Malbec presenta un color rojo cereza negra. De nariz compleja, se abre en frutas negras, predominando la cereza negra, arándanos y moras. Su complejidad se expande en notas florales, predominando la flora nativa tales como la manzanilla, el poleo y la flor de boldo. Todo unido a violetas y lavanda que vienen a completar su complejidad. En boca es muy coherente con su nariz, volvemos a encontrar estos descriptores, equilibrándose magistralmente con un taninos sedosos, sumado a una acidez refrescante que hacen de este Malbec un vino inconfundible e inolvidable.





CUARTO TIEMPO

Caldillo ahumado con mariscos de las tradicionales cuelgas de Angélmó y congrio más una croqueta de albacora con salsa de chascu, también conocido como tomillo silvestre.

Felicia 2018, Riesling.
Traiguén, Valle del Malleco.

Origen

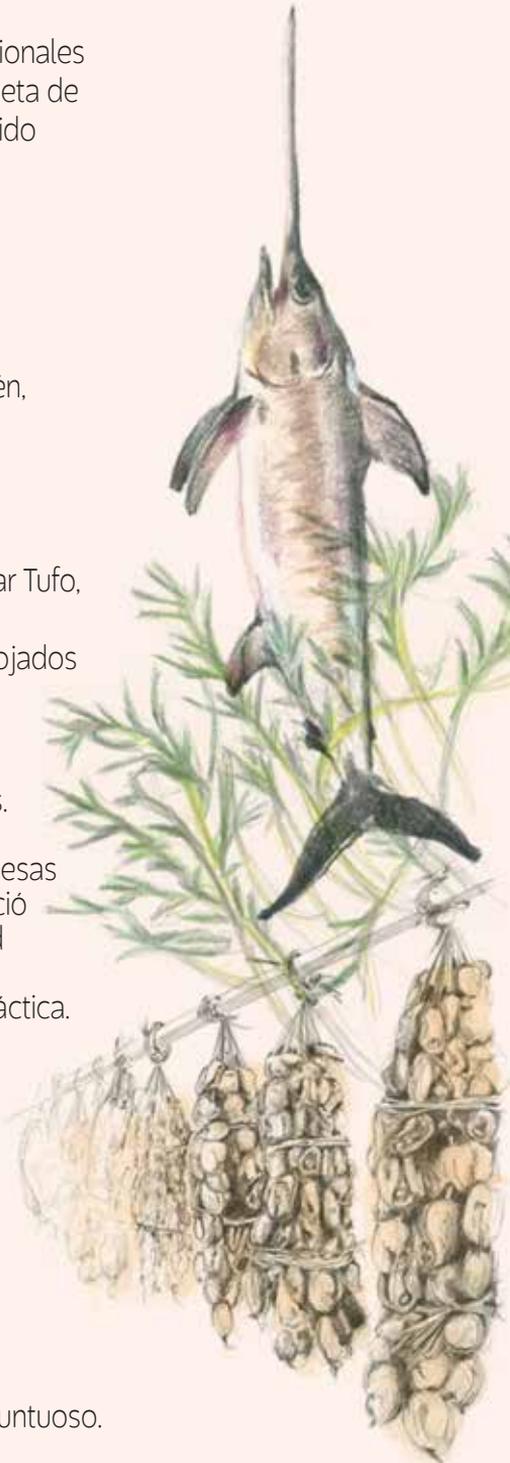
Las uvas provienen de nuestro viñedo orgánico en Traiguén, ubicado en el Valle del Malleco, una de las ubicaciones más frías y australes para producir vino en Chile. El clima es continental, frío, nuboso y con un promedio de lluvias que podría alcanzar los 900-1200mm al año. El suelo es de origen volcánico, donde podemos encontrar Tufo, una roca ligera de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas y de otros tipos de minerales arrojados por las erupciones volcánicas.

Vinificación

Este riesling ha sido elaborado con métodos tradicionales. Las uvas han sido prensadas suavemente para luego, llevar a cabo su fermentación alcohólica en barricas francesas de 225 y 500 litros de capacidad. Luego, el vino permaneció durante 20 meses junto a sus lías para ganar complejidad aromática, volumen en boca y un final persistente. Cabe destacar que este vino no tuvo fermentación maloláctica. Por esta razón, se puede percibir una acidez vibrante que acentúa toda la fruta de este gran cepa.

Notas de cata

Este vino presenta una agradable mezcla de aroma cítricos, manzana deshidratada, miel, y flores blancas, sumado a las características notas de petróleo de la variedad. En boca, se puede apreciar que se equilibra muy bien con su nariz. Se destaca un agradable toque de salinidad, sumado a una rica acidez. Su final es de gran complejidad, largo y untuoso.





QUINTO TIEMPO

Costilla de Chanco en salsa de algarrobina, reducción del fruto maduro del árbol chileno algarrobo o tamarugo con un cremoso de mote de trigo y vegetales encurtidos más un chopón o tropón, preparación chilota típica de la noche San Juan.

Grillos Cantores 2015, Cabernet sauvignon. Alto Cachapoal.

Origen

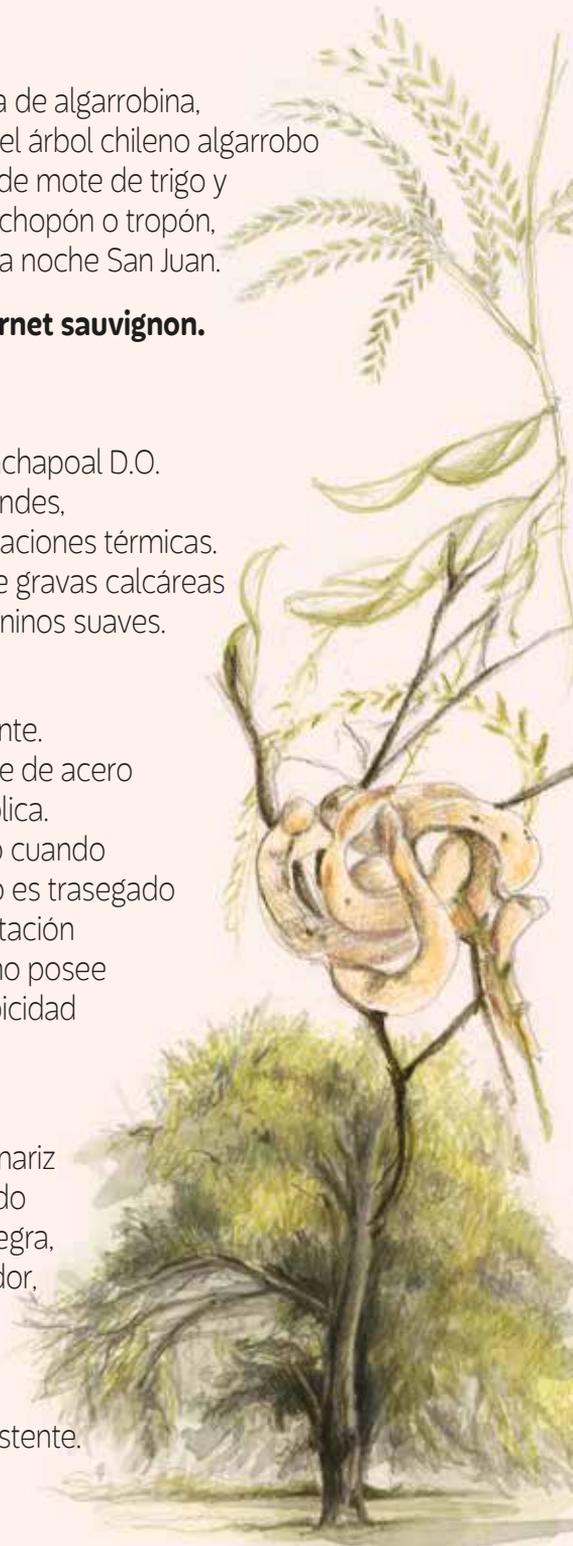
El viñedo «Grillos Cantores» se localiza en el Alto Cachapoal D.O. Éste se emplaza a los pies de la Cordillera de Los Andes, entregando noches muy frías con importantes oscilaciones térmicas. El terroir corresponde a antiguos suelos aluviales de gravas calcáreas y graníticas, entregando a los vinos mineralidad y taninos suaves.

Vinificación

Este Cabernet Sauvignon es cosechado manualmente. Las uvas son despalilladas y enviadas a un estanque de acero inoxidable para su proceso de fermentación alcohólica. Los remontajes son suaves, los que se realizan solo cuando es necesario. Una vez que se ha fermentado, el vino es trasegado a depósitos de concreto donde realizará su fermentación maloláctica. Cabe mencionar que Grillos Cantores no posee crianza en barricas para mantener toda la fruta y tipicidad de la uva.

Notas de cata

Este vino de hermoso color rojo rubí, presenta una nariz característica de frutos rojos y negros, predominando la cereza. Se completa con un toque de pimienta negra, té verde y especias. Grillos Cantores es vino acogedor, amplio y goloso, de taninos amables y sedosos, complementándose perfectamente con una sutil mineralidad en boca. Su excelente acidez aumenta la vivacidad de la fruta, con un final elegante y persistente.





SEXTO TIEMPO

Pie de Papaya y Poe,

preparación dulce típica de la isla Rapa Nui.

Petunia 2023, Gewürztraminer.

Cauquenes, Maule.

Origen

El viñedo de Gewürztraminer está ubicado a los alrededores de la ciudad de Cauquenes, Valle del Maule. Durante el día, la zona presenta cielos despejados y altas temperaturas, sin embargo, las noches son frías, lo que significa una considerable amplitud térmica. Sus suelos son de tipo granítico y poco fértiles, lo que ayuda a la producción de uvas pequeñas y concentradas.

Vinificación

Los racimos fueron cosechados en un estado avanzado de maduración. Además, la uva fue expuesta durante 3 semanas a un proceso de asoleado. Todo esto, con el fin de concentrar azúcares de forma natural. El prensado fue suave y con racimo completo. La fermentación se llevó a cabo con levaduras nativas y a temperaturas bajas, lo que se significa una fermentación lenta y prolongada. Esto permitió conservar una gran gama de aromas y sabores.

Notas de cata

La nariz de este vino es fresca, cítrica, floral y con un suave toque a miel, característico de los vinos de cosecha tardía. La boca es refrescante, equilibrada y vibrante, junto a una acidez que equilibra de forma magnífica su dulzor. Sin duda, un gran exponente de este tipo de vinos.



Clos des Fous Vineyards





BEVERAGES

Mineral water and soda	\$ 2.200
Lemonade	\$ 2.900
Flavored Lemonade	\$ 3.300
Soft drinks canned 350 cc.	\$ 2.400
Premium tónica	\$ 3.000
Leaf tea	\$ 2.000
Pressed coffe	\$ 2.000
Pressed coffe double	\$ 2.400
Cut coffe	\$ 2.300
Pulp Juice	\$ 3.400

SLUSHEE

*Pisco base, lemon juice
and coconut milk.*

Raspberry	\$ 5.900
Mango	\$ 5.900
Passion fruit	\$ 5.900
Custard apple	\$ 5.900

MOJITO

Mojito	\$ 5.900
Mojito Huacatay	\$ 6.400
Mojito with sparkling wine	\$ 6.400
Mojito with Araucano	\$ 6.400
Mojito with vodka	\$ 6.400

MEZCLAS DE LA CASA

Fuerte de pepino	\$ 5.900
<i>Vodka, cucumber, lemon, soda and pepper.</i>	
Chupilca y Canelo	\$ 6.400
<i>Pisco, toasted flour, red wine and canelo pepper.</i>	
Macerado de frambuesa	\$ 6.400
<i>Vodka, Raspberry, pica lemon.</i>	
Ron Blanco	\$ 5.900
<i>Rum, coriander, Martini dry, lemon juice and sparkling wine.</i>	
Macerado de Kalhua	\$ 6.400
<i>White rum, Kalhua, huacatay and lemon.</i>	
Macerado Huacatay	\$ 6.400
<i>White rum, Vermouth Rosso, lemon, sparkling wine and huacatay.</i>	

SCHOP

Craft beer Shop 260 cc.	\$ 2.900
Craft beer Shop 500 cc.	\$ 5.500



PISCO SOUR OR 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

PISCO SELECTIONS

Selection of Piscos to taste

<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>	

OTHERS PISCO SOUR

Tradicional	\$ 4.900
Huacatay	\$ 5.900
Rica - rica	\$ 5.900
Merkén	\$ 5.900
Green pepper and honey	\$ 5.900
Locoto	\$ 5.900
Avocado and pine apple	\$ 5.900
Beetroot	\$ 5.900

SPARKLING WINE

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
Traditional method	



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
Guardiana del Huerto	\$ 7.500
Feroz	\$ 7.500
Last Hope	\$ 7.500

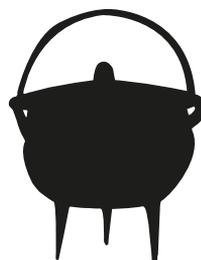
RON

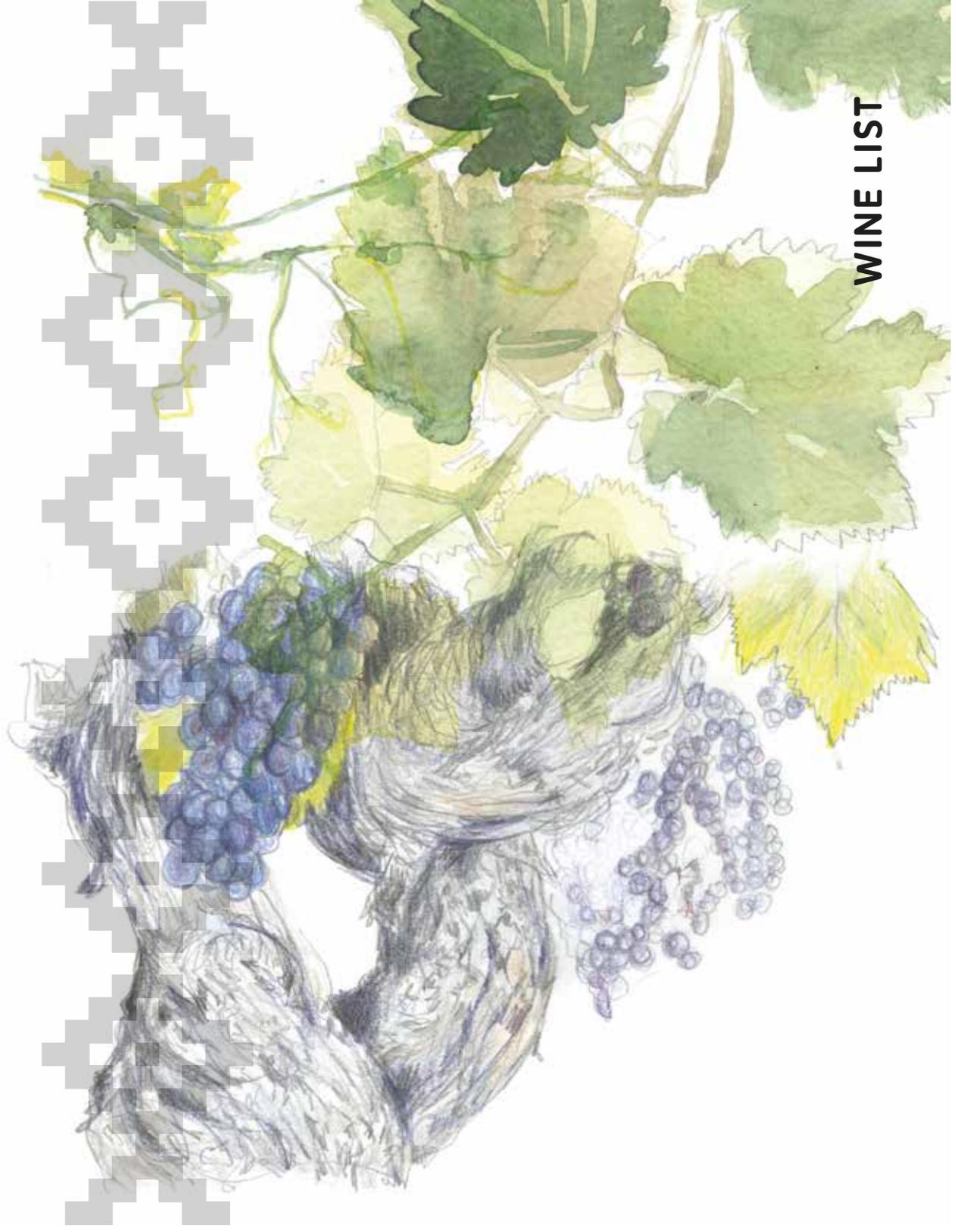
Havana Reserva	\$ 7.200
Zacapa Gran Reserva	\$ 9.000

Destilados con tónica premium + \$1.800

OTHERS LIQUORS

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





WINE LIST

bottle 750 cc. glass 150 cc.

SAUVIGNON BLANC

Trabun Session/ (<i>Cachapool 2019</i>)	\$ 14.900	
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

O/ Emiliana (<i>Casablanca 2021</i>)	\$ 11.900	\$ 3.000
Single Vineyard / Valdivieso (<i>Leyda 2020</i>)	\$ 18.900	
Alto Las Gredas / (<i>Cautin 2020</i>)	\$ 22.400	
Calyptra Gran Reserva / (<i>Cachapool 2019</i>)	\$ 30.990	

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	
Calyptra Vivendo (PN-MS) / (<i>Cachapool 2019</i>)	\$ 19.990	

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	

bottle 750 cc. glass 150 cc.

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	
Escaleras de empedrado / Miguel Torres (<i>Maule 2014</i>)	\$ 108.000	

MERLOT

Espino / William Fevre (<i>Maipo 2020</i>)	\$ 15.890	
Flaviata / Massenez (<i>Cachapoal 2020</i>)	\$ 17.990	
Cuvee Alexandre / Lapostolle (<i>Colchagua 2014</i>)	\$ 28.900	

CARMENERE

Morande Terroir (<i>CA-MA</i>) (<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 2017</i>)	\$ 81.900	

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>Limarí 2019</i>)	\$ 37.900	
Folly / Montes (<i>Colchagua 2016</i>)	\$ 115.000	

bottle 750 cc. glass 150 cc.

CABERNET SAUVIGNON

Lesespias / Moretta Wines (Maipo 2021)	\$ 13.990	\$ 3.500
Koyle Gran Reserva / (Cachapoal 2018)	\$ 16.400	\$ 4.200
Lafken / 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

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	
Clos de Lolol (SY-CS-CF) / Francois Lurton (Lolol 2013)	\$ 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

bottle 375 cc.

Alta Cima (Lontue, Curicó 2019)	\$ 17.490	
Armidita Pajarete (PA-CG-CN) (Huasco 2019)	\$ 18.990	



www.peumayenchile.cl

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