



P U N A
BODEGA

RESTAURANTE

MENU MARIDAJE

\$ 43.700 (incluye té o café y agua de 500cc)

MENU OPCION 1

▲ ENTRADA

DUO DE EMPANADAS: Carne cortada a cuchillo, queso, quinoa y carne de cordero.

🍷 Maridamos este plato con Puna Helios Malbec/Cabernet/Blend

PRINCIPAL

LOMO PUNA MALBEC 2600: Filet de lomo en reducción con cremoso de cabutia al curry.

🍷 Maridamos este plato con Puna Reserva 2600

POSTRE

MOUSSE DE LA VENDIMIA: Mousse de Puna Malbec 2600 y Puna Torrontés.

🍷 Maridamos este plato con Puna Rosado Malbec/Torrontés Dulce/Melbec Tardío

MENU OPCION 2

▲ ENTRADA

PROVOLETA A LA CHAPA: Queso de cabra a la chapa y confit de tomates.

Maridamos este plato con Puna Sauvignon Blanc/Puna Torrontés.

PRINCIPAL

RISOTTO ANDINO: Risotto de quinoa, pimentón de Cachi y tomates disecados.

🍷 Maridamos este plato con Puna Tempranillo/Puna Syrah/Malbec Puna 2600

POSTRE

MOUSSE DE OTOÑO: Mousse de cayote, miel de caña y praline de nueces.

🍷 Maridamos este plato con Puna Rosado Malbec/Puna Torrontés Dulce.

MENU VEGGIE

▲ ENTRADA

ENSALADA ANDINA: Mix de hojas verdes, zanahoria, praline de mote, tomates disecados y mix de semillas.

🍷 Maridamos este plato con Puna Sauvignon Blanc/ Puna Torrontés/Helios Malbec.

PRINCIPAL

SINFONÍA DE VERDURAS: Salteado de vegetales, estilo oriental, fusionado con productos locales donde se destacan la quinoa tostada, los tomates disecados y los papines andinos.

🍷 Maridamos este plato con Puna Tempranillo/Sauvignon Blanc.

POSTRE

NECTAR DE LOS VALLES: Peras al malbec con caramelo, miel y praline de nueces.

🍷 Maridamos este plato con Puna Torrontés Dulce/Puna Rosado Malbec/Malbec Tardío.

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



ENTRADAS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| EMPANADAS : carne cortada a cuchillo, queso, quinoa y carne de cordero. | \$2.000 |
| HUMITAS | \$3.800 |
| TAMALES | \$3.800 |
| PROVOLETA A LA CHAPA | \$8.500 |

PIZZETAS (4 PORCIONES)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| MOZZARELLA | \$9.400 |
| NAPOLITAN : con tomate, ajo y orégano. | \$9.600 |
| ESPECIAL : con jamón y morrones asados con orégano. | \$9.600 |
| FUGAZZETA : con cebollas caramelizadas y orégano. | \$9.600 |
| PUNA : tomates disecados, muzarella, queso de cabra gratinado y jamón crudo. | \$10.500 |

ENSALADAS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| CAPRESE : mix de hojas verdes, tomates, queso en cubos, aceitunas y albahaca seca. | \$10.100 |
| CARNAVALERA : mix de hojas verdes y vegetales de estación de la huerta. | \$10.100 |
| CACHEÑA : mix de hojas verdes queso de cabra, zanahoria, nueces tostadas, mix de semillas y quinoa. | \$10.100 |

PRINCIPAL

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| CAZUELA DE CABRITO : con papines andinos y arroz. | \$16.000 |
| RISOTTO ANDINO : risotto de quinoa, pimentón de Cachi, tomates disecados. | \$14.000 |
| SOMBREROS MORADOS : con harina de uva y trigo, rellenos de queso de cabra, ricotta, tomates disecados y nuez en crema de espinaca. | \$14.000 |
| LOCRO PULSUDO | \$13.800 |
| LOCRO VEGETARIANO | \$12.800 |
| LOMO PUNA MALBEC 2600 : filet de lomo en reducción de malbec con cremoso de cabutia al curry. | \$17.800 |
| POLLO A LA MOSTAZA Y MIEL : con pure de cabutia al curry. | \$15.800 |
| MENÚ INFANTIL : milanesa de ternera con papas bastón. | \$13.500 |

POSTRES

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTÉS | \$10.200 |
| MOUSSE DE CAYOTE, MIEL Y PRALINE DE NUECES | \$10.200 |
| BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA : servido con mousse de torrontés. | \$10.200 |
| DULCES SUEÑOS : panqueques con dulce de leche y caramelos. | \$9.500 |
| QUESO DE CABRA, CAYOTE, NUEZ Y MIEL DE CAÑA | \$9.400 |
| NECTAR DE LOS VALLES : peras al malbec con caramelo, miel y praline de nueces. | \$10.200 |
| COPA PUNA : cayote, praline de nueces, mousse de torrontés acompañado de notas de vino malbec Puna. | \$10.200 |