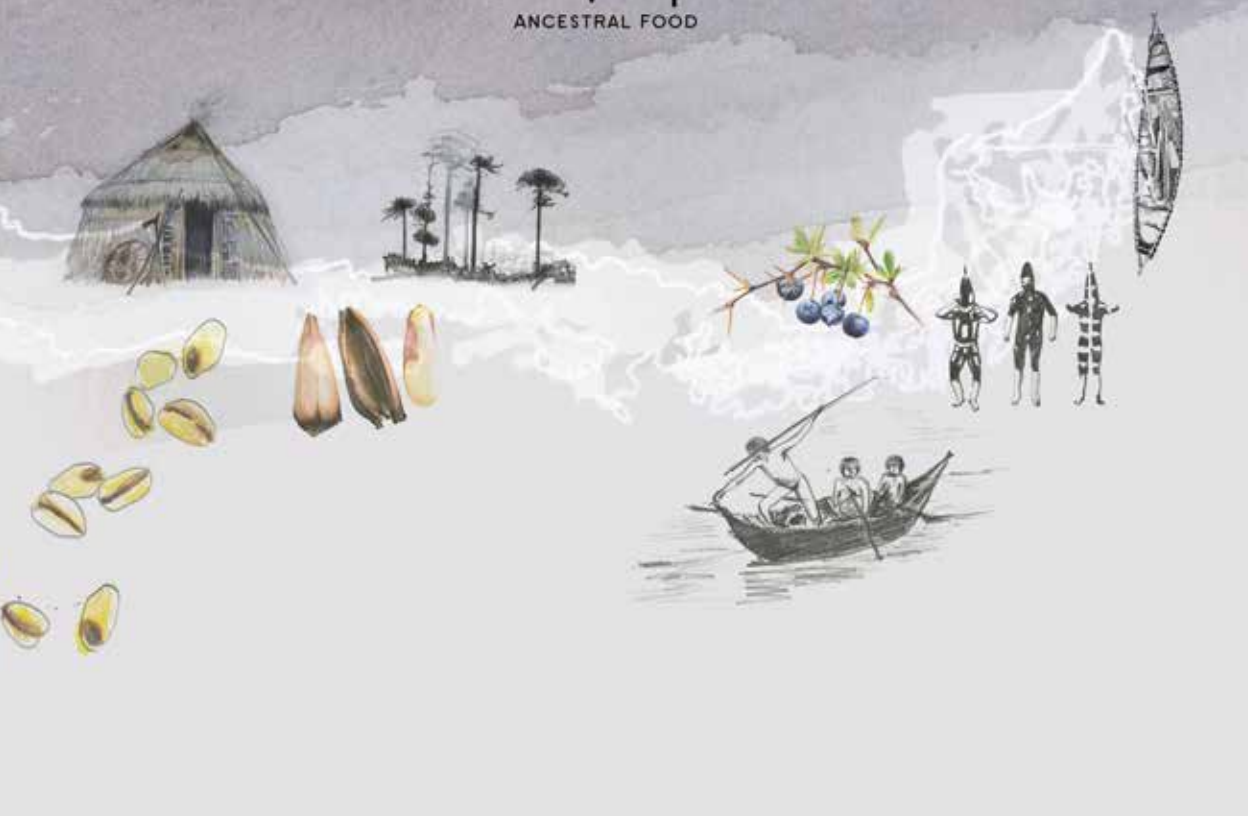




PEUMAYEN

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.-



MENÚ ORIGENES

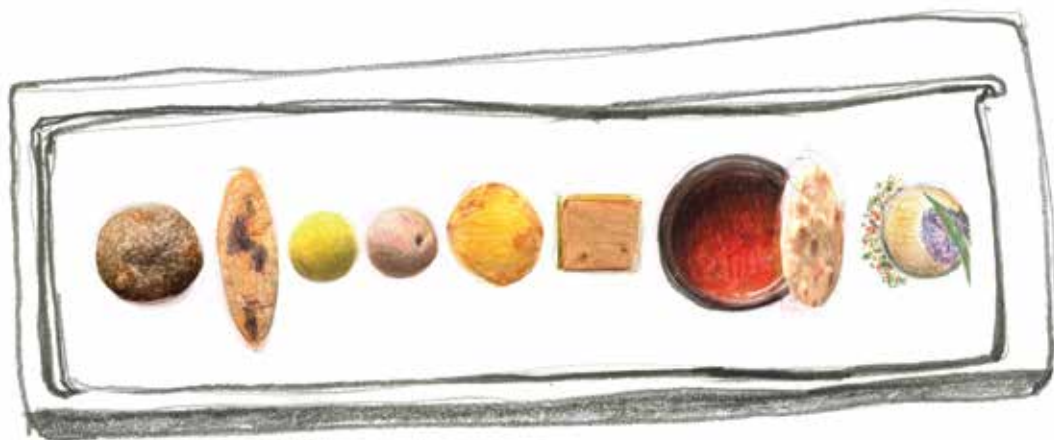
Menú de degustación en 4 tiempos con 20 preparaciones diferentes.

Menú **MAR** \$26.900

Menú **TIERRA** \$26.900

Menú **MIXTO** \$26.900

Menú **VEGETARIANO** \$24.900



ENTRADAS Y ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra y verdes

\$ 7.900

Ensalada, hojas verdes, queso cabra apanado, verduras asadas, dressing de ajo.

Ensalada Achawal

\$ 8.400

Ensalada, hojas verdes, achawal (Gallina), queso cabra, dressing aceituna morada.

Ensalada salmón ahumado

\$ 8.900

Ensalada, hojas verdes, salmon ahumado, tres quinoas y dressing citrico.

Ceviche Rapa Nui

\$ 7.900

Ceviche de atún rapanui, plátano frito, papa camote.

Crudo de guanaco

\$ 7.900

Crudo de guanaco picante, pepinillo, encurtidos y kalatantas.



FONDOS

Cahuello y papas chilotas

\$ 13.900

Brocheta de filete de caballo, papas chilotas, chancho en piedra.

Filete de vacuno y papas chilotas

\$ 13.900

Brocheta de filete de vacuno, papas chilotas, chancho en piedra.

Chancho algarrobina

\$ 12.900

Chancho en salsa algarrobina, cremoso de mote y encurtidos.

Merluza, puré de arvejas y menta

\$ 12.900

Merluza a la plancha, puré de Arvejas y menta, salsa de mariscos.

Tamal y chilena

\$ 7.400

Pastelera de Maíz y leche de coco envuelto en hoja de platano acompañado de ensalda de tomates cherry asados y cebolla.

Quinoa y queso de cabra

\$ 7.400

Quinoto de quinoa con queso de cabra y verduras.

POSTRES

Lúcuma y manjar

Tarta de queso y lúcuma, compota de mango, crumble de harina de quinoa y helado de manjar.

Alfajor y chocolate

Alfajor de harina tostada, relleno de chancaca, naranjas confitadas y helado de chocolate.

Avellana y frambuesa

Paleta helada de frambuesa, chocolate blanco, avellanas y helado de frambuesa.

Trilogía de helados

Tres bolitas de helado

\$ 2.900 c/u

BEBESTIBLES

Agua mineral c/s gas	\$ 1.900
Limonada	\$ 2.500
Limonada saborizada	\$ 2.700
Bebidas lata 350 cc.	\$ 1.900
Fever Tree tónica o Ginger Ale	\$ 2.700
Infusión Peumayen	\$ 1.800
Té en hebras	\$ 1.700
Café prensado	\$ 1.700
Café cortado	\$ 1.900
Jugo pulpa	\$ 2.900

GRANIZADO

*Base de Pisco, jugo de limón
y leche de coco*

Frambuesa	\$ 4.900
Mango	\$ 4.900
Maracuyá	\$ 4.900
Chirimoya	\$ 4.900

MOJITO

Mojito	\$ 5.300
Mojito Huacatay	\$ 5.700
Mojito con espumante	\$ 5.700
Mojito con Araucano	\$ 5.700
Mojito con vodka	\$ 5.700

MEZCLAS DE LA CASA

Fuerte de pepino	\$ 4.900
<i>Vodka, pepino, limón, soda y pimienta.</i>	
Chupilca y Canelo	\$ 5.300
<i>Pisco, harina tostada, vino tinto y pimienta de canelo.</i>	
Macerado de frambuesa	\$ 5.300
<i>Vodka, frambuesa, limón de pica</i>	
Ron Blanco	\$ 4.900
<i>Ron, cilantro, Martini dry, jugo de limón y espumante.</i>	
Macerado de Kalhua	\$ 5.300
<i>Ron blanco, Kalhua, huacatay y limón.</i>	
Macerado Huacatay	\$ 5.300
<i>Ron blanco, Vermouth Rosso, limón, espumante y huacatay</i>	

SCHOP

Schop artesanal 260 cc.	\$ 1.900
Schop artesanal 500 cc.	\$ 3.500
Growler 1.9 L	\$ 9.000



PISCO SOUR O PISCOLA

Mal Paso 35°	\$ 4.100
Mistral 40°	\$ 4.900
Mistral Nobel 40°	\$ 5.200
Alto del Carmen 35°	\$ 4.500
Horcón Quemado 35°	\$ 5.200
Horcón Quemado 40°	\$ 5.600
Horcón Quemado 46°	\$ 8.500
Bou Barroeta 35° <i>A mis nietas</i>	\$ 9.700
Bou Barroeta 40° <i>Cofradía</i>	\$ 4.900
Bou Barroeta 40° <i>Noor</i>	\$ 5.200
Bou Barroeta 40° <i>Maria's</i>	\$ 7.400
Armidita <i>Primer encanto</i>	\$ 7.100
Armidita <i>Reposado en roble</i>	\$ 7.900
Wilüf	\$ 7.100
Gobernador 40°	\$ 4.500
Control C 40°	\$ 4.500
Los Nichos 35°	\$ 4.700
Los Nichos 40°	\$ 5.400
Álamo	\$ 6.300
Waqar	\$ 9.300
Kappa 40°	\$ 9.300
Opción Titankin (2 oz.)	\$ 1.500 más

SELECCIÓN DE PISCOS

Selección de Piscos para degustar \$ 6.000

Bou Barroeta 35° Romanet

Armidita Primer encanto

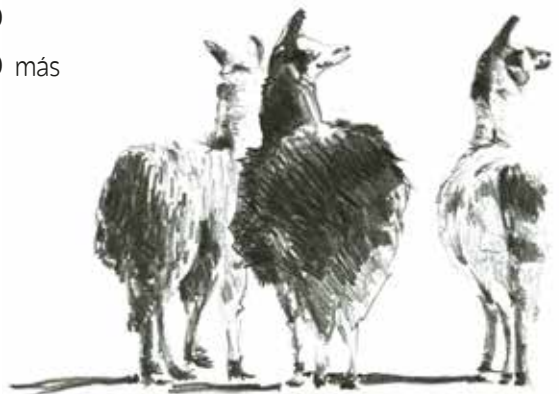
Álamo

OTROS PISCO SOUR

Tradicional	\$ 4.100
Huacatay	\$ 4.900
Rica - rica	\$ 4.900
Merkén	\$ 4.900
Ají verde y miel	\$ 4.900
Locoto	\$ 4.900
Palta y piña	\$ 4.900
Betarrağa	\$ 4.900

ESPUMANTES

Valdivieso Limited 375 cc	\$ 6.500
Valdivieso Limited 750 cc	\$ 11.500
J. Bouchon Extra Brut (PA-CI)	\$ 13.900



VODKA

Grey Goose	\$ 6.800
Grey Goose La Poire	\$ 6.800
Finlandia	\$ 6.400
Finlandia Sabores	\$ 6.400
Ciroc	\$ 6.800

WHISKY

Chivas Regal (12 años)	\$ 7.400
Glenfiddich (12 años)	\$ 8.900
Johnnie Walker Black Label	\$ 6.800
Johnnie Walker Gold Label	\$ 9.200
Johnnie Walker Platinum	\$ 11.800
Johnnie Walker Blue Label	\$ 24.000

WHISKEY

Jack Daniels	\$ 6.900
Jack Daniels Miel	\$ 7.900
Bulleit	\$ 5.800

GIN

Bombay Sapphire	\$ 4.800
Tanqueray	\$ 4.800
Guardiana del Huerto	\$ 6.900
Feroz	\$ 6.900
Last Hope	\$ 6.900

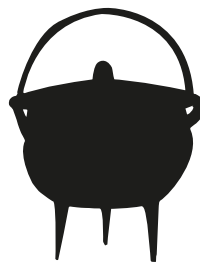
RON

Havana Reserva	\$ 7.200
Zacapa Gran Reserva	\$ 9.000
Zacapa XO	\$ 18.900

OTROS LICORES

Drambuie	\$ 6.400
Jägermeister	\$ 3.000
Clavo Oxidado	\$ 6.600
Ruso Negro	\$ 6.600
Mojito	\$ 5.300
Mojito Huacatay	\$ 5.700
Martini Bianco	\$ 4.300
Frangelico	\$ 5.500
Amarula	\$ 4.700
Licor de Pasas	\$ 4.900
Manzanilla	\$ 3.100
Araucano	\$ 3.600
Amaretto	\$ 5.600
Spritz	\$ 5.500
Aperol Sour	\$ 5.900
Mimosa Mango/Maracuyá	\$ 4.500
Don Julio reposado-blco	\$ 8.900

Destilados con FEVER TREE + \$1.800



CARTA DE VINOS



botella 750 cc. copa 150 cc.

SAUVIGNON BLANC

Corralillo / Matetic (Casablanca 2019)	\$ 12.900	\$ 3.500
Little Quino / William Fevre (Malleco 2018)	\$ 15.490	\$ 3.900
Cenizas de Barlovento / Laberinto (Maule 2018)	\$ 17.500	

CHARDONNAY

Sumaq/ Maycas de limari (Limari 2016)	\$ 11.900	\$ 3.000
Casa Roca / (Casa blanca 2015)	\$ 17.500	
Calypra Gran Reserva / (Cachapoal 2017)	\$ 27.900	

OTRAS CEPAS BLANCAS

Sabático (MO) / Wildmakers (Itata 2017)	\$ 12.900	
Singular (SE) / Las Mercedes (Maule 2018)	\$ 14.490	

MEZCLAS BLANCAS

Signature Wines (CH-VG) / In Situ (Aconcagua 2018)	\$ 14.500	
Chardonnair (CH-PN) / Bodegas Re (Casablanca 2016)	\$ 25.500	

NARANJO

Naranja (MS-TR-PA) / González Bastías (Maule 2019)	\$ 18.500	
--	-----------	--

ROSE

Gallardía (CN) / De Martino (Itata 2018)	\$ 14.400	
Pinotel (PN-MS) / Bodegas Re (Casablanca 2018)	\$ 17.000	

PAIS

País Viejo / J Bouchon (Maule 2019)	\$ 15.500	
-------------------------------------	-----------	--

VINOS ELABORADO EN TINAJAS DE GREDAS

País en tinajas (PA) / Gonzales Bastías (Maule 2019)	\$ 19.500	
Greze (CA-CS-ME-VG-MA-LC) / Tipaume (Cachapoal 2017)	\$34.000	

PINOT NOIR

Catrala Limited edition / Casablanca (Casablanca 2019)	\$ 12.800	\$ 3.000
Apaltagua (San Antonio 2018)	\$ 12.800	
N°1 / Viñedos Lo Abarca (San Antonio 2018)	\$ 22.900	
Escaleras de empedrado / Miguel Torres (Maule 2014)	\$ 130.000	

MERLOT

Reserva / Terra Pura (Curicó 2018)	\$ 11.900	
Family Vintage / Tres Palacios (Maipo 2017)	\$ 15.500	
Cuvee Alexandre / Lapostolle (Colchagua 2014)	\$ 24.500	

CARMENERE

Viña Volcanes Reserva (Rapel 2019)	\$ 11.900	\$ 3.000
Single Vineyard / Laura Hartwig (Colchagua 2017)	\$ 14.500	
Le Carmenera / Clos Andino (Cachapoal 2018)	\$ 18.800	\$ 4.500
Microterroir / Casa Silva (Colchagua 2012)	\$ 59.800	
Huevo / Antiyal (Maipo 2017)	\$ 59.800	

CARIGNAN

Fillo / Bowines (Maule 2017)	\$ 14.500	
Villalobos / Villalobos (Colchagua 2016)	\$ 18.900	
Vigno / Viña Roja (Maule 2011)	\$ 25.000	\$ 5.900

MALBEC

Puralma (Colchagua 2014)	\$ 14.400	
---------------------------------	------------------	--

SYRAH

Starry Night (Maipo costa 2015)	\$ 18.000	
Alto los Toros / De Martino (Elqui 2013)	\$ 25.900	
Folly / Montes (Colchagua 2013)	\$ 115.000	

botella 750 cc. copa 150 cc.

CABERNET SAUVIGNON

In Situ Reserva / San Esteban (Aconcagua 2017)	\$ 11.900	\$ 3.000
Reserva / Lagar de Codegua (Cachapoal 2015)	\$ 14.000	
Cota 500 / Andes Plateau (Maipo 2017)	\$ 17.500	
Peñalolen (Maipo 2016)	\$ 18.900	
Royale / Koyle (Colchagua 2017)	\$ 24.500	
Azul / Viña Peñalolén (Maipo 2014)	\$ 39.900	
Domus Aurea / Quebrada de Macul (Maipo 2015)	\$ 110.000	

OTRAS CEPAS TINTAS

Grenache (GA) / Garcia + Schwaderer (Itata 2017)	\$ 19.500	
--	-----------	--

MEZCLAS TINTAS

Capítulo (MA-CG-CS-SY) / Odfjell (Valle Central 2017)	\$ 16.500	
Flaherty (SY-CS-PS-MB-TE) / (Aconcagua 2019)	\$ 18.900	\$ 4.500
Tipaume (CA-CS-ME-VG-MA-LC) / (Cachapoal 2014)	\$ 19.700	
Anka (CA-CS-ME-CF-SY) / Pargua (Maipo 2014)	\$ 19.900	\$ 4.500
Super Itata (SY-MA-CG) / Rogue Wine (Itata 2016)	\$ 23.500	
Clos de Lolol (SY-CS-CF) / Francois Lurton (Lolol 2013)	\$ 24.500	
Coyam (SY-CA-MV-MA-GA-TE) / Emiliana (Colchagua 2014)	\$ 24.500	
Epu (CS-CA) / Almaviva (Maipo 2015)	\$ 48.900	
Clos Apalta (CA-CS-ME) / Lapostolle (Colchagua 2011)	\$ 140.000	


VINOS DULCES

botella 375 cc.

Armidita Pajarete (PA-CG-CN) (Huasco 2013)	\$ 14.500	
Asoleado (PA) / Erasmo (Maule 2015)	\$ 25.900	
Late Harvest (TO) / Erasmo (Maule 2014)	\$ 25.900	



www.peumayenchile.cl

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





Aclaración Pública

Como Servicio Nacional para la Prevención y Rehabilitación del Consumo de Drogas y Alcohol (SENA) queremos aclarar lo publicado en algunos medios de comunicación respecto a la última modificación a la ley de alcoholes:

1. La nueva ley de alcoholes establece la obligatoriedad de exigir la cedula de identidad a todas las personas que deseen adquirir bebidas alcohólicas.
2. Esta normativa prohíbe el ingreso de menores de dieciocho años a los cabarés, cantinas, bares y tabernas. Se prohíbe además el ingreso de menores de dieciocho años a las discotecas cuando en ellas se expendan bebidas alcohólicas.
Es preciso aclarar en este punto, que la ley no tuvo grandes modificaciones. En efecto, la legislación ya prohibía el ingreso de menores de edad a este tipo de establecimientos.
3. La ley no contempla ningún tipo de modificación en cuanto a las normas de acceso a restaurantes.

La modificación a la ley de bebidas alcohólicas, tiene por objetivo cuidar y proteger a nuestros niños, niñas y adolescentes, poniendo a quienes más queremos, primeros en la fila. El consumo de alcohol (droga legal) está autorizado solo para las personas mayores de 18 años, y es justamente por ello, que se les exigirá la cédula de identidad a todas las personas que quieran consumir o comprar alcohol.

Avanzar en medidas preventivas, y alejar las drogas legales y/o ilegales de los menores de edad, solo será posible con el compromiso de la sociedad en su conjunto.