



PUNA
BODEGA

MENU MARIDAJE PUNA 2600

(PRECIO POR PERSONA \$3.300 INCLUIDO EL MARIDAJE CON VINOS PUNA 2600)

ENTRADAS (Recomendamos Puna 2600 Torrontés)

1. EMPANADAS

CARNE
QUESO
QUINOA
CARNE DE LLAMA

2. ENSALADA DE LA BODEGA

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

3. TAMAL

4. HUMITA

TRADICIONAL
PUNA: salada con pesto y maíz capia tostado

5. SOLTERITO DE QUINOA

PRIMER PLATO (Recomendamos Puna 2600 Torrontés)

1. PROVOLETA RELLENA

2. ROLLS DE ESPINACA Y QUESO DE CABRA
con salsa roja aromatizada con Puna 2600 Rosado de Malbec dulce

3. TEQUEÑOS DE QUESO Y TOMATES SECOS
con salsa de palta y pasta wantón/wantán

(Recomendamos Puna 2600 Rosé de Malbec Dulce)

4. KISCH DE VERDURAS DE ESTACIÓN

sobre pasta brisa de maíz tostado, trigo y avena

5. BROCHETTE DE LLAMA

con crema de huacatay (suave) con azúcar mascabo + guarnición

SOBREMESA

1. CAFÉ

2. CORTADO

3. TÉ (GREEN HILLS) /TÉ SABORIZADOS

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. MEDALLON DE LOMO AL MALBEC

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

POSTRES (Recomendamos Puna 2600 Torrontés Dulce Natural)

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

2. CHESSECAKE NATURAL CON MANZANAS
maceradas en caramelo de Puna 2600 Malbec

3. SEMIFRÍO DE MIEL DE CAÑA CON NUECES Y REDUCCIÓN DE ARROPE DE CHAÑAR Y CAFÉ

4. MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTÉS CON FRUTOS ROJOS DE ESTACIÓN
(arándanos, moras o frambuesas)

(Recomendamos Puna 2600 Malbec Tardío)

5. BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA (SIN TACC) CON FRUTILLAS EN ALMÍBAR
con reducción de Puna 2600 Torrontés Dulce y naranja

6. TRUFA DE CHOCOLATE NEGRO Y MALBEC
con crema de chocolate blanco y menta.

BEBIDAS

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN AGUA MINERAL CON GAS O SIN GAS

DEGUSTACIÓN DE VARIETALES CON PANES Y QUESOS

(PRECIO \$1.900 INCLUIDA LA DEGUSTACIÓN CON VINOS PUNA 2600 ACOMPAÑADOS DE PANES SABORIZADOS Y QUESOS)

Todos nuestros platos de cordero están elaborados con





PUNA

BODEGA

ENTRADAS



EMPANADAS	\$ 90
1. CARNE	
2. QUESO	
3. QUINOA	
4. CARNE DE LLAMA	
ENSALADA DE LA BODEGA	\$ 600
Verdes mixtos , tomates secos, queso brie y lluvia de quinoa.	
TAMAL	\$ 190
HUMITA	\$ 250
1. TRADICIONAL	
2. PUNA: salada con pesto y maiz capia tostado	
PROVOLETA RELLENA	\$ 550
SOLTERITO DE QUINOA	\$ 550
Acompañado de hojas verdes	
PICADA GRAN PUNA	\$ 1900
2 empanadas, 1 humita, 1 tamal, aceitunas verdes, salamin, salame, queso, queso azul, escabeche de berenjenas, escabeche de poroto, nueces, papas snacks, maní.	

GUARNICIONES

PAPAS ANDINAS CORTE ESPAÑOL	\$ 550
(durante temporada)	
PAPAS CUÑA, REJILLA O BASTÓN	\$ 550
ENSALADA MIXTA	\$ 500
verdes mixtos, cebolla morada, tomate cherry.	

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

PRINCIPAL

LOCRO REGIONAL PULSUDO O LOCRO VEGETARIANO	\$ 850
MILANESA DE TERNERA	\$ 850
PECHUGA DE POLLO DORADA AL HORNO	\$ 680
MEDALLON DE LOMO AL PLATO	\$ 1.050
PORCIÓN DE CORDERO DE ALTURA 	\$ 1.050
MALFATTI DE QUESO DE CABRA Y RICOTTA con salsa mixta o roja	\$ 850
CASUELA DE LLAMA AL MALBEC con zanahoria, papas, pimienta, morrón y cebolla, acompañada de arroz verde.	\$ 1.050
SORRENTINOS CASEROS RELLENOS DE QUESO DE CABRA, TOMATES SECOS Y NUECES con salsa mixta	\$ 850
PANZOTTIS RELLENOS DE CORDERO DE ALTURA 	\$ 850

POSTRES

MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTES CON FRUTOS ROJOS DE ESTACIÓN (arándanos, moras o frambuesas)	\$ 750
MANZANA ENTERA ASADA AL MALBEC	\$ 710
MOUSSE DE CAYOTE, MERENGUE DE MIEL DE CAÑA Y NUECES EN MASA SABLEE	\$ 710
BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA (SIN TAC) CON FRUTILLAS EN ALMÍBAR con reducción de Puna 2600 Torrontés Dulce y naranja	\$ 710
CHESSECAKE NATURAL CON MANZANAS maceradas en caramelo de Puna 2600 Malbec	\$ 750
TRUFA DE CHOCOLATE NEGRO Y MALBEC con crema de chocolate blanco y menta.	\$ 750
SEMIFRÍO DE MIEL DE CAÑA CON NUECES Y REDUCCIÓN DE ARROPE DE CHAÑAR Y CAFÉ	\$ 710

BEBIDAS

AGUA MINERAL CON GAS O SIN GAS 500 CC	\$ 200
VINO PUNA 2600 750CC - PRECIO BODEGA GASEOSAS 350 cc	\$ 200
COPA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (exprimido)	\$ 200
JARRA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (exprimido)	\$ 520
CAFÉ O TÉ NEGRO (green hills)	\$ 160
CAFÉ CHICO	\$ 180
CAFÉ CORTADO	\$ 180



P U N A
BODEGA

DESAYUNO /MERIENDA GRAN BODEGA \$950

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 \$600

Café o Té

2 tostadas de pan de campo

Mermelada casera de frutos rojos de estación
Dulce de leche / miel

Manteca

DESAYUNO /MERIENDA TRADICIONAL \$900

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.

LAPSANG SOUCHONG

Té negro Lapsang Souchong de China, ahumado intenso en su proceso.

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.