



LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

01

Puelche

RESTAURANT

BIENVENIDOS A PUELCHÉ RESTAURANT.
INSERTO EN LOS PELLINES: ÁREA SILVESTRE PROTEGIDA.

NUESTRA CARTA ESTA DISEÑADA EN BASE A INGREDIENTES LOCALES Y DE CALIDAD,
SELECCIONADOS CUIDADOSAMENTE POR NUESTRO CHEF MARCELO RUIZ MORA.

ADEMÁS, NUESTROS VINOS Y CERVEZAS HAN SIDO SELECCIONADOS POR SER PRODUCTOS DE
CALIDAD Y LOCALES DE NUESTRA REGIÓN DEL ÑUBLE.

LA PROPUESTA GASTRONÓMICA DE PUELCHÉ RESTAURANT BUSCA SATISFACER LOS
EXIGENTES PALADARES DE NUESTROS VISITANTES.





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

02

Desayunos 9:30-11:00 HRS.

PUELCHÉ \$8.000

- TÉ TWININGS O CAFÉ (LECHE OPCIONAL)
- JUGO NATURAL CHICO
- PAILA DE 1 HUEVO REVUELTO JAMÓN
- CANASTA CON PAN DE LA CASA 2 UNIDADES· MERMELADA
- MANTEQUILLA
- PALTA

MONTAÑERO \$7.500

- TÉ TWININGS O CAFÉ (LECHE OPCIONAL)
- JUGO NATURAL CHICO CANASTA CON PAN DE LA CASA 2 UNIDADES MANTEQUILLA
- MERMELADA
- VARIEDAD DE FRUTAS CEREALES
- YOGURT





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Duelche
RESTAURANT

03

Para picar 13:30-20:00 HRS.

CAMARONES AL PIL PIL \$8.500

- CAMARONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA, MANTEQUILLA Y PASTA DE AJI CACHO DE CABRA.

PANZEROTTI \$6.500

- EMPANADA ITALIANA FRITA

RELLENA DE QUESO RICOTTA CASERO, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA

6 UNIDADES

EMPANADA DE CERDO BBQ \$8.000

- MASA FINA DE EMPANADA FRITA RELLENA DE CERDO MECHADA ,
CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y SALSA BBQ.

6 UNIDADES

QUESO CREMA AL FRUTOS ROJOS \$7.500

- 200 GRAMOS DE QUESO CREMA, BAÑADO EN SALSA DE FRUTOS ROJOS, Y SEMILLAS DE SESAMO,
ACOMPAÑADO DE TOSTADAS.





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

04

Nuestras Tablas 13:30-20:00 HRS.

TABLA PENROS \$17.000

- TABLA CON POLLO, CARNE, CHAMPIÑÓN, CAMARÓN. ACOMPAÑADO CON PAN AMASADO Y SALSA BBQ.

TABLA VEGETARIANA \$15.000

- TABLA CON TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, PIMENTÓN ROJO ASADO, QUESO PHILADELPHIA





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

05

Platos de autor 13:30-20:00 HRS.

SORRENTINOS MAITÉN \$10.500

• SUAVE MASA A BASE DE HUEVO RELLENA DE QUESO RICOTTA CASERO Y SALMÓN A LAS FINAS HIERVAS.

SORRENTINOS QUILLAY \$13.500

• SUAVE MASA A BASE DE HUEVO RELLENA DE CARNE DE VACUNO MECHADA AL VINO TINTO, CEBOLLAS Y TOCINO.

SORRENTINOS MAÑIO \$9.400

SUAVE MASA A BASE DE HUEVO RELLENA DE QUESO RICOTTA CASERO, TOMATES CHERRY Y ALBAHACA.

SORRENTINOS LAUREL \$15.000

• SUAVE MASA A BASE DE HUEVO RELLENOS DE RICOTTA CASERA, QUESO CREMA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y PIMENTON ASADO.

SALMÓN CON AVELLANAS TOSTADAS

\$18.000

• SALMÓN CON AVELLANAS TOSTADAS Y VERDURAS NOISETTE CARAMELIZADAS. ACOMPAÑADO DE SALSA AL LIMÓN, ALCAPARRAS Y QUESO AZUL.

PAPILLOTE \$15.000

• SALMON COCINADO AL VAPOR EN UNA FINA CAPA DE PAPAS, CEBOLLA Y TOMATES ACOMPAÑADOS EN UNA SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CREMA.

FILETE ROBLE \$28.000

• FILETE PREMIUM ANGUS 250 GRAMOS ACOMPAÑADO DE PAPAS DUQUESAS CASERAS Y SALSA BECHAMEL A LA PIMIENTA.





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

06

Salsas para acompañar Pastas 13:30 - 20:00 HRS.

SALSA POMODORO \$3.500

- TOMATES ASADOS CON AJO, PIMIENTA, SAL.

SALSA PESTO ALBAHACA \$3.500

- ALBAHACA, SAL, ACEITE DE OLIVA, AJO.

SALSA BECHAMEL \$2.800

- LECHE, SAL, PIMIENTA.

Ensaladas verdes

ENSALADA D'AMORE \$5.200

- TOMATE CHERRY, ACEITUNA VERDE, ALBAHACA Y QUESO PARMESANO.

ENSALADA TROPICAL \$5.900

- PIMIENTO MORRÓN ROJO, VERDE Y PIÑA SALTEADA. ACOMPAÑADO DE CAMARONES APANADOS Y SELECCIÓN DE LECHUGAS. ALBAHACA Y QUESO PARMESANO.

ENSALADA DEL HUERTO \$5.500

- POLLO APANADO, QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY. ACOMPAÑADO CON SELECCIÓN DE LECHUGAS.





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

07

Menú para niños 13:30-20:00 HRS.

HAMBURGUESA CON PURÉ \$5.500

• TOMATES ASADOS CON AJO, PIMIENTA, SAL.

NUGGET DE POLLO \$4.500

• ALBAHACA, SAL, ACEITE DE OLIVA, AJO.

ENSALADA \$3.000

• VARIEDAD SEGUN DISPONIBILIDAD.

Cremas y sopas del día

OTOÑO E INVIERNO / CONSULTA DISPONIBILIDAD

CREMA DE ESPINACA Y TOCINO \$3.200

CONSOMÉ DE AVE \$2.500

CREMA DE ZAPALLO BUTTERNUT \$5.500





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

08

Pizzas caseras

13:30-20:00 HRS.

20 MIN. APROX.

NAPOLITANA CLÁSICA \$10.500

• SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, JAMÓN ARTESANAL, TOMATE, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.

PIZZA MARGARITA \$9.500

• SALSA POMODORO, QUESO MOZZARELLA, PESTO Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN..

PIZZA PENROSE \$12.500

• SALSA POMODORO, QUESO AZUL, QUESO MOZZARELLA, JAMÓN ARTESANAL, SALAME, TOMATE CHERRY Y PESTO.





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

09

Hamburguesas caseras 15 MIN. APROX

HAMBURGUESA DE LA CASA \$9.000

- PAN CASERO, HAMBURGUESA PREMIUM QUESO MOZARELLA, QUESO AZUL, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHAMPIÑÓN CON SALSA BBQ.

HAMBURGUESA DULCE LODGE \$10.500

- PAN CASERO, HAMBURGUESA PREMIUM, QUESO, QUESO AZUL, CHAMPIÑONES, TOMATES CHERRY Y PIMENTON CONFITADO, ACOMPAÑADO DE NUESTRA SALSA DULCE LODGE.

HAMBURGUESA ITALIANA \$7.800

- PAN CASERO, HAMBURGUESA , TOMATE Y PALTA.

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$8.000

- PAN CASERO, HAMBURGUESA NOT BURGUER, CHAMPIÑÓN, TOMATE CHERRY Y LECHUGAS. ACOMPAÑADA CON SALSA LODGE..

HAMBURGUESA TRADICIONAL \$7.900

- PAN CASERO, HAMBURGUESA PREMIUM, QUESO LAMINADO, LECHUGA Y TOMATES.





LOS PELLINES
ÁREA SILVESTRE
PROTEGIDA

Puelche
RESTAURANT

010

Aderezos 13:30-20:00 HRS.

KETCHUP \$500

MOSTAZA \$500

MAYONESA \$500

Jugos, Bebidas y Cervezas

JUGO NATURAL \$2.500

- PIÑA, FRUTILLA, FRAMBUESA

CERVEZA LOCAL BIOBIER \$3.600

- CERVEZA LOCAL 500 ML WEIZEN, PILSENER, STOUT.

AGUA MINERAL \$1.200

PISCO SOUR \$3.800

PISCO SOUR PARA DOS \$5.000

BEBIDAS \$2.000

- COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA Y SPRITE ZERO.

CERVEZA BANDERSLEBEN \$2.900

- AMERICAN PORTER

CERVEZA NEGRA ALE CON GRAN SABOR A MALTA TOSTADA QUE APORTA NOTAS DE CAFÉ Y CHOCOLATE.

ESPECIAL PARA CERDO, POLLO ASADO, LONGANIZAS, HAMBURGUESAS. POSTRES CON CHOCOLATE Y GUINDA, HELADOS DE VAINILLA Y FRUTOS ROJOS.

- 5 LÚPULOS IPL

CERVEZA 3 LÚPULOS ALEMANES AGREGAN AMARGOR Y SABOR Y 2 AMERICANOS AGREGADOS MEDIANTE DRY HOPPING. ESPECIAL PARA PIZZAS ARTESANALES, HAMBURGUESAS CON TOCINO Y CEBOLLA. POSTRE DE MOUSSE DE MANGO O MARACUYÁ.

