



PEUMAYEN
BORDE
RÍO®



TU EVENTO EN PEUMAYEN BORDERÍO

Apertura Julio 2019 (Bellavista desde Enero 2013)

Ofrecemos una carta con preparaciones tradicionales y nuevas, orientados a productos y sabores que recorren Chile y sus culturas.

+ 56 9 4958 0141

contacto_borderio@peumayenchile.cl

<http://borderio.peumayenchile.cl>

Monseñor Escrivá de Balaguer 6400 L2,
Vitacura, Santiago, Chile.

Cotiza para pedidos especiales



Documento válido hasta el 30 de abril de 2020.



ENTRADAS

Crudo de Guanaco, trappi y encurtidos
Mollejas, papa semilla y salsa verde
Ceviche Rapa Nui de Atún, piña y leche de coco
Jaiba, pinzas y sofrito
Locos, papas chilotas y cilantro
Apio, palta ahumada y aceitunas

ENSALADAS

Gallina, aceitunas y queso de cabra
Salmón ahumado en casa y quinoas

FONDO

Chancho, chuchocha y algarrobina
Filete de caballo, papas nativas, pebre frío y caliente
Cordero, mote atomatado y cenizas
Congrio, zanahorias quemadas y chancaca picante
Merluza austral, hortalizas y cítricos.
Guiso de mote, hongos y queso
Pulmay
Maiz y huacatay

POSTRES

Queso de cabra, papaya y rica rica
Chumbeque alcayota, huacatay y helado de limón de pica
Paleta choco-chirimoya alegre
Cremoso de plátano, coco, piña y helado de mango
Tarta de murta y cítricos
Bizcocho chocolate y castañas
Helados

MENÚ NIÑOS

COCTELERÍA DE AUTOR

100 ETIQUETAS DE VINO DE PEQUEÑOS Y GRANDES PRODUCTORES

Maridaje sugerido en cada plato con vinos disponibles por copa

GRAN VARIEDAD DE PISCOS Y LICORES DE PRODUCCIÓN CHILENA

JUGOS NATURALES

OPCIONES GRUPOS

Menú 3, 4 Y 6 tiempos con y sin maridaje
Menú Coctel
Menú con presentación artística
Tour con clase de cocina
Menú 6 tiempos con tapeo de vinos





MENÚ 3 TIEMPOS

- Panera (panificaciones de norte a sur)

FONDOS A ESCOGER

- Merluza austral, hortalizas y cítricos
- Chanco con chuchoa y algarrobina

POSTRE

- Chumbeque con helado de limón de pica.

Agua mineral o copa de vino o cerveza

Costo: \$17.900 por persona





MENÚ 4 TIEMPOS

Aperitivos para escoger (1 por persona):

Pisco Sour Saborizado, Espumante rosé Schwaderer,
Spritz de Murta o Maqui-arándano

- Panera (panificaciones de norte a sur)

OPCIÓN A

ENTRADA:

- Gallina, hojas verdes,
aceitunas de Azapa y queso de cabra.

FONDOS A ESCOGER:

- Merluza austral, hortalizas y cítricos
- Chanco con chuchoca y algarrobina.

POSTRE:

- Degustación de 4 postres a elección del chef
- Agua mineral, café o infusión

\$23.900

Maridaje opcional 1 \$6.000

Sumaq, Chardonnay, Limarí.
Little Quino, Sauvignon blanc, Malleco.
Lagar de Codegua, Cabernet Sauvignon, Cachapoal.

Maridaje opcional 2 \$8.000

Cordillera mar, Pedro Jiménez, Choapa.
Casa Roca, Chardonnay, Casablanca.
Flaherty, Mezcla tinta, Aconcagua.

OPCIÓN B

ENTRADA:

- Jaiba, pinza y sofrito

FONDOS A ESCOGER:

- Congrio, zanahorias quemadas y
chancaca picante.
- Filete de caballo, papas nativas, pebre frío y caliente.

POSTRE:

- Degustación de 4 postres a elección del chef
- Agua mineral, café o infusión

\$26.900

Maridaje opcional 1 \$6.000

Momentos, Mezcla blanca, Itata.
Proa, Petit grigio, Cauquenes.
Fillo, Carignan, Maule.

Maridaje opcional 2 \$8.000

Signos de Origen, Mezcla blanca, Casablanca.
Sierra de Bellavista, Riesling, Cachapoal.
Lagar de Codegua, Mezcla tinta, Cachapoal.





MENÚ DEGUSTACIÓN 6 TIEMPOS CON MARIDAJE

Aperitivos para escoger (1 por persona):

Pisco Sour Saborizado, Espumante rosé Schwaderer,
Spritz de Murta o Maqui-arándano

- Panera (panificaciones de norte a sur)

OPCIÓN A

Gallina, aceitunas de Azapa y queso de cabra
Ceviche Rapa Nui de atún, piña y leche de coco
Merluza austral, hortalizas y cítricos
Chancho con chuchocha y algarrobina
4 bocados dulces a elección del chef

Agua Puyehue, café e infusiones

Incluido Maridaje 1 \$36.800

Apaltagua, Pinot noir, San Antonio.

In Situ, Mezcla blanca, Aconcagua.

Cartagena, Sauvignon Blanc, San Antonio.

Lagar de Codegua, Cabernet Sauvignon, Cachapoal

Pajarete armidita

Incluido Maridaje 2 \$39.800

País viejo, País, Maule.

Kuda, Chardonnay, Leyda.

Ventolera, Sauvignon Blanc, San Antonio.

Flaherty, Mezcla tinta, Aconcagua.

Pajarete armidita

OPCIÓN B

Jaiba, pinzas y sofrito
Crudo de guanaco, trappi y encurtidos
Congrio, zanahorias quemadas y chancaca picante
Filete de caballo, tubérculos, pebre frío y caliente
4 bocados dulces a elección del chef

Agua Puyehue, café e infusiones

Incluido Maridaje 1 \$36.800

Momentos, Mezcla blanca, Itata.

Puralma, Malbec, Colchagua.

Proa, Petit grigio, Cauquenes.

Fillo, Carignan, Maule.

Pajarete armidita

Incluido Maridaje 2 \$39.800

Gran Itata, Mezcla blanca, Itata.

Le Carménère, Carménère, Peumo.

Sierra de Bellavista, Riesling, Cachapoal.

Lagar de Codegua GSM, Mezcla tinta, Cachapoal.

Pajarete armidita





MENÚ COCTEL

APERITIVOS:

- Pisco Sour tradicional.
- Pisco Sour saborizados.
- Espumante.
- Spritz de murta ó maqui-arándano.
- Jugos: Zanahoria-rocoto, Naranja-plátano o limonadas sabores.

BOCADOS FRÍOS:

- Ceviche pascuense de atún, piña y coco.
- Crudo de guanaco y encurtidos sobre sopaipillas.
- Salmón ahumado y quinoas.
- Laminas de ostiones Patagónicos y murta.

VINOS Y ESPUMANTES:

- In situ, Cabernet Sauvignon.
- Volcanes, Carmenere.
- Sumaq, Chardonnay.
- Casa Marín, Sauvignon Blanc.
- Espumante, Schwareder, Rosé.

BOCADOS CALIENTES:

- Mollejas, salsa verde y Q'latanta's.
- Brocheta de chanco con salsa algarrobina.
- Brocheta de filete de caballo y pebres.
- Pan amasado, gallina, palta y pimentones.

BOCADOS DULCES:

- Cremoso de plátano, coco y piña.
- Paleta choco-chirimoya alegre.
- Papa crujiente, lúcuma y manjar.
- Tarta de murta y cítricos.

Agua Puyehue (con y sin gas) cafés e infusiones



Costo: \$ 25.000 + 10% servicio

(2 bocados fríos, 2 bocados calientes, 2 bocados dulces, 2 bebidas de cada categoría)

Costo: \$ 27.500 + 10% servicio

(3 bocados fríos, 3 bocados calientes, 3 bocados dulces, 3 bebidas de cada categoría)

Costo: \$ 30.000 + 10% servicio

(4 bocados fríos, 4 bocados calientes, 4 bocados dulces, 4 bebidas de cada categoría)





PRESENTACIÓN DE BAILE FOLKLÓRICO

PROGRAMA A COMBINAR:

NORTE: Festivo y Religioso (Diablada y/o zambos caporales)

ZONA CENTRAL: Huasa , Campesina, Urbana, Chingana, Violeta Parra

ZONA SUR: Chiloé, Patagonia, Arauco

RAPA NUI: Con la sensualidad y misterio de la isla.

TIEMPO ESTIMADO 30 A 40 MINUTOS.





PEUMAYEN

BORDE
RÍO®



TERMINOS DE PAGO

100% prepago; 50% al momento de la reserva y 50% 7 días antes del evento.

ESTACIONAMIENTO

Sin costo, sujetos a disponibilidad en Borde Río.

GARANTIA NÚMERO DE PERSONAS

El número de garantía definitivo de participantes al evento deberá ser proporcionado 72 horas antes de su inicio.

Durante las 48 horas previas, éste podrá ser modificado sólo aumentando el número de asistentes.

RESTRICCIONES ALIMENTICIAS

El requerimiento de necesidades especiales o restricciones alimenticias deberá ser proporcionado 72 horas antes del evento.

ANULACIONES

Desde la contratación del evento y hasta 07 días antes de la realización de éste, cancelaciones tendrán una penalización del 50% del valor total.

SEGURIDAD

Los pasajeros y/o asistentes que concurran al restaurante deberán mantener sus efectos de valor y pertenencias personales bajo su propio cuidado.



Las imágenes contenidas en este documento son referenciales y pueden variar.

NUESTROS ESPACIOS



TERRAZA

capacidad 40 personas sentadas y 60 personas de pie.



SALÓN

capacidad 90 personas sentadas y 120 personas de pie.



BAR

capacidad 10 personas sentadas y 20 personas de pie.