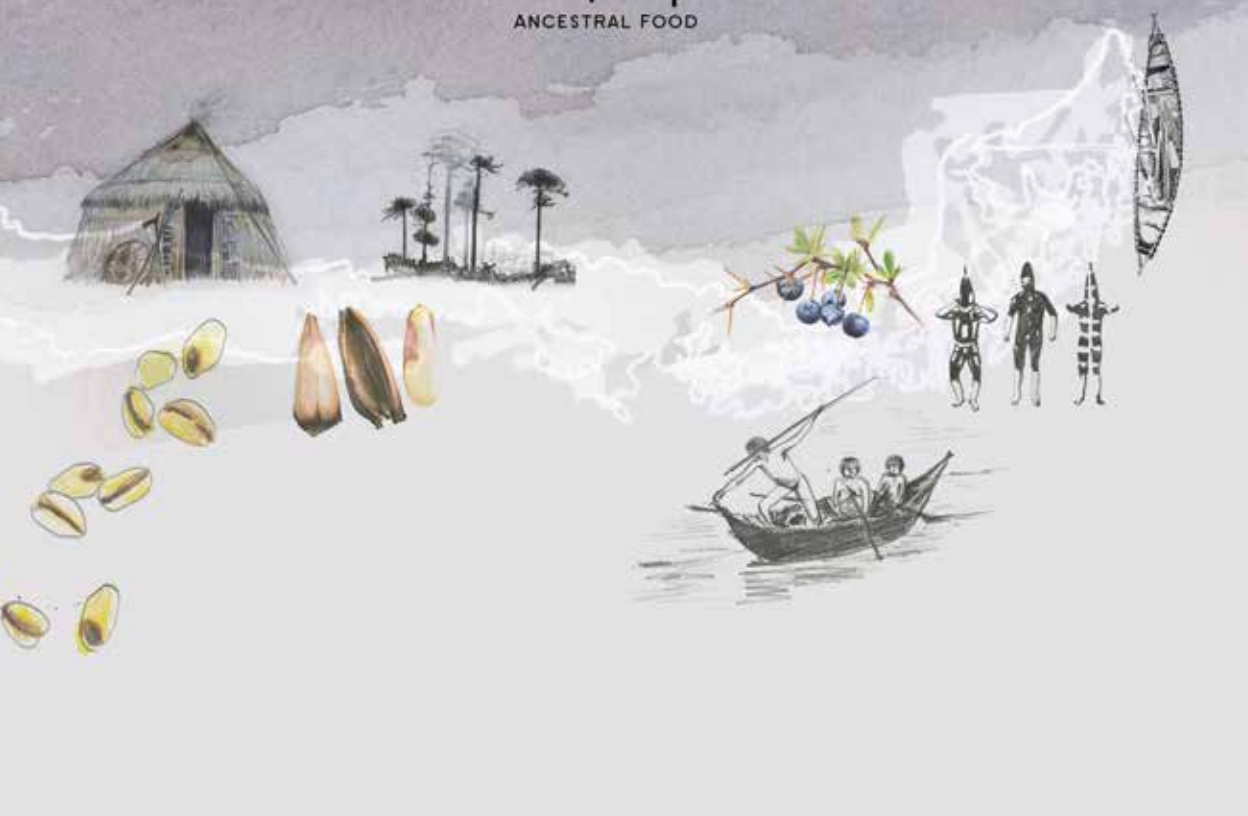




# PEUMAYEN

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 prehispánico.



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.-**



## 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



## 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



# MENÚ TIERRA

## Entrada

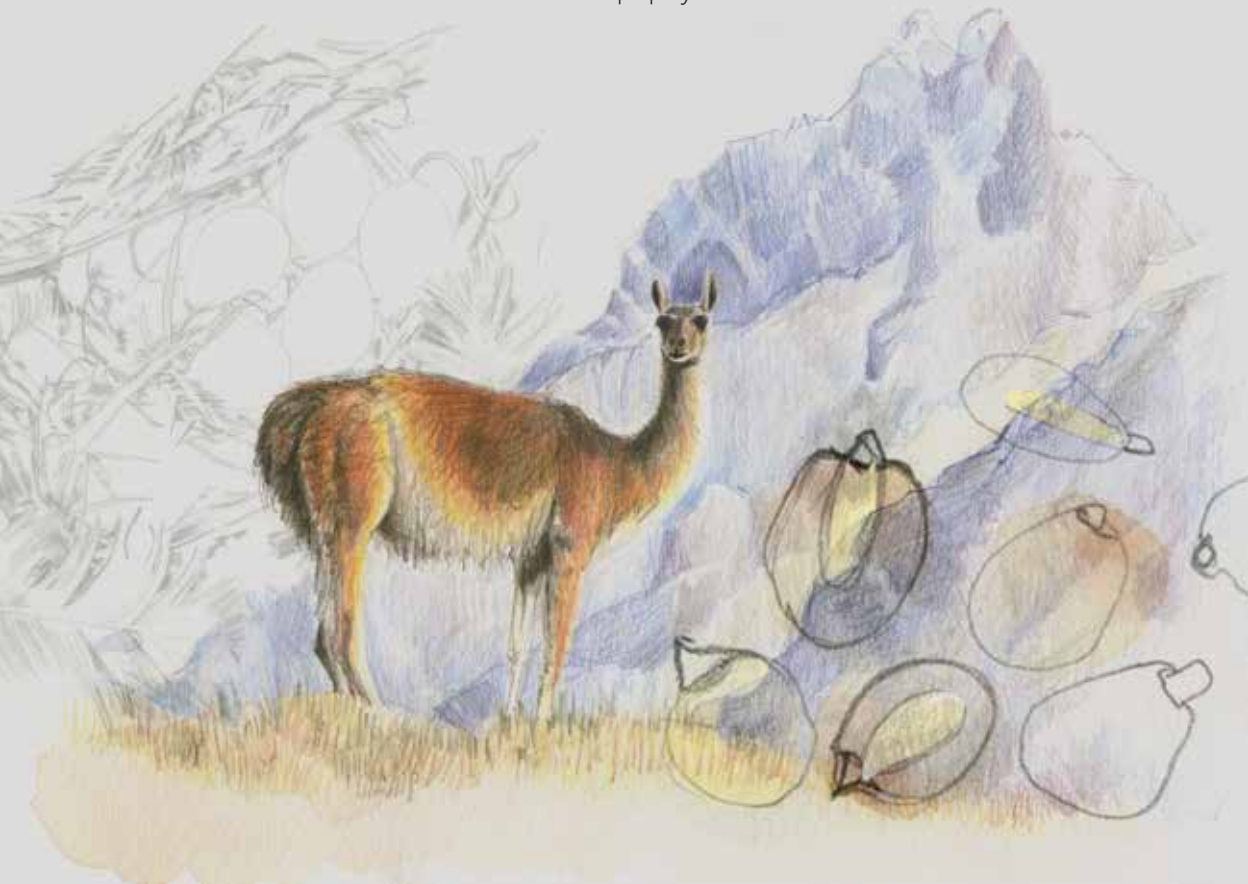
Escalopa de lengua frita y pebre con palta.  
Albóndiga de cordero con salsa chimichurri atomatada.  
Crocante de prieta frita y mermelada de cebolla al vino tinto y merkén.  
Causeo de conejo y kalatanta con crema ácida.

## 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.



# 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

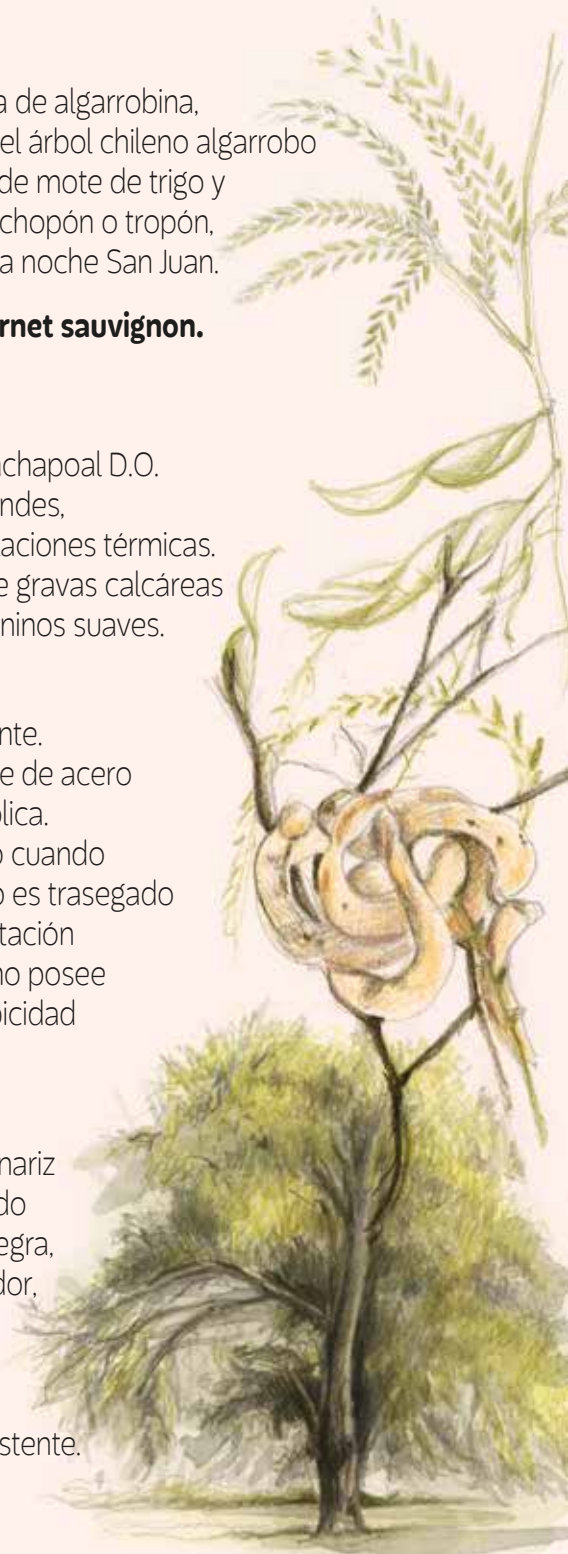
El viñedo «Grillos Cantores» se localiza en el Alto Cachapoal D.O. Éste se emplaza a los pies de la Cordillera de Los Andes, entregando noches muy frías con importantes oscilaciones térmicas. El terroir corresponde a antiguos suelos aluviales de gravas calcáreas y graníticas, entregando a los vinos mineralidad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





## 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	\$ 2.000
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 PISCOS

### Selección de Pisos 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>	

## OTROS PISCO SOUR

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
Betarraga	\$ 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	<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>

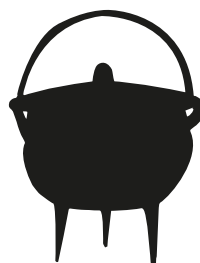
## **RON**

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

## **OTROS 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>

*Destilados con tónica premium + \$1.800*



**CARTA DE VINOS**



botella 750 cc. copa 150 cc.

## SAUVIGNON BLANC

Trabun Session/ ( <i>Cachapoal 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>Cachapoal 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>Cachapoal 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	

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

## **MERLOT**

<b>Espino</b> / William Fevre ( <i>Maipo 2020</i> )	\$ 15.890	
<b>Flaviata</b> / Massenez ( <i>Cachapool 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 2017</i> )	\$ 81.900	

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



botella 750 cc. copa 150 cc.

## CABERNET SAUVIGNON

Lesespías / 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 (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.

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



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

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