



P U N A
BODEGA

MENU MARIDAJE PUNA 2600

TERRUÑO DE ALTURA \$ 71.400

- 1. Entrada: Carpaccio de Remolacha Asada**
finas láminas de remolacha, queso de cabra, vinagreta de limón, nueces tostadas y orégano fresco.
- 2. Primer Plato: Ravioles de Cordero**
cordero braseado en Sauvignon blanc, emulsión liviana de aceite de oliva y limón.
- 3. Principal:** Elegir una de nuestras opciones
- Suprema de Pollo grillada con emulsión de finas hierbas con puré de coliflor o papines al romero.
- Lomo en Reducción de Malbec con papines andinos al romero.
- 4. Postre: Mousse de Chocolate Amargo**
con coulish de frutos rojos.

CALCHAQUÍ \$ 71.400

- 1. Entrada: Berenjena Grillada**
- con queso de cabra.
- 2. Primer Plato: Risotto de Quinoa**
- cremoso de quinoa con tomates disecados.
- 3. Principal:** Elegir una de nuestras opciones
- Pechito de Cerdo al Malbec en cocción lenta con guarnición de (repollo blanco y rojo con mayonesa o criolla de tomate, cebolla y pimiento).
- lomo en Reducción de Malbec con papines andinos al romero
- 3. Postre: Cheese Cake Natural**
con peras al Malbec.

MARIDAJES INCLUIDOS

ENTRADAS: Acompañadas de 1 copa de vino blanco según disponibilidad:

Puna Torrontés, Puna Sauvignon Blanc, Chardonnay Roble.

PRIMER PLATO: Acompañado de 1 copa de vino tinto joven según disponibilidad.

Puna Malbec, Helios Malbec, Helios Cabernet, Puna Tempranillo.

PRINCIPAL: Acompañado de 1 copa de vino tinto según disponibilidad:

Helios Blend, Puna Reserva Malbec, Puna Cabernet.

POSTRE: Acompañado de 1 copa de vino dulce natural según disponibilidad:

Puna Torrontés Dulce Natural, Puna Rosé de Malbec Dulce Natural

INTENSIDAD DE LA QUEBRADA \$ 71.400

- 1. Entrada: Ensalada Tibia de Quinoa**
vegetales asados, queso brie, vinagreta de limón, nueces tostadas y orégano fresco.
- 2. Primer Plato: Provoleta de Altura**
queso de cabra con tomates cherrys confitados.
- 3. Principal:** Elegir una de nuestras opciones
- Cordero o Cabrito con costras de hierbas y puré de batata ahumado.
- Bondiola de Cerdo braseada con glaseado de miel, mostaza y chutney de manzanas verdes.
- 4. Postre: Peras Pochadas en Malbec**
con mousse de chocolate amargo.

RAÍCES ANDINAS 100% VEGANO \$45.000

- 1. Entrada: Textura de Maíz**
- con maíz tostado y salsa criolla.
- 2. Primer Plato: Milanésitas de Tofú**
- empanadas en quinoa tostada con papines al horno y dip de porotos.
- 3. Principal:** Elegir una de nuestras propuestas
- Berenjena grillada crocante con oliva y salsa de tomate especiada.
- Portobellos grillados con puré ahumado y papines andinos.
- 4. Postre: Sorbete de Limón y Esencia de Menta.**

BEBIDAS

EL MENÚ DE PASOS INCLUYE UN AGUA MINERAL
CON O SIN GAS 500ml

SOBREMESA

- CAFÉ CHICO OYAMBRE VARIEDAD ITALIANA
- TÉ SABORIZADO INTI ZEN



SIN TACC



VEGANO

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

DEGUSTACIÓN

Degustación Premium Puna: Chardonnay Roble, Rosado Dulce, Tempranillo, Malbec Reserva



\$43.500

Degustación Valles Calchaquíes : Puna Torrontés, Sauvignon Blanc, Puna Malbec, Helios Blend





\$39.000

ACOMPAÑADOS DE PANES CASEROS Y 4 DIPS PARA MARIDAR

ENTRADAS


- EMPANADAS	\$ 2.800
1. CARNE	
2. QUESO	
3. QUINOA	
4. CARNE DE CORDERO (sujeto a disponibilidad)	\$ 3.200
- TAMAL	\$ 4.000
- HUMITA 	\$ 5.000
- PROVOLETA 	\$ 8.900
De queso de cabra con tomates cherry.	

ENSALADAS


- ENSALADA PUNA 	\$ 16.000
Hojas verdes de la huerta con queso Brie o queso de cabra, tomates secos, zanahoria y quinoa tostada.	
- ENSALADA ANDINA 	\$ 15.500
Hojas verdes de la huerta con praliné de maíz mote, remolacha rallada, maíz tostado y quinoa tostada, con queso de cabra.	
- ENSALDA CACHEÑA 	\$ 16.000
Mix de hojas verdes, tomate, zanahoria, queso de cabra, nueces, mix de semillas y quinoa tostada.	
- ENSALADA CARNAVALERA 	\$ 15.500
Mix de hojas verdes de la huerta, zanahoria, remolacha, tomates, cebolla, huevos y olivas.	

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



PRINCIPAL

- **LOCRO PUNA**  \$ 17.000
Con panceta y chorizo colorado.
- **LOCRO VEGETARIANO**   \$ 15.000
- **PECHITO DE CERDO A LA BARBACOA**  \$ 19.500
cerdo glaseado con chutney de manzanas verdes y cremoso de batata.
- **CINTAS ARGENTINAS CON SALSA BOLOGNESA** \$ 19.800
(Papardele al huevo) y bolognesa cortada al cuchillo.
- **MATAMBRITO DE CERDO ESPECIADO**  \$ 24.800
Con puré de batatas y ensalada Mixta de porotos.
- **LOMO EN REDUCCIÓN DE MALBEC** \$ 24.800
Con cremoso de cabutia y papines andinos al romero.
- **HAMBURGUESA DE QUINOA CON PAPINES CONFITADOS**   \$ 16.800





MENÚ INFANTIL

- **MILANESITAS** con papas fritas o puré de zapallo o de batata.  \$ 17.500
- **TALLARINES CASEROS AL HUEVO** con salsa fileto /o manteca/o aceite. \$ 15.500

SUGERENCIAS DEL CHEF

- **PACÚ AL LIMÓN** con papas españolas.  \$ 23.800
- **CAZUELA DE CABRITO**  \$ 23.800
Con papines andinos y arroz.
- **QUESO BRIE BRASEADO** \$ 19.800
con láminas de peras y jamón crudo.

POSTRES

- **MOUSSE DE PUNA MALBEC Y PUNA TORRONTÉS CON FRUTOS ROJOS**  \$ 15.200
Con frutos de estación y salsa de malbec dulce.
- **BROWNIE DE QUINOA** \$ 15.200
Con mousse de torrontés y frutos rojos.
- **CHEESECAKE NATURAL** \$ 15.200
Con peras, en reducción de Puna Malbec.
- **MOUSSE DE CAYOTE CON PRALINÉ DE NUECES**  \$ 13.000
- **LINGOTE DE SEMIFREDO DE CHOCOLATE AMARGO** \$ 17.000
- **PERAS POCHADAS EN MALBEC**  \$ 15.200
con mousse de chocolate amargo.
- **SORBETE DE LIMÓN Y MENTA**  \$ 13.000
- **BUDÍN TIBIO DE ZANAHORIA** \$ 13.500
con baño de chocolate.

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

CAFETERÍA

DESAYUNO/MERIENDA BRUNCH PARA 2	\$ 30.000
<ul style="list-style-type: none"> - Café doble, café con leche o infusión. - Vaso de jugo de naranja. - 4 tostadas de pan de campo o de semillas. - Mermelada casera y manteca o queso crema.. - 2 Scons. - 1 Budín de nuez. - 2 Medialunas. - Huevos revueltos para 2. 	
DESAYUNO CLASICO	\$ 9.500
<ul style="list-style-type: none"> - Café doble, café con leche o infusión. - 2 Medialunas 	
DESAYUNO TRADICIONAL	\$ 11.000
<ul style="list-style-type: none"> - Café doble, café con leche o infusión. - 2 tostadas - Mermelada casera y manteca o queso crema. 	
DESAYUNO/MERIENDA SIN TACC 	\$ 9.000
<ul style="list-style-type: none"> - Café doble, café con leche o infusión. - 2 tostadas sin tacc. - Mermelada casera y manteca o queso crema. 	

BEBIDAS

- AGUA MINERAL CON GAS O SIN GAS 500 CC	\$ 3.900
- GASEOSAS 350 cc	\$ 4.900
- COPA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (exprimido natural)	\$ 6.500
- JARRA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (exprimido natural)	\$ 9.700
- TÉ NEGRO (green hills)	\$ 3.500
- TÉ INTI ZEN	\$ 4.200
- CAFÉ CHICO O CORTADO CHICO	\$ 3.500
- CAFÉ CORTADO EN JARRITO	\$ 3.500
- CAFÉ DOBLE	\$ 4.800
- CAFÉ CON LECHE	\$ 4.800

SOLICITE CARTA DE VINOS DE BODEGA PUNA

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