



PURA Lodge

# CARTA

Otoño - Invierno 2025

## PROTEÍNAS

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

## ACOMPAÑAMIENTOS

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

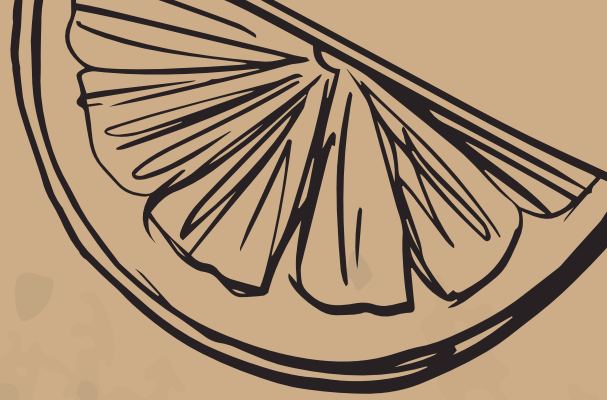
### TARTA DE ARÁNDANOS

\$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

