



PURA Lodge

CARTA

Otoño - Invierno 2025

PROTEÍNAS

PECHUGA GRILLADA Pechuga de pollo grillada a la parrilla y cocida en su punto	\$10.500
MECHADA AL JUGO Tiernos trozos de vacuno bañados en su propia salsa de cocción en base a verduras de estación	\$12.000
LOMO VETADO A LAS 3 PIMIENTAS Sellado en mantequilla y mix de pimientos	\$17.500
ENTRAÑA AL CARMENERE	\$17.500
SALMÓN A LA PLANCHA Trozo de salmón a la plancha con un toque de zeste de limón	\$12.500
AJÍ DE GALLINA Pechuga de pollo desmenuzada bañada en cremosa salsa de ají amarillo	\$9.900
BOEUF BOURGUIGNON Tiernos trozos de carne cocinados en una salsa a base de vino tinto, tomillo y romero, acompañado de champiñones, zanahoria y cebolla	\$11.900
POLLO AL CURRY Tiernos trozos de vacuno bañados en su propia salsa de cocción en base a verduras de estación	\$9.000
POLLO TERIYAKI Tiernos trozos de pechuga de pollo en suave salsa dulce	\$9.000

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BLANCO Clásico arroz blanco para acompañar	\$4.000
PURÉ RÚSTICO Cremoso puré de papas naturales con su cáscara y cebolla salteada	\$4.500
PASTELERA Suave pasta de choclo con toques de albahaca	\$7.000
QUINOTTO DE ZAPALLO CAMOTE Cremoso risotto de quinoa con zapallo camote y vegetales asados con un toque de queso crema	\$6.000
VEGETALES ASADOS Combinación de vegetales asados con toque de aceite de oliva	\$6.000
ENSALADA VERDE PURALODGE Mix de lechugas hidropónicas, pepino, tomates cherry y aceitunas	\$6.000



PASTAS & PIZZAS

ÑOQUIS CASEROS

Incluye 1 salsa

\$11.500

SORRENTINOS DE JAIBA

Incluye 1 salsa

\$13.500

LASAÑA BOLOGNESA INDIVIDUAL

Finas láminas de pasta rellenas con carne, tomate, verduras, cebollas con salsa blanca y toques de queso parmesano

\$12.500

SALSA QUESO AZUL

\$4.500

SALSA POMODORO

Con tomates y verduras asadas

\$4.500

PIZZA ARTESANAL INDIVIDUAL

\$12.000

Pepperoni, base salsa tomate, mozzarella y pepperoni

Vegetariana, base salsa tomate, mozzarella, champiñón, choclo y pimentón

Tres Quesos, base salsa tomate, mozzarella, queso azul y queso parmesano

POSTRES

HELADO ARTESANAL

\$4.500

LINGOTE DE CHOCOLATE

Chocolate ecuatoriano con 60% de cacao en texturas de mousse, crema y crujiente

\$5.500

SABLE MANGO Y COCO

Fresco y ligero que combina un crumble de mantequilla, mousse de coco y mango.

\$5.500

BROWNIE DE CHOCOLATE BELGA CON HELADO

\$6.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE BELGA CON HELADO

\$7.500

CHEESECAKE COOKIES & CREAM

\$6.500

TARTA DE MANZANA

\$6.500

TARTA DE ARÁNDANOS

\$6.500



PURA Lodge

BAR



APERITIVOS

COPA DE ESPUMANTE	\$4.500
COPA DE VINO TINTO/BLANCO	\$5.500
PISCO SOUR	\$6.500
APEROL SPRITZ	\$6.800
RAMAZZOTTI	\$6.800
ESPUMANTE BRUT 375 CC	\$7.500
ESPUMANTE BRUT 750 CC	\$15.000
ESPUMANTE RICCADONNA 750 CC	\$22.000

BAJATIVOS

ALTO DEL CARMEN 350	\$5.500
MISTRAL NOBEL	\$6.000
VODKA STOLICHNAYA	\$5.800
GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE	\$6.000
JAGERMEISTER	\$5.800
AMARETTO DISARONNO	\$6.000

WHISKEY - WHISKY

JACK DANIELS	\$6.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$7.500
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$9.500

VINOS

CARMENERE

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA 375 CC	\$6.500
--	---------

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750 CC	\$18.000
---	----------

CABERNET SAUVIGNON

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA 750 C	\$18.000
--	----------

MONTES ALPHA 750 CC	\$19.000
---------------------	----------

GRAN TARAPACA GRAN RESERVA 750 CC	\$22.000
--------------------------------------	----------

CHARDONNAY

CASTILLO DE MOLINA RESERVA 750 CC	\$15.000
--------------------------------------	----------

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE	\$3.500
AUSTRAL LAGER	\$3.500

