



PUNA

BODEGA

ENTRADAS	PRINCIPAL
EMPANADAS \$ 50.00 1. CARNE 2. QUESO 3. QUINOA	LOCRO REGIONAL PULSUDO O LOCRO VEGETARIANO \$ 510.00
ENSALADA DE LA BODEGA \$ 310.00 (Verdes mixtos , tomates secos, queso brie y lluvia de quinoa)	MILANESA DE TERNERA \$ 530.00
TAMAL \$ 110.00	PECHUGA DE POLLO DORADA AL HORNO \$ 500.00
HUMITA \$ 130.00	MEDALLON DE LOMO AL PLATO \$ 500.00
PROVOLETA RELLENA \$ 300.00	PORCIÓN DE CORDERO DE ALTURA \$ 680.00
PICADA GRAN PUNA \$ 890.00 (2 empanadas, 1 humita, 1 tamal, aceitunas verdes, salami, salame, queso, queso azul, escabeche de berenjenas, escabeche de poroto, nueces, papas snacks, mani)	GUARNICIONES
	PAPAS ANDINAS CORTE ESPAÑOL \$ 280.00 (durante temporada)
	PAPAS CUÑA, REJILLA O BASTÓN \$ 280.00
	ENSALADA MIXTA \$ 310.00 (verdes, cebolla morada, tomate cherry)
BEBIDAS	POSTRES
AGUA MINERAL CON GAS O SIN GAS x 0.500 CC \$ 110.00	MOUSSE DE MALBEC /TORRONTES CON FRUTOS ROJOS DE ESTACIÓN \$ 300.00 (arándanos o moras o frambuesas)
VINO PUNA 2600 X 750CC - PRECIO BODEGA	MANZANA ENTERA ASADA AL MALBEC \$ 250.00
GASEOSAS x 350 cc \$ 110.00	MOUSSE DE CAYOTE, MERENGUE DE MIEL DE CAÑAY NUECES EN MASA SABLEE \$ 300.00
1 COPA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (EXPRIMIDO) \$ 190.00	BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA (SIN TAC) CON FRUTILLAS EN ALMÍBAR \$ 300.00 con reducción de Puna 2600 Torrontés Dulce y naranja
1 JARRA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (EXPRIMIDO) \$ 270.00	CHESSECAKE NATURAL CON MANZANAS \$ 300.00 maceradas en caramelo de Puna 2600 Malbec
CAFÉ O TÉ NEGRO (GREEN HILLS) \$ 80.00	BIZCOCHO DE LIMON, MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 300.00 con garrapiñada de frutos secos y reducción de Puna 2600 Rosado de Malbec Dulce
	MOUSSE DE MALBEC /TORRONTÉS CON FRUTOS ROJOS DE ESTACIÓN \$ 300.00 (arándanos o moras o frambuesas)



P U N A
BODEGA

MENU MARIDAJE PUNA 2600

(PRECIO POR PERSONA \$1500.00 INCLUIDO EL MARIDAJE CON VINOS PUNA 2600)

ENTRADAS (Recomendamos Puna 2600 Torrontés)

1. EMPANADAS

CARNE
QUESO
QUINOA

2. ENSALADA DE LA BODEGA

(Verdes mixtos, tomates secos, queso brie y lluvia de quinoa)

3. TAMAL

4. HUMITA

PRINCIPAL (Recomendamos Puna 2600 Malbec)

1. MIL HOJAS DE PAPAS ANDINAS CON RAGÚ DE CORDERO CACHENSE GRATINADO

con mix de quesos

2. LOCRO REGIONAL PULSUDO O LOCRO VEGETARIANO

3. SORRENTINOS CASEROS RELLENOS DE QUESO DE CABRA, TOMATES SECOS Y NUECES

con salsa mixta

4. MEDALLON DE LOMO AL MALBEC

con cebolla morada y reducción de Puna 2600 Malbec acompañado con papas rústicas andinas al romero

SOBREMESA

1. CAFÉ

2. CORTADO

3. TÉ (GREEN HILLS) /TÉ SABORIZADOS

PRIMER PLATO (Recomendamos Puna 2600 Rosé de Malbec Dulce)

1. PROVOLETA RELLENA

2. KISCH DE VEGETALES

c/salteado de champignones, tomates secos y cebolla

3. ROLLS DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA

con salsa roja aromatizada con Puna 2600 Rosado de Malbec dulce

POSTRES (Recomendamos Puna 2600 Torrontés Dulce Natural)

1. MOUSSE DE CAYOTE, MERENGUE DE MIEL DE CAÑA Y NUECES EN MASA SABLEE

2. BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA (SIN TAC) CON FRUTILLAS EN ALMÍBAR

con reducción de Puna 2600 Torrontés Dulce y naranja

3. CHESSECAKE NATURAL CON MANZANAS

maceradas en caramelo de Puna 2600 Malbec

4. BIZCOCHO DE LIMON, MOUSSE DE CHOCOLATE

con garrapiñada de frutos secos y reducción de Puna 2600 Rosado de Malbec dulce

5. MOUSSE DE MALBEC /TORRONTÉS CON FRUTOS ROJOS DE ESTACIÓN

(arándanos o moras o frambuesas)

BEBIDAS

AGUA MINERAL CON GAS O SIN GAS

Antes de realizar su pedido, se ruega informar de restricciones alimentarias o alergias.

“Trabajar duro por algo que no nos interesa se llama estrés, trabajar duro por algo que amamos se llama pasión”.

Gracias por compartir nuestra pasión, Bodega Puna



P U N A
BODEGA

DESAYUNO /MERIENDA GRAN BODEGA \$560

Café o Té

3 tostadas de pan de campo

Scons y Budín de nuez

Jugo de fruta de estación

Mermelada casera de frutos rojos de estación

Dulce de leche / miel

Manteca

Huevos revueltos (opcional)

DESAYUNO /MERIENDA SIMPLE \$330

Café o Té

2 tostadas de pan de campo

Mermelada casera de frutos rojos de estación

Dulce de leche / miel

Manteca

DESAYUNO /MERIENDA TRADICIONAL \$480

Café o Té

2 tostadas de pan de campo

Jugo de fruta de estación

Mermelada casera de frutos rojos de estación

Dulce de leche / miel

1 Tortilla tibia

1 Medialuna

NUESTROS TES SON DE:



CEYLON UVA HIGHLAND

Té Negro Sri Lanka, uva highland. Té de hebras largas de primera cosecha. Traslúcido y aromático.

MAREA DE VENUS

Rooibos sudafricano, naturalmente descafeinado con papaya, piña, mango, piel de naranja y flores.

BELLE DE JOUR

Té negro Sri Lanka con caramelo, praliné de chocolate blanco y negro, hojas de rosas, almendras y aroma a champagne.

EL PÁJARO QUE LE DA CUERDA AL MUNDO

Té verde sencha y té negro con pétalos de girasol, de rosas rojas, azules de aciano y pimpollos de jazmines.

Antes de realizar su pedido, se ruega informar de restricciones alimentarias o alergias.

Todas las opciones incluyen agua mineral con gas o sin gas x 0.500 cc.



P U N A
BODEGA



**PLATOS EXCLUSIVOS
CORTES PREMIUM**



P U N A
BODEGA

FILET DE T-BONE |

a las tres pimientos con papas andinas
al romero, con salteado de pimiento rojo,
verde y tomates secos hidratados

BABY BEEF |


a la mantequilla de hierbas con ensalada
de verdes (mantecosa, morada y rúcula)
y lluvia de quinoa

PRIME RIB |


a la frontera (papa, arvejas, pimientos,
ajo, tomate y un huevo frito)




SALTA • Santiago del Estero 750 | (387) 422-3868 • O'Higgins 96 | (387) 4315215
• SAN LORENZO: Ernesto Sábató N° 6, Local 2 y 3 | (387) 5067556

 Cabaña Juramento Salta

TUCUMÁN • YERBA BUENA: Lobo de la Vega 1222 | (381) 5573755 - 4258579

 Cabaña Juramento Tucumán

BUENOS AIRES • PUERTO MADERO: Rosario Vera Peñaloza y Blvd. Zencity | Dique 1
• SAN ISIDRO: Av. Diego Carman 55 • TIGRE: RP 27 N° 6432 | Rincón de Milberg

 Cabaña Juramento