

## MENÚ DEGUSTACIÓN 6 TIEMPOS

### OPCIÓN 1

#### Aperitivos para escoger:

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

**Panera** (panificaciones de norte a sur)

**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 chuchoca y algarrobina

4 bocados dulces a elección del chef

#### Maridaje

**Apaltagua**, Pinot noir, Viña Apaltagua (San Antonio 2017)

**In Situ**, Mezcla blanca (CH-VG), Viña San Esteban (Aconcagua 2017)

**Cartagena**, Sauvignon Blanc, Viña Casa Marin (San Antonio 2018)

**Flaherty**, Mezcla tinta (SY-CS-PV-TE), Viña Flaherty (Aconcagua 2018)

**Pajarete**, Moscatel, Viña Armidita (Huasco 2015-2016)

Agua Puyehue, café e infusiones

#### MUQUANA

Es la esencia de la panificación en el mundo aymara. Con una mezcla de akaipi (harina de quinoa procesada) se cocinan los bolillos de muquana al vapor, los que contienen un relleno de charque de llama, aceitunas de Azapa, queso de cabra y hojas de huacatay.

#### TROPON / CHOPON

Masa chilota hecha de papa molida y chuño que se cocina a las brasas o frita.

#### CATUTO

Es una comida tradicional de la gastronomía mapuche que consiste en una masa hecha con granos triturados de trigo cocido y pelado o trigo mote. De forma alargada redondeada, se suele consumir untados con miel.



#### Q'ALATANT'A

Es un amasijo aymara de preparación similar a una churrasca o pan amasado, que tiene la particularidad de su cocción se realiza sobre piedras calientes (q'ala = piedra, tant'a = calientes)

#### PO'E

Es un budín dulce de Rapa Nui hecho con plátano puka puka, harina, taro y azúcar. Se envuelve con hojas de plátano para luego cocerse en el umuta'o (similar al curanto) u horno.

#### MILLOKIN

Pequeñas albóndigas de legumbres (arvejas secas o porotos) con manteca.

#### MILCAO

Es una preparación típica de Chiloé frita en manteca que mezcla papas crudas ralladas y oxidadas con papas cocidas y chicharrones.

## MENÚ DEGUSTACIÓN 6 TIEMPOS

### OPCIÓN 2

#### Aperitivos para escoger:

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

**Panera** (panificaciones de norte a sur)

**Jaiba**, pinzas y sofrito

Crudo de **guanaco**, trappi y encurtidos

**Congrio**, zanahorias quemadas y chancaca picante

Filete de **caballo**, papas nativas, pebre frío y caliente

4 bocados dulces a elección del chef

#### Maridaje

**Momentos**, Mezcla blanca (SB-VG), Viña La Junta (Itata 2015)

**Le Carménère**, Carménère, Viña Clos Andino (Peumo 2017)

**Proa**, Petit grigio, Viña Bisognio (Cauquenes 2017)

**Fillo**, Carignan, Viña Bownies (Maule 2017)

**Pajarete**, Moscatel, Viña Armidita (Huasco 2015-2016)

Agua Puyehue, café e infusiones