



PEUMAYEN
BORDE
RÍO®



TU EVENTO EN PEUMAYEN BORDERÍO

menú desde \$15.000 p/p (mínimo 10 personas)

+ 56 9 4958 0141

contacto_borderio@peumayenchile.cl

<http://borderio.peumayenchile.cl>

Monseñor Escrivá de Balaguer 6400 L2,
Vitacura, Santiago, Chile.

Cotiza para pedidos especiales

10% dcto.

Lunes, martes y miércoles todo el día.

Jueves y viernes almuerzo.



Válido hasta el 31 de diciembre de 2019.

NUESTROS ESPACIOS



TERRAZA

capacidad 40 personas sentadas y 60 personas de pie.



SALÓN

capacidad 90 personas sentadas y 120 personas de pie.



BAR

capacidad 10 personas sentadas y 20 personas de pie.



MENÚ 3 TIEMPOS

- Panera (panificaciones de norte a sur)

FONDOS A ESCOGER

- Pesca del día, porotos y salsa de mariscos picante.
- Chanco con salsa de algarrobina, choclo y mote.

POSTRE

- Chumbeque de alcayota con helado de limón de pica.

Puyehue (con y sin gas) o bebida.

Costo: \$15.000 + 10% servicio





MENÚ 4 TIEMPOS

Aperitivos para escoger (1 por persona):

Pisco Sour, Pisco Sour Saborizado, Espumante País Schwaderer,
Spritz de Murta o Maqui-arándano

Jugos: Zanahoria-rocoto, Naranja-plátano o limonadas sabores.

- Panera (panificaciones de norte a sur)

OPCIÓN 1

ENTRADA:

- Ensalada de gallina,
aceitunas de Azapa y queso de cabra.

FONDOS A ESCOGER:

- Pesca del día, porotos y
salsa de mariscos picante.
- Chanco con salsa de algarrobina,
choclo y mote.

POSTRE:

- Degustación de postres (4 bocados)
- Puyehue (con y sin gas) o bebida.
- Café o infusiones

Costo: \$22.000 + 10% servicio

Maridaje opcional \$6.000 (dos copas)

Entrada: **Sumaq**, Chardonnay, Limarí.

Pescado: **Cartagena**, Sauvignon blanc, San Antonio.

Carne: **Flaherty**, Mezcla tinta, Aconcagua.

OPCIÓN 2

ENTRADA:

- Jaiba, pinza y ajillo.

FONDOS A ESCOGER:

- Congrio, puré de zanahoria quemada y
chancaca.
- Filete de caballo, papa chilota y
pebre caliente.

POSTRE:

- Degustación de postres (4 bocados)
- Puyehue (con y sin gas) o bebida.
- Café o infusiones

Costo: \$26.000 + 10% servicio

Maridaje opcional \$6.000 (dos copas)

Entrada: **Gran Itata**, Mezcla blanca, Itata.

Pescado: **Proa**, Petit grigio, Cauquenes.

Carne: **Fillo**, Carignan, Maule.





MENÚ DEGUSTACIÓN 6 TIEMPOS CON MARIDAJE

Aperitivos para escoger (1 por persona):

Pisco Sour, Pisco Sour Saborizado, Espumante País Schwaderer, Spritz de Murta o Maqui-arándano
Jugos: Zanahoria-rocoto, Naranja-plátano o limonadas sabores.

- Panera (panificaciones de norte a sur)

OPCIÓN 1

Ensalada de gallina, aceitunas de Azapa y queso de cabra

Maridaje: Sumaq, Chardonnay, Limari (75cc)

Jaibas, pinzas y ajillo

Maridaje: Gran Itata blanco, Mezcla blanca, Itata (75cc)

Congrio, puré de zanahoria quemada y salsa de chancaca

Maridaje: Proa, Petit grigio, Cauquenes (75cc)

Chancho con salsa de algarrobina, choclo y mote

Maridaje: Flaherty, Ensamblaje, Aconcagua (75cc)

Degustación de postres (4 bocados)

Puyehue (con y sin gas)
Café e infusiones

Costo: \$32.000 + 10% servicio

OPCIÓN 2

Ostiones Patagónicos y murta

Maridaje: Little Quino, Sauvignon blanc, Malleco (75cc)

Crudo de Guanaco, trappi y encurtidos

Maridaje: Clos andino les terroirs, Carménère, Colchagua. (75cc)

Pesca del día, porotos y salsa de mariscos picante

Maridaje: Cartagena, Sauvignon blanc, San Antonio (75cc)

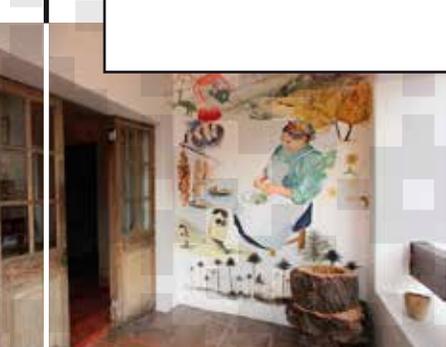
Filete de caballo, papas chilotas y pebre

Maridaje: Fillo, Carignan, Maule (75cc)

Degustación de postres (4 bocados)

Puyehue (con y sin gas)
Café e infusiones

Costo: \$34.000 + 10% servicio





MENÚ COCTEL

APERITIVOS:

- Pisco Sour tradicional.
- Pisco Sour saborizados.
- Espumante.
- Spritz de murta ó maqui-arándano.
- Jugos: Zanahoria-rocoto, Naranja-plátano o limonadas sabores.

BOCADOS FRÍOS:

- Ceviche pascuense de atún, piña y coco.
- Crudo de guanaco y encurtidos sobre sopaipillas.
- Salmón ahumado y quinoas.
- Laminas de ostiones Patagónicos y murta.

VINOS Y ESPUMANTES:

- In situ, Cabernet Sauvignon.
- Volcanes, Carmenere.
- Sumaq, Chardonnay.
- Casa Marín, Sauvignon Blanc.
- Espumante, Schwareder, Rosé.

BOCADOS CALIENTES:

- Mollejas, salsa verde y Q'latanta's.
- Brocheta de chancho con salsa algarrobina.
- Brocheta de filete de caballo y pebres.
- Pan amasado, gallina, palta y pimentones.

BOCADOS DULCES:

- Cremoso de plátano, coco y piña.
- Paleta choco-chirimoya alegre.
- Papa crujiente, lúcuma y manjar.
- Tarta de murta y cítricos.

Agua Puyehue (con y sin gas) cafés e infusiones



Costo: \$ 25.000 + 10% servicio

(2 bocados fríos, 2 bocados calientes, 2 bocados dulces, 2 bebidas de cada categoría)

Costo: \$ 27.500 + 10% servicio

(3 bocados fríos, 3 bocados calientes, 3 bocados dulces, 3 bebidas de cada categoría)

Costo: \$ 30.000 + 10% servicio

(4 bocados fríos, 4 bocados calientes, 4 bocados dulces, 4 bebidas de cada categoría)





PEUMAYEN
BORDE
RÍO®



TERMINOS DE PAGO

100% prepagado; 50% al momento de la reserva y 50% 7 días antes del evento.

ESTACIONAMIENTO

Sin costo, sujetos a disponibilidad en Borde Río.

GARANTIA NÚMERO DE PERSONAS

El número de garantía definitivo de participantes al evento deberá ser proporcionado 72 horas antes de su inicio.

Durante las 48 horas previas, éste podrá ser modificado sólo aumentando el número de asistentes.

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El requerimiento de necesidades especiales o restricciones alimenticias deberá ser proporcionado 72 horas antes del evento.

ANULACIONES

Desde la contratación del evento y hasta 07 días antes de la realización de éste, cancelaciones tendrán una penalización del 50% del valor total.

SEGURIDAD

Los pasajeros y/o asistentes que concurran al restaurante deberán mantener sus efectos de valor y pertenencias personales bajo su propio cuidado.



Las imágenes contenidas en este documento son referenciales y pueden variar.