PEUMAYEN
ANCESTRAL FOOD

El proyecto **Peumayen 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 Cáhuil, Atariki de Rapa Nui entre otros grandes amigos…

Gracias por compartir con nosotros este viaje.-

MENÚ ORIGENES

Menú de degustación en 4 tiempos con 19 preparaciones diferentes.

Menú **TIERRA** $39.900

Menú **MAR** $39.900

Menú **MIXTO** $39.900

Menú **VEGETARIANO** $37.900

MENÚ MARIDAJE

6 tiempos $60.000

OSTRAS Y ALMEJAS CHILENAS FRESCAS

	6 unidades	12 unidades
Ostras	**7.200**	**13.000**
Almejas	**6.800**	**12.000**

Vienen acompañadas de un aderezo de ají cacho de cabra en reducción de caldo de verduras .

Aderezo de naranja, limón y huacatay.

Vinagreta de chalotas con pimienta de canelo.

ENTRADAS

Ceviche Rapa Nui **8.900**
Atún, pepino, tomate, coco, con plátano frito y papa camote.

Crudo de Guanaco tierra del fuego **9.700**
Crudo de guanaco levemente picante, pepinillo, encurtidos y q'ala tant'as.

Crema de papa camote y quinoa **8.900**
Crema de papa camote con zapallo frito en harina de algarrobo, aceite de rosas ahumado y quínoa crocante.

Tártaro de corvina **8.900**
Tártaro cítrico de corvina con mango, salsa de chañar y q'ala tant'as

Ceviche de almejas **8.900**
Almejas, cebolla y cilantro.

ENSALADAS

Ensalada de mar **9.700**
Ensalada de hojas verdes con papas olluco y zanahoria confitada, chorito apanado en harina tostada, merluza frita, tomate cherry, mezcla de semillas tostadas y aderezo cítrico.

9.700
Ensalada de Achawall
Ensalada de hojas verdes con achawall, palabra mapuche para gallina, galleta de queso cabra con lactonesa de aceituna de Azapa y aderezo cítrico.

Ensalada vegetariana **8.900**
Ensalada de hojas verdes con garbanzos asados, palta grillada, cebolla y pepino encurtidos, quinua inflada tostada, mote frito, crema de palta y aderezo cítrico.

MENÚ DE NIÑOS

Brocheta de filete grillado con papas fritas o pastelera de choclo. **8.900**

Merluza en batido frita con papas fritas o pastelera de choclo. **8.900**

FONDOS

Brocheta de filete de vacuno y papas chilotas **14.900**
Filete de vacuno, papas chilotas y salsa de pimienta de canelo.

Chancho confitado **14.900**
Lomo de cerdo confitado y deshilachado, con puré de porotos y crema al pilpil.

Merluza austral frita con guiso de papas nativas y salsa de huacatay **14.900**
Merluza austral en batido, frita, guiso de papas nativas con salsa de ají amarillo (no picante) y salsa de huacatay.

Caldillo ahumado de congrio y mariscos **14.900**
Sopa de mariscos ahumados de Angelmó, congrio dorado y verduras.

Cordero y luche **15.900**
Sopa de mariscos con cordero patagónico, luche y papas.

Pisku **11.400**
Guiso de cinco legumbres.

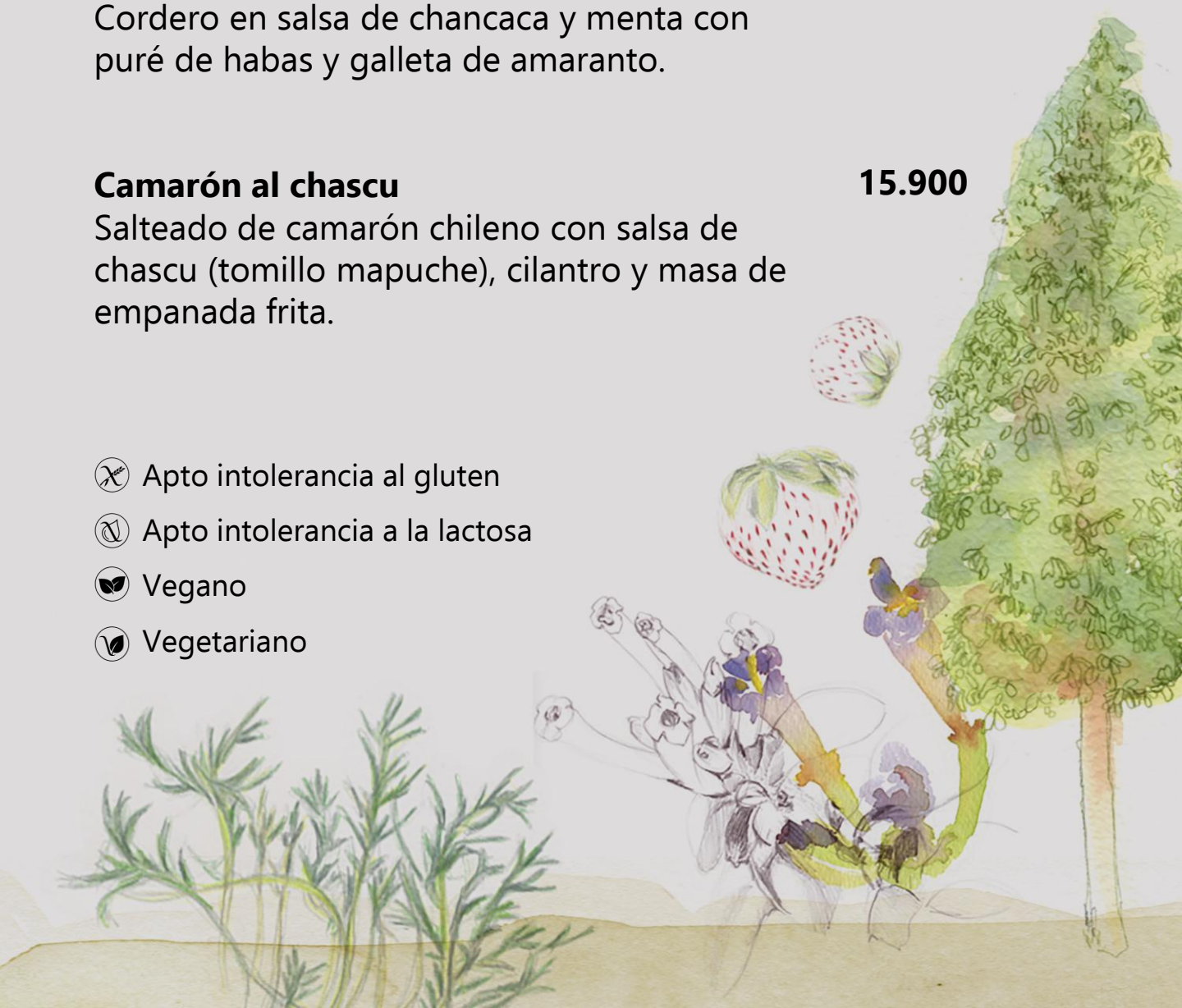
FONDOS

Pastelera de choclo y ensalada **12.900**
Pastelera de choclo con leche de coco sobre una hoja de plátano y acompañado de ensalada chilena (tomate y cebolla).

Cordero con salsa de chancaca y puré de habas **15.900**
Cordero en salsa de chancaca y menta con puré de habas y galleta de amaranto.

Camarón al chascu **15.900**
Salteado de camarón chileno con salsa de chascu (tomillo mapuche), cilantro y masa de empanada frita.

- Apto intolerancia al gluten
- Apto intolerancia a la lactosa
- Vegano
- Vegetariano



POSTRES

Degustación de postres.	**10.000**
Degustación simple.	**5.900**
Trilogía de helados.	**6.900**

Flan de caluga - Tarta de papaya - Profiterol con crema de poleo - Torta de hojarasca con manjar .

BEBESTIBLES

Agua mineral c/s gas	**2.700**
Limonada	**3.500**
Limonada saborizada	**3.900**
Bebidas lata 350 cc.	**2.900**
Tónica Premium	**3.600**
Té en hebras	**2.700**
Café prensado	**2.000**
Café prensado doble	**2.400**
Café cortado	**2.300**
Café cortado doble	**2.900**
Jugo pulpa	**3.700**

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

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 Jiménez Mal paso	**5.900**
Alto del Carmen Moscatel 40º	**5.900**
Horcón Quemado 35°	**5.900**
Horcón Quemado 40°	**6.400**
Armidita Primer encanto	**7.900**
Gobernador 40°	**5.400**
Waqar	**9.300**
Kappa 40°	**9.300**
Lapostolle XO	**7.400**
Lapostolle	**6.400**

SELECCIÓN DE DESTILADOS NACIONALES

Selección de Piscos para degustar

Mal paso Pedro Jiménez
Alto del Carmen Moscatel
Armidita Primer Encanto **7.500**

Waqar
Kappa
Lapostolle XO **14.000**

Selección de destilados artesanales

Eva de manzana chilota
Rico Rico
Los Nichos 40° **12.000**

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**
Betarraga	**5.900**

ESPUMANTES

Valdivieso Limited Brut 187 cc	**4.800**
Valdivieso Limited Brut 750 cc	**14.500**
Eclat Valdivieso Rose (CI) (Itata)	**17.900**
Inquieto (PN-CH) (Casablanca)	**17.990**
Gemma (CH-PN) (Limarí)	**19.900**
Schwaderer Brut Semillón (Maule) Método Tradicional	**20.990**

CARTA DE VINOS

	botella 750 cc.	*copa 150 cc.*
SAUVIGNON BLANC		
Little Quino / William Fevre (Malleco 2022)	**15.990**	**4.300**
Globo / Vultur (Casablanca 2021) *sin filtrar*	**18.990**	
Trapi / (Osorno 2022)	**21.990**	
CHARDONNAY		
Alta Cima 4090 / Alta cima (Lontué 2021)	**13.490**	**3.500**
Single Vineyard / Valdivieso (Leyda 2020)	**18.900**	
Alto Las Gredas / (Cautin 2020)	**22.400**	
OTRAS CEPAS BLANCAS		
Lafken (Riesling) / Besoain Wines (Casablanca, Lo Ovalle 2021)	**16.990**	
Glup (Chenin blanc) / Longavi (Maule 2021)	**18.990**	
Ungrafted (Moscatel) / De Martino (Itata 2020)	**22.990**	
Fernando Almeda (Albariño) / (Curicó 2021)	**24.990**	
MEZCLAS BLANCAS		
Signature Wines (CH-VG) / In Situ (Aconcagua 2020)	**15.990**	
Signos de Origen (CH/VI/MS/RO) / Emiliana (Casablanca 2020)	**16.000**	
Chardonnoir (CH-PN) / Bodegas Re (Casablanca 2016)	**23.200**	
NARANJO		
Macerao (SE) / Luis Felipe Edwards (Itata 2021) *sin filtrar*	**17.900**	
Naranjo (MS-TR-PA) / González Bastías (Maule, San Javier 2021)	**21.800**	
ROSE		
Gallardía (CN) / De Martino (Itata 2018)	**14.900**	
Miramar Norte Vineyard / (SY) Casa Marin (Lo Abarca 2021)	**21.900**	
PAIS		
País Viejo / J Bouchon (Maule 2020)	**15.500**	
Escandalo / (Itata 2021)	**15.990**	
Glup / Longavi (Maule 2021)	**18.990**	
País en Tinajas / Gonzalez Bastías (Maule 2019)	**21.800**	

	botella 750 cc.	copa 150 cc.
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**	
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**	
Polkura / (Colchagua 2018)	**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 espias / Moretta Wines (Maipo 2021)	**13.990**	**4.200**
Koyle Gran Reserva / (Cachapoal 2018)	**16.400**	
Besoain wines / (Maipo 2020)	**20.490**	
Espino Gran Cuvée / Wliliam Fevre (Maipo 2020)	**20.990**	
Peñalolen /Quebrada de Macul (Maipo 2020)	**34.990**	
Antología / Emiliana (Maipo 2014)	**49.000**	
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)	**24.990**	
Sintruco (MA) / Moretta Wines (Valle central 2019)	**24.990**	
Attilio Mochi (GA) / (Casablanca 2020)	**25.990**	
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**	
Cabergnan (CS-CG) / Bodegas 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) Sagrada Familia (CA-PV-ME-CF-MA-SY)	**37.900**	
Caballo Loco N19 (SY-CA-CF-CS-MA) / Valdivieso (Maule)	**74.000**	

	botella 750 cc.	copa 150 cc.
VINOS DULCES	**15.500**	**3.500**
Petunia (GW) / 5ta Dimensión (Cauquenes 2023)	**18.990**	
Armidita Pajarete (PA-CG-CN) (Huasco 2019)		

MENÚ TIERRA

Panera

Entrada

Crocante de prieta frita con mermelada de cebolla al vino tinto y merquén.
Papa rellena de pino de carne.
Causeo de conejo con q'ala tant'a y crema ácida.
Paté de lengua a las finas hierbas con vegetales encurtidos.

Fondos

Chochoca rellena con guiso de carne deshilachada y salsa de pimienta de canelo.
Conejo escabechado.
Lomo de cerdo confitado con puré de porotos y crema al pilpil.

Postre

Tarta de papaya.
Repollito relleno con crema de Poleo.
Torta de hojarasca con manjar.

MENÚ MAR

Panera

Entrada

Trucha curada en sal de Cáhuil sobre una galleta de amaranto
con puré de papa camote y salsa de cilantro.
Tártaro de corvina y mango con salsa de chañar.
Paté de salmón ahumado y quinua crocante.
Pulpo de Chiloé con puré cítrico más una ensalada de
cochayuyo, luche y aderezo de naranja

Fondos

Chochoca rellena con cremoso de jibia y queso gratinado.
Merluza austral frita con guiso de papas nativas.
Caldillo con mariscos de Angelmó ahumados y congrio dorado.

Postre

Tarta de papaya.
Repollito relleno con crema de Poleo.
Torta de hojarasca con manjar.

MENÚ VEGETARIANO
Panera

Entrada
Pastelera de choclo con pasta de tomate asado y albahaca.
Paté de betarraga sobre una galleta de amaranto y vegetales encurtidos.
Papa rellena de queso y cebolla con salsa de chascu o tomillo mapuche.
Pimentones asados sobre una q'ala tant'a con queso cabra y miel de ulmo

Fondos
Chochoca rellana con cremoso de acelgas y queso gratinado.
Pisku o guiso de cinco legumbres.
Crema de papa camote, zapallo y quínoa.

Postre
Tarta de papaya.
Repollito relleno con crema de Poleo.
Torta de hojarasca con manjar.

MENÚ MIXTO
Panera

Entrada
Crocante de prieta frita con mermelada de cebolla al vino tinto y merquén.
Pastelera de choclo con pasta de tomate asado y albahaca.
Papa rellena de queso y cebolla con salsa de chascu o tomillo mapuche.
Paté de salmón ahumado con quínoa crocante.

Fondos
Chochoca rellena con cremoso de acelgas y queso gratinado.
Lomo de cerdo confitado con puré de porotos y crema al pilpil.
Caldillo con mariscos de Angelmó ahumados y congrio dorado.

Postre
Tarta de papaya.
Repollito relleno con crema de Poleo.
Torta de hojarasca con manjar.