



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 \$65.000



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

Atún, pepino, tomate, coco, con plátano frito y papa camote.

8.900



Crudo de Guanaco tierra del fuego

Crudo de guanaco levemente picante, pepinillo, encurtidos y q'ala tant'as.

9.700



Crema de papa camote y quinoa

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

8.900



Tártaro de corvina

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

8.900



Ceviche de almejas

Almejas, cebolla y cilantro.

8.900



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.

8.900



Ensalada vegetariana

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.

8.900

Merluza en batido frita con papas fritas.

8.900



FONDOS

Brocheta de filete de vacuno y papas chilotas

Filete de vacuno, papas chilotas y salsa de pimienta de canelo.

14.900

Chancho confitado

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

14.900

Merluza austral frita con guiso de papas nativas y salsa de huacatay

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

14.900

Caldillo ahumado de congrio y mariscos

Sopa de mariscos ahumados de Angelmó, congrio dorado y verduras.

14.900

Cordero y luche

Sopa de mariscos con cordero patagónico, luche y papas.

15.900

Pisku

Guiso de cinco legumbres.

11.400



FONDOS

Pastelera de choclo y ensalada

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

12.900



Cordero con salsa de chancaca y puré de habas

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

15.900



Camarón al chascu

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

15.900

 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	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	OTROS SOUR	
Alto del Carmen 35°	4.900	Eva (<i>Licor de manzana chilota</i>)	8.500
Mal paso	4.900	Tradicional	4.900
Los Nichos 35°	4.900	Huacatay	5.900
Los Nichos 40°	5.900	Rica – rica	5.900
Pedro Jiménez Mal paso	5.900	Merkén	5.900
Alto del Carmen Moscatel 40°	5.900	Ají verde y miel	5.900
Horcón Quemado 35°	5.900	Locoto	5.900
Horcón Quemado 40°	6.400	Palta y piña	5.900
Armidita Primer encanto	7.900	Betarraga	5.900
Gobernador 40°	5.400		
Waqar	9.300		
Kappa 40°	9.300	ESPUMANTES	
Lapostolle XO	7.400	Valdivieso Limited Brut 187 cc	4.800
Lapostolle	6.400	Valdivieso Limited Brut 750 cc	14.500

SELECCIÓN DE DESTILADOS NACIONALES

Selección de Piscos para degustar

Mal paso Pedro Jiménez	7.500
Alto del Carmen Moscatel	
Armidita Primer Encanto	
Waqar	14.000
Kappa	
Lapostolle XO	

Selección de destilados artesanales

Eva de manzana chilota	12.000
Rico Rico	
Los Nichos 40°	

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



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
Valparaíso #1	6.900
Guardiana del Huerto	7.500
Feroz	7.500

RON

Havana Reserva	7.200
Zacapa Gran Reserva	9.000

OTROS LICORES

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-blanco	12.900

Destilados con tónica premium + \$1.800

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) <i>sin filtrar</i>	18.990	
Trapi / (Osorno 2022)	21.990	

CHARDONNAY

Espino, Reserva Esp./ William Fèvre(Maipo 2023)	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	
Chardonnair (CH-PN) / Bodegas Re (Casablanca 2016)	23.200	

NARANJO

Macerao (SE) / Luis Felipe Edwards (Itata 2021) <i>sin filtrar</i>	17.900	
Naranja (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 espías / 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	
Caberngan (CS-CG) / Bodegas RE (Maule 2013)	26.990	
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) 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

Petunia (GW) / 5ta Dimensión (Cauquenes 2023)	15.500	3.500
Armidita Pajarete (PA-CG-CN) (Huasco 2019)	18.990	

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.

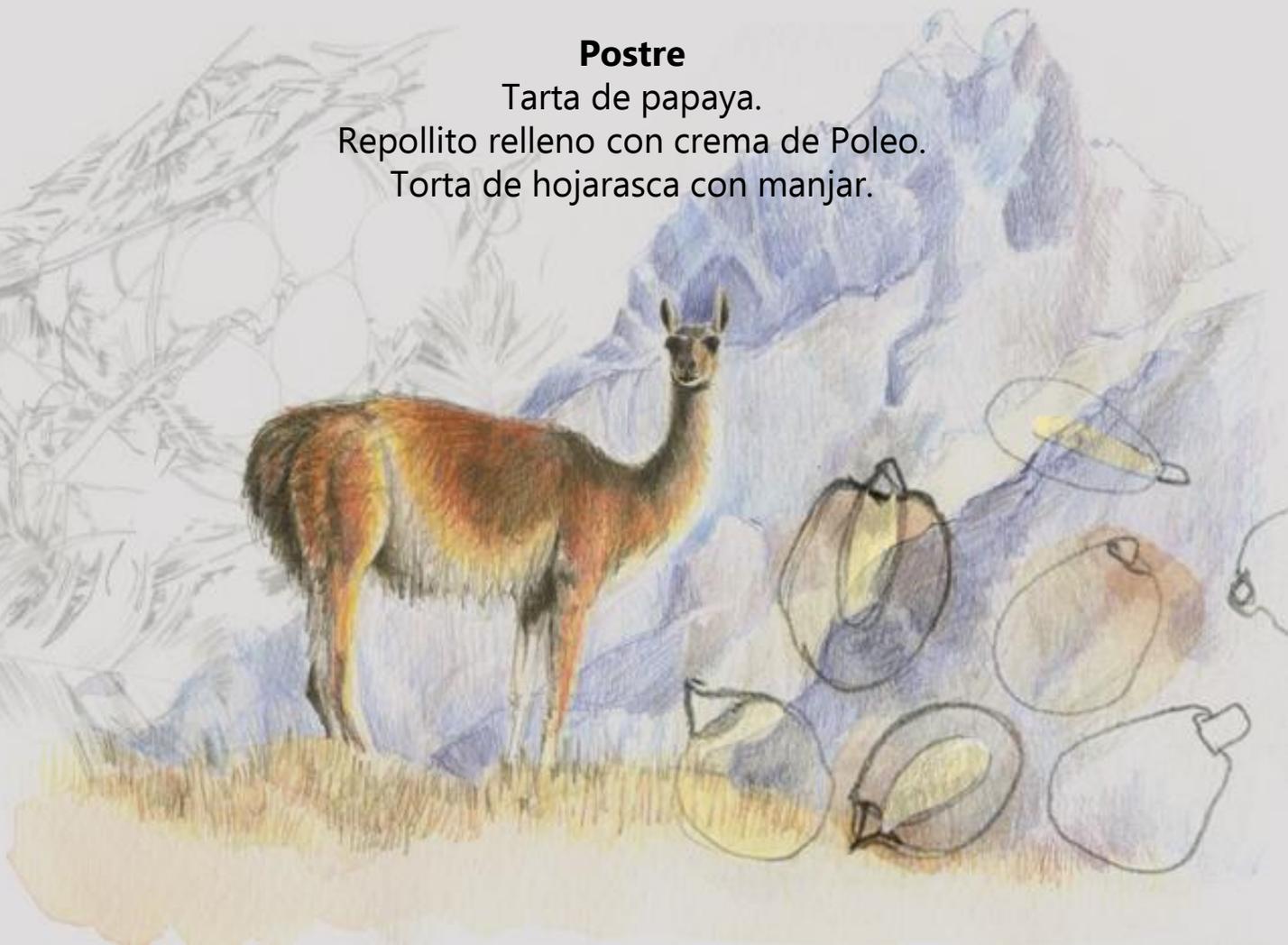
Lomo de cerdo confitado con puré de porotos y crema al pilpil.

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.

