¡Bienvenidos a Jauja!

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

Un país de alegría, abundancia, creatividad y humor. Donde todo, todo está riquísimo, hecho con amor y la mejor calidad.

¡Te invitamos a disfrutarlo con nosotros!
Desde 1982 en El Bolsón.

Español English Français Português

WWW.JAUJA.COM.AR

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

MENÚ CAFETERÍA 1

CAFETERÍA

Espresso	$ 4000
Ristretto	$ 4000
Café Chico	$ 4000
Café Mediano	$ 4600
Café Doble	$ 5400
Café con leche	$ 5400
Magic (Doble ristretto con leche espumada)	$ 5400
Flat White (Doble shot de café espresso con leche espumada)	$ 6400
Café Moka (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	$ 6500
Café Macchiato (Doble shot de espresso con espuma de leche)	$ 6400
Affogato (Doble shot de espresso sobre helado de crema americana)	$ 6400
Capuccino (Con espuma de leche, canela y chocolate)	$ 6500
Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	$ 6700
Té Negro	$ 4000
Té con leche	$ 4000
Digestivos (Boldo, manzanilla, mezcla de hierbas, tilo, mate cocido)	$ 4000
Té especial (Consultar variedades)	$ 4700
Té en hebras	$ 4700
Chocolate caliente mediano	$ 6000
Chocolate caliente grande	$ 7000
Submarino	$ 5300
Submarino Amarillo (Chocolate caliente con helado de vainilla)	$ 6700

CAFÉS ESPECIALES

Café con gotas	$ 5800
Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)	$ 8000
Vienés (Café doble, helado y crema)	$ 8400

CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Café con leche	$ 6700
Capuccino	$ 6800
Submarino	$ 7600
Brownie Vegano	$ 7500

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

PARA ACOMPAÑAR

Medialuna casera	$ 2200
Medialuna de grasa casera	$ 2200
Medialuna con jamón y queso	$ 5300
Medialuna con queso y palta	$ 6500
Scon de queso o frutos rojos	$ 3000
Porción de budín de carrot cake	$ 5000
Porción de budín de arándanos	$ 5000
Croissant casero y Laminados especiales	$ 5000
Croissant con jamón y queso	$ 7900
Tostadas de pan casero con manteca y dulce (Podés elegir cambiar por queso crema o dulce de leche o miel)	$ 6900
Chipá (Porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta.)	$ 9900
Avocado Toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)	$ 11500
Yogur natural casero con granola casera y frutas	$ 9000
Marroc	$ 1800
Conito de dulce de leche // Cubarucho (Mezcla de cubanito y cucurucho)	$ 2800
Alfajor de dulce de leche	$ 3300
Alfajor de calafate o frambuesa	$ 3300
Brownie Tradicional	$ 4400
Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)	$ 10800
Waffle (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	$ 10500

PRODUCTOS LIBRE DE GLUTEN

Consulta las variedades del día

Cookies	$ 7700
Pasta Frola	$ 7100
Alfajor de chocolate y dulce de leche	$ 5500
Alfajor de maicena	$ 4600
Carrot Cake	$ 8000

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café mediano y scon	$ 7500
Café mediano y alfajor de dulce de leche	$ 7800
Submarino y 2 medialunas	$ 9500
Porteñito (Café con leche y dos medialunas)	$ 9700
Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso	$ 10500
Café y porción de torta	$ 14300
Capuccino y porción de torta	$ 15400
Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)	$ 12200
1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido	$ 14800
Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)	$ 12700
Café con Leche y Avocado Toast	$ 16800
Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)	$ 17900
2 café con leche y 1 flap jack	$ 21500

SANDWICHES

Árabe con jamón y queso	$ 13200
Tostado con jamón y queso	$ 13500
Jamón y queso en pan casero	$ 13200
Primavera en pan casero	$ 15900
Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	$ 14800
Jamón crudo y queso en pan casero	$ 16000
Hamburguesa completa con papas Jauja	$ 25800
Hamburguesa Jauja	$ 27000
Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja.	
Milanesa completa con papas Jauja	$ 29500
Muslitos grillados con papas Jauja	$ 29500

PIZZAS INDIVIDUALES DE FERMENTACIÓN LENTA

Muzzarella	$ 14000
Napolitana	$ 15300
Vegetales asados	$ 16900
Cuatro quesos	$ 17300
Jamón y morrones	$ 17900
Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

EMPANADAS CASERAS

Cordero	$ 5000
Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Jamón y queso	$ 5000
Queso y Cebolla	$ 5000

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

MENÚ CAFETERÍA 4

POSTRES

Panqueques (De dulce de leche con helado de Mousse del Piltri y crema)	$ 8500
Tiramisú	$ 10000
Copa dos gustos (Dos bochas de nuestro helado. Elegí tus sabores)	$ 7900
Brownie tibio con helado	$ 9300
Macarons 4 unidades	$ 9000
Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	$ 8000
Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)	$ 8500
Ensalada de frutas	$ 9300
La venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	$ 9800
Copa Jauja (Helado de crema americana con frutos rojos, crema chantilly, charlotte y nueces)	$ 12800
Banana split (para compartir) (2 bananas, helado de chocolate, helado de frutilla y helado de dulce de leche, crema, nueces y almendras)	$ 17000

BEBIDAS

Agua mineral	$ 3800
Aguas saborizadas	$ 4000
Gaseosas	$ 4000
Agua de membrillos	$ 4000
Limonada natural	$ 6000
Limonada de Frambuesas	$ 6000
Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

LICUADOS

Banana	$ 6800
Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Multifruta	$ 7000
Veganos (con leche de almendras)	$ 8600
Milkshake	$ 9500

TORTAS

Tarta de Manzanas	$ 9000
Tarta de Frambuesa (en dos versiones)	$ 9000
Lemon Pie	$ 9000
Frambuesas y Crema	$ 9000
Cheesecake Tradicional	$ 9000
Rogel	$ 9000
Selva Negra	$ 9000
Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	$ 9000
Brownie	$ 9000
Mousse de Choco	$ 9000
Torta Ópera	$ 9000

HELADOS

Podés escanear este QR y consultar los sabores disponibles de helado

CERVEZA TIRADA ARTESANAL

½ pinta Kunstmann	$ 5400
Pinta Kunstmann	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740 cm3)	$ 13200

VERMUT

Piuke, Vermut de montaña	$ 10500

Piuke

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$ 16300
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	$ 19800

La Alazana
PATAGONIA SINGLE MALT

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

ENTRADAS

Papas Jauja (Porción de papas fritas sazonadas)	$ 8000
Papas a la provenzal	$ 8000
Chipá (Porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)	$ 9900
Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia	$ 11000
Sopa de rosa mosqueta, crema y tostada de focaccia	$ 11000

CLÁSICOS JAUJA con guarnición incluída

Milanesa de ternera napolitana	$ 29000
Suprema de pollo napolitana	$ 29000
Ojo de bife grillado (350gr)	$ 39000
Trucha al limón	$ 34000
Muslitos grillados	$ 24800

- Elegí con qué acompañar: Puré de Papas o Puré de Calabaza // Papas Jauja // Ensalada de la Huerta

ESPECIALES JAUJA

Hamburguesa completa Con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja	$ 25800
Hamburguesa Jauja Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja	$ 27000
Goulash con spaetzle	$ 26000
Disco de cordero braseado - para DOS personas - Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas Jauja	$ 77000
Cordero en cocción lenta (sous vide) - para DOS personas - Con papas Jauja o ensalada de la huerta	$ 75000
Matambre tiernizado al vacío Con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección	$ 33000
Ojo de bife con salsa de morillas	$ 45000

Ensalada de la Huerta Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada	$ 15000
Ensalada Caesar de estación Lechuga, aderezo Caesar, croutones, queso y pollo tibio marinado	$ 18500
Ensalada Jauja Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces y chutney de estación	$ 18000

PLATOS VEGETARIANOS

Croquetas de berenjena y parmesano Con alioli de olivas y ensalada de la huerta	$ 18500
Pakoras Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush con ensalada de la huerta (Vegano)	$ 19800
Hamburguesa Vegana de porotos y hongos En pan de papa con pepinos encurtidos, lechuga, cebollas crispy, aderezos Jauja y muzzarella vegana. Con papas Jauja (Vegano)	$ 24200

PASTAS CASERAS

Ñoquis de papa con salsa bolognesa	$ 18000
Tallarines al huevo con salsa rosa	$ 18800
Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	$ 21800
Sorrentinos de jamón y queso con cherries confitados, albahaca y olivas negras	$ 20500
Raviolones de trucha con salsa fileto	$ 24900
Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	$ 29900
Raviolones de calabaza asada y parmesano con estofado de morillas	$ 32400

EMPANADAS CASERAS

Cordero	$ 5000
Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Jamón y queso	$ 5000
Queso y Cebolla	$ 5000

PIZZAS INDIVIDUALES DE FERMENTACIÓN LENTA

Muzzarella	$ 14000
Napolitana	$ 15300
Vegetales asados	$ 16900
Cuatro quesos	$ 17300
Jamón y morrones	$ 17900
Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

MENÚ RESTAURANTE 3

POSTRES

Panqueques (De dulce de leche con helado de Mousse del Piltri y crema)	$ 8500
Tiramisú	$ 10000
Copa dos gustos (Dos bochas de nuestro helado. Elegí tus sabores)	$ 7900
Brownie tibio con helado	$ 9300
Macarons 4 unidades	$ 9000
Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	$ 8000
Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)	$ 8500
Ensalada de frutas	$ 9300
La venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	$ 9800
Copa Jauja (Helado de crema americana con frutos rojos, crema chantilly, charlotte y nueces)	$ 12800
Banana split (para compartir) (2 bananas, helado de chocolate, helado de frutilla y helado de dulce de leche, crema, nueces y almendras)	$ 17000

BEBIDAS

Agua mineral	$ 3800
Aguas saborizadas	$ 4000
Gaseosas	$ 4000
Agua de membrillos	$ 4000
Limonada natural	$ 6000
Limonada de Frambuesas	$ 6000
Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

LICUADOS

Banana	$ 6800
Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Multifruta	$ 7000
Veganos (con leche de almendras)	$ 8600
Milkshake	$ 9500

TORTAS

Tarta de Manzanas	$ 9000
Tarta de Frambuesa (en dos versiones)	$ 9000
Lemon Pie	$ 9000
Frambuesas y Crema	$ 9000
Cheesecake Tradicional	$ 9000
Rogel	$ 9000
Selva Negra	$ 9000
Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	$ 9000
Brownie	$ 9000
Mousse de Choco	$ 9000
Torta Ópera	$ 9000

HELADOS

Podés escanear este QR y consultar los sabores disponibles de helado

CERVEZA TIRADA ARTESANAL

½ pinta Kunstmann	$ 5400
Pinta Kunstmann	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740 cm3)	$ 13200

VERMUT

Piuke, Vermut de montaña	$ 10500

Piuke

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$ 16300
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	$ 19800

La Alazana
PATAGONIA SINGLE MALT

HOT BEVERAGES / CAFETERÍA

Espresso / Espresso	$ 4000
Ristretto / Ristretto	$ 4000
Small cup of coffee / Café chico	$ 4000
Medium cup of coffee / Café Mediano	$ 4600
Double shot / Café doble	$ 5400
Magic (Double Ristretto with Frothed Milk) / Doble ristretto con leche espumada	$ 5400
Latte (Coffee with milk) / Café con leche	$ 5400
Flat White (Double shot of espresso and frothed milk) / (Doble shot de café espresso con leche espumada)	$ 6400
Café Moka (Shot of espresso with pure cocoa and frothed milk) / (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	$ 6500
Café Macchiato (Double shot of espresso and frothed milk) / (Doble shot de espresso con espuma de leche)	$ 6400
Affogato (Double shot of espresso with dairy cream ice cream) / (Shot de espresso sobre helado de crema americana)	$ 6400
Capuccino (With frothed milk, cinnamon and chocolate) / (Con espuma de leche, canela y chocolate)	$ 6500
Iced Latte / Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	$ 6700
Black Tea / Té Negro	$ 4000
Tea with milk / Té con leche	$ 4000
Digestive infusions (Boldo leaf, Chamomille, Herbal mix, Lime/Lindel tree, Yerba Mate) / Digestivos	$ 4000
Special tea (Check available varieties) / Té especia	$ 4700
Loose Leaf Tea / Té en hebras	$ 4700
Hot chocolate (Medium) / Chocolate caliente mediano	$ 6000
Hot chocolate (Large) / Chocolate caliente grande	$ 7000
Submarine (Milk with a chocolate bar) / Submarino	$ 5300
Yellow submarine (Hot chocolate with vanilla ice cream) 61/ Submarino Amarillo	$ 6700

SPECIAL COFFEES / CAFÉS ESPECIALES

Coffee with liquor drops $ 5800
/ Café con gotas

Irish (Double shot, whisky, cream and cinnamon) $ 8000
/ Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)

Viennese (Double shot, ice cream, cream) $ 8400
/ Vienés (Café doble, helado y crema)

VEGAN Made with home made almond milk

/ CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Coffee with milk $ 6700
/ Café con leche

Capuccino $ 6800
/ Capuccino

Submarine (milk with a chocoalte bar) $ 7600
/ Submarino

Brownie $ 7500
/ Brownie Vegano

BREAKFAST AND AFTERNOON SNACKS / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Medium coffee and a scone $ 7500
/ Café mediano y scon

Coffee (medium size) with alfajor (filled with dulce de leche) $ 7800
/ Café mediano y alfajor

Submarino (Hot milk and chocolate bar to melt in) and 2 medialuna $ 9500
/ Submarino y 2 medialunas

Porteñito (Coffee Latte + two medialuna (argentine style croissants)) $ 9700
/ Porteñito (Café con leche y dos medialunas)

Caffe latte + medialuna with ham and cheese $ 10500
/ Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso

Coffee with slice of cake $ 14300
/ Café y porción de torta

Cappuccino and slice of cake $ 15400
/ Capuccino y porción de torta

Classic (Coffee Latte + toast with butter and jam or dulce de leche) $ 12200
/ Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)

1/2 ham and cheese toasted sandwich + 1/2 freshly squeezed orange juice $ 14800
/ 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido

Gluten Free (Coffee Latte + rice toasts + butter and jam or dulce de leche) $ 12700
/ Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)

Caffe latte + Avocado Toast $ 16800
/ café con leche y Avocado toast

American (Coffee Latte, scrambled egg, bacon, 1/2 freshly squeezed orange juice, and toasts) $ 17900
/ Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)

2 caffe latte + flap jack $ 21500
/ 2 café con leche y 1 flap jack

TREATS / PARA ACOMPAÑAR

Homemade Medialuna / Medialuna casera	$ 2200
Homemade Medialuna de grasa / Medialuna de grasa caseras	$ 2200
Ham and cheese Medialuna / Medialuna con jamón y queso	$ 5300
Croissant with cheese and avocado / Medialuna con queso y palta	$ 6500
Cheese Scone or Berries Scone / Scon de queso o frutos rojos	$ 3000
Portion of carrot cake pudding / Porción de budín de carrot cake	$ 5000
Portion of blueberry pudding / Porción de budín de arándanos	$ 5000
Croissant and Special Viennoiseries / Croissant casero y Laminados especiales	$ 5000
Ham and cheese homemade croissant / Croissant con jamón y queso	$ 7900
Toast with butter and jam (you can change for cream cheese, or honey or dulce de leche) / Porción de Tostadas (Podés elegir cambiar por queso crema o dulce de leche o miel)	$ 6900
Chipá (portion of freshly baked chipá, 6 units, with 2 dips of babaganoush and avocado emulsion) / Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)	$ 9900
Avocado Toast (Toasted sourdough brioche with avocado, poached egg, fresh tomatoes and olive) / Avocado Toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)	$ 11500
Homemade natural yogurt with homemade granola and fruits / Yogur natural casero con granola casera y frutas	$ 9000
Marroc / Marroc	$ 1800
Chocolate covered cone filled with dulce de leche / Conito de dulce de leche	$ 2800
Cubarucho (An ice cream cone, but filled with dulce de leche and covered in chocolate instead) / Cubarucho (Mezcla de cubanito y cucurucho)	$ 2800
Dark or white chocolate "alfajor" (Filled "alfajor" with dulce de leche covered in dark or white chocolate) / Alfajor de dulce de leche	$ 3300
Calafate or raspberry "alfajor" (Filled "alfajor" with raspberries or calafate covered in dark or white chocolate) / Alfajor de dulce de leche	$ 3300
Chocolate brownie / Brownie Tradicional o Vegano	$ 4400
Flap jack (Triple USA Style Pancake dough with ice cream, dulce de leche, banana, raspberry, strawberry, meringue, chocolate syrup, walnuts, almonds and honey) / Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)	$ 10800
Waffle (With dulce de leche, cream, red fruits, ice cream and nuts) / Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	$ 10500

GLUTEN FREE / PRODUCTO SIN GLUTEN

Check out today's varieties

Cookies	$ 7700
Pasta Frola	$ 7100
Chocolate and dulce de leche alfajor	$ 5500
Cornstarch alfajor	$ 4600
Carrot Cake	$ 8000

SANDWICHES

Ham and cheese in pita bread / Árabe con jamón y queso	$ 13200
Thin sliced bread with ham and cheese / Tostado con jamón y queso	$ 13500
Ham and cheese in home made bread / Jamón y queso en pan casero	$ 13200
Spring (lettuce, tomato, ham, cheese) / Primavera	$ 15900
Roasted Vegetable Sandwich on Pumpkin Bread with Jauja Potatoes / Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	$ 14800
Prosciutto and cheese in home bread / Jamón crudo y queso en pan casero	$ 16000
Full burger with papas Jauja (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Hamburguesa completa con papas Jauja	$ 25800
Jauja Burger (With pickled cucumbers, Tybo cheese, crispy onions, lettuce, and Jauja dressings. With Papas Jauja) / Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja)	$ 27000
Fried breaded cutlets with Jauja potatoes (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Milanesa completa con papas Jauja	$ 29500
Grilled drumsticks with Jauja potatoes (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Muslitos grillados con papas Jauja	$ 29500

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella	$ 14000
Fresh tomato slices / Napolitana	$ 15300
Roasted vegetables / Vegetales asados	$ 16900
Four cheeses / Cuatro quesos	$ 17300
Ham and bell peppers / Jamón y morrones	$ 17900
Prosciutto and Arugula / Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Mushrooms, mozzarella, and spring onions / Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

EMPANADAS / EMPANADAS CASERAS

Lamb / Cordero	$ 5000
Knife-cut meat / Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Ham and cheese / Jamón y queso	$ 5000
Cheese and onion / Queso y cebolla	$ 5000

DESSERTS / POSTRES

Dulce de leche pancake with "Piltri Mousse" ice cream and cream / Panqueques con dulce de leche	$ 7800
Tiramisu Cake / Tiramisú	$ 10000
Two scoops, two flavours / Copa dos gustos	$ 7900
Warm brownie with ice cream / Brownie tibio con helado	$ 9300
Macarons, 4 units / Macarons 4 unidades	$ 9000
Merengueche del sur (Dulce de leche ice cream, meringue, raspberry, cream) / Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	$ 8000
Brownita (Ice cream, brownies, cream and chocolate dressing) / Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)	$ 8500
Fresh fruits salad / Ensalada de frutas	$ 9300
Macedonia's Revenge (Chantilly ice cream with fresh fruits salad) / La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	$ 9800
Jauja Cup (Ice cream, red fruits from this region, chocolate dressing and walnuts) / Copa Jauja	$ 14000
Banana Split -to share- (2 bananas, chocolate ice cream, Strawberry ice cream and Dulce de leche ice cream, cream, walnuts and almonds / Banana Split -para compartir- (2 bananas, helado de chocolate, de frutilla y de dulce de leche, crema, nueces y almendras)	$ 17000

CAKES AND PIES / TORTAS Y TARTAS

Apple pie / Tarta de Manzanas	$ 9000
Raspberry pie / Tarta de Frambuesa	$ 9000
Lemon pie / Lemon Pie	$ 9000
Raspberry Cake (With chocolate and cream) / Frambuesas y Crema	$ 9000
Cheesecake / Cheesecake	$ 9000
Rogel cake (Puff pastry in layers with dulce de leche, italian meringue) / Rogel	$ 9000
Black forest (Chocolate, sour cherries, cream) / Selva Negra	$ 9000
Chocolate cake (With dulce de leche and walnuts) / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	$ 9000
Brownie cake / Brownie	$ 9000
Chocolate mousse cake / Mousse de Choco	$ 9000
Opera cake / Torta Ópera	$ 9000

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

COFFEE 6

SOFT DRINKS / BEBIDAS

Mineral water / Agua mineral	$ 3800
Soft drinks / Aguas saborizadas	$ 4000
Quince water / Agua de membrillos	$ 4000
Sodas / Gaseosas	$ 4000
Fresh lemonade (with mint and ginger) / Limonada natural	$ 6000
Raspberry Lemonade / Limonada natural	$ 6000
Fresh orange juice / Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Fresh grapefruit juice / Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL

Half pint / ½ pinta	$ 5400
Pint / Pinta	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

BEER / CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740 cm3)	$ 13200

SHAKES AND SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (with milk) / Banana	$ 6800
Strawberry (with milk or water) / Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Raspberry (with milk or water) / Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Shakes with orange juice / Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Fruits Mix (with milk or water) / Multifruta	$ 7000
Vegan (Made with home made almond milk) / Veganos	$ 8600
Milkshake (pick your flavor!)	$ 9500

ICE CREAM / HELADOS

Scan this QR code and see all our icecream flavors available today!

VERMUT

Piuke, Mountain Vermouth	$ 10500

Piuke

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$ 16300
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	$ 19800

La Alazana
PATAGONIA SINGLE MALT

STARTERS / ENTRADAS

Papas Jauja (portion of French fries seasoned) $ 8000
/ Papas Jauja (porción de papas fritas sazonadas)

Provençal Potatoes (portion of French fries with garlic and parsley) $ 8000
/ Papas Provenzal (porción de papas fritas)

Chipá (portion of freshly baked chipá, 6 units, with 2 dips of babaganoush and avocado emulsion) $ 9900
/ Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)

Pumpkin soup, parmesan, toasted pumpkin seeds, and focaccia toast $ 11000
/ Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia

Rosehip soup, cream, and focaccia toast $ 11000
/ Sopa de mosqueta, crema y tostada de focaccia

MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

MUSTS / CLÁSICOS JAUJA

"Neapolitan" Milanesa (Topped with ham, cheese and tomato sauce) $ 29000
/ Milanesa de ternera napolitana

"Neapolitan" Chicken Breast escalope (Topped with ham, cheese and tomato sauce) $ 29000
/ Suprema de pollo napolitana

Grilled Beef "Ojo de bife" $ 39000
/ Ojo de bife grillado (350grs)

Grilled Trout with lemon slices $ 34000
/ Trucha al limón

Grilled drumsticks $ 24800
/ Muslitos grillados

All our "musts" are served with potatoe puree or pumpkin puree or papas Jauja or salad.

VEGETARIAN / PLATOS VEGETARIANOS

Fresh veggies Pakoras $ 19800
(Fritters) on Babaganoush (roasted eggplant dip) and organic salad (Vegan)
/ Pakoras (Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush con ensalada de la huerta) (Vegano)

Eggplant and Parmesan croquettes $ 18500
with olive aioli and garden salad
/ Croquetas de berenjena y parmesano, con alioli de olivas y ensalada de la huerta

Vegan Bean and Mushroom Burger $ 24200
On potato bun with pickled cucumbers, lettuce, crispy onions, Jauja dressings, and vegan mozzarella. With French fries (Vegan)
/ Hamburguesa Vegana de porotos y hongos (En pan de papa con pepinos encurtidos, lechuga, cebollas crispy, aderezos Jauja y muzzarella vegana. Con papas fritas (Vegano)

SPECIALS / ESPECIALES JAUJA

Full Burger $ 25800
(With bacon, cheese, egg, lettuce, tomato, Jauja dressing, and papas Jauja)
/ Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja)

Jauja Burger (With pickled cucumbers, Tybo cheese, crispy onions, lettuce, and Jauja dressings. With papas Jauja) $ 27000
/ Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja)

Beef goulash with spaetzle $ 26000
/ Goulash con spaetzle

Sous-vide tenderized flank steak (with Patagonian mushrooms, caramelized onions, and mozzarella, served with a side of your choice) $ 33000
/ Matambre tiernizado al vacío con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección

Braised Lamb 'Plow Disk dishes' -to share- for two $ 77000
Lamb, vegetables, tomato sauce and spanish style fried potatoes
/ Disco de cordero (Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas Jauja)

Slow-cooked lamb (sous vide) -to share- for two $ 75000
(With French fries or fresh salad)
/ Cordero en cocción lenta (sous vide) (Con papas fritas o ensalada de la huerta)

Ribeye steak with morel sauce $ 45000
/ Ojo de bife con salsa de morillas

Garden Salad $ 15000
(Lettuce, arugula, tomatoes, carrots and red onions)
/ Ensalada de la Huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)

Seasonal Caesar salad $ 18500
(lettuce, Caesar dressing, croutons, cheese, and warm marinated chicken)
/ Ensalada Caesar (Lechuga, aderezo Cesar, croutones, escamas de queso y pollo)

Jauja Salad $ 18000
(Green leafs, roasted pumpkin, blue cheese, nuts and chutney)
/ Ensalada Jauja (Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces, chutney de estación, vinagreta de mostaza)

HOME MADE PASTA / PASTAS CASERAS

Potato gnocchi with Bolognese sauce / Ñoquis de papa a la bolognesa	$ 18000
Egg noodles with pink sauce / Tallarines al huevo con salsa rosa	$ 18800
Spinach and ricotta big ravioli with four cheeses and nuts sauce / Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	$ 21800
Ham and mozzarella sorrentinos (Round-shaped filled pasta) with candied cherries, basil, and black olives / Sorrentinos de jamón y muzzarella cherries confitados, albahaca y olivas negras	$ 20500
Trout ravioli with tomato sauce / Ravioles de trucha con salsa fileto	$ 24900
Lamb Sorrentinos (Round-shaped filled pasta) with mushroom stew andRosemary sauce / Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	$ 29900
Pumpkin ravioli with morel mushroom stew / Raviolones de calabaza asada y parmesano salteados con tomates cherry, albahaca y semillas de calabaza garrapiñadas	$ 32400

EMPANADAS / EMPANADAS CASERAS

Lamb / Cordero	$ 5000
Knife-cut meat / Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Ham and cheese / Jamón y queso	$ 5000
Cheese and onion / Queso y cebolla	$ 5000

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella	$ 14000
Fresh tomato slices / Napolitana	$ 15300
Roasted vegetables / Vegetales asados	$ 16900
Four cheeses / Cuatro quesos	$ 17300
Ham and bell peppers / Jamón y morrones	$ 17900
Prosciutto and Arugula / Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Mushrooms, mozzarella, and spring onions / Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

DESSERTS / POSTRES

Dulce de leche pancake with "Piltri Mousse" ice cream and cream / Panqueques con dulce de leche	$ 8500
Tiramisu Cake / Tiramisú	$ 10000
Two scoops, two flavours / Copa dos gustos	$ 7900
Warm brownie with ice cream / Brownie tibio con helado	$ 9300
Macarons, 4 units / Macarons 4 unidades	$ 9000
Merengueche del sur (Dulce de leche ice cream, meringue, raspberry, cream) / Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	$ 8000
Macedonia's Revenge (Chantilly ice cream with fresh fruits salad) / La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	$ 9800
Jauja Cup (Ice cream, red fruits from this region, chocolate dressing and walnuts) / Copa Jauja	$ 14000
Banana Split -to share- (2 bananas, chocolate ice cream, Strawberry ice cream and Dulce de leche ice cream, cream, walnuts and almonds / Banana Split -para compartir- (2 bananas, helado de chocolate, de frutilla y de dulce de leche, crema, nueces y almendras)	$ 17000

CAKES AND PIES / TORTAS Y TARTAS

Apple pie / Tarta de Manzanas	$ 9000
Raspberry pie / Tarta de Frambuesa	$ 9000
Lemon pie / Lemon Pie	$ 9000
Raspberry Cake (With chocolate and cream) / Frambuesas y Crema	$ 9000
Cheesecake / Cheesecake	$ 9000
Rogel cake (Puff pastry in layers with dulce de leche, italian meringue) / Rogel	$ 9000
Black forest (Chocolate, sour cherries, cream) / Selva Negra	$ 9000
Chocolate cake (With dulce de leche and walnuts) / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	$ 9000
Brownie cake / Brownie	$ 9000
Chocolate mousse cake / Mousse de Choco	$ 9000
Opera cake / Torta Ópera	$ 9000

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

RESTAURANT 5

SOFT DRINKS / BEBIDAS

Mineral water / Agua mineral	$ 3500
Soft drinks / Aguas saborizadas	$ 3700
Quince water / Agua de membrillos	$ 3800
Lim Sau (you can choose with or without alcohol) / Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	$ 3800
Sodas / Gaseosas	$ 3500
Fresh lemonade (with mint and ginger) / Limonada natural	$ 5500
Raspberry Lemonade / Limonada natural	$ 5500
Fresh orange juice / Jugo de naranja exprimido	$ 5500
Fresh grapefruit juice / Jugo de pomelo exprimido	$ 5500
Gin Sau (you can choose with or without alcohol) / Gin Sau	$ 10500

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL

Half pint / ½ pinta	$ 4900
Pint / Pinta	$ 7000

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

BEER / CERVEZA

Stella Artois	$ 6500
Stella Artois Noire	$ 6500
Patagonia (740 cm3)	$ 12000

SHAKES AND SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (with milk) / Banana	$ 6200
Strawberry (with milk or water) / Frutilla (con leche o agua)	$ 6200
Raspberry (with milk or water) / Frambuesa (con leche o agua)	$ 6200
Shakes with orange juice / Licuado con jugo de naranja	$ 6400
Fruits Mix (with milk or water) / Multifruta	$ 6400
Vegan (Made with home made almond milk) / Veganos	$ 7800
Milkshake (pick your flavor!)	$ 8700

ICE CREAM / HELADOS

Scan this QR code and see all our icecream flavors available today!

VERMUT

Piuke, Mountain Vermouth	$9500

Piuke

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$14800
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	$18000

La Alazana PATAGONIA SINGLE MALT

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES / CAFETERÍA

Espresso / Espresso	$ 4000
Ristretto / Ristretto	$ 4000
Café petit / Cortado chico	$ 4000
Café court moyen / Mediano	$ 4600
Café double / Café doble	$ 5400
Café au lait / Café con leche	$ 5400
Magic (Double ristretto, lait et mousse) / (Doble ristretto con leche espumada)	$ 5400
Flat White (Double espresso, lait et mousse) / (Doble shot de café espresso con leche espumada)	$ 6400
Café Moka (Double espresso, cacao et mousse de lait) / (Doble shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	$ 6500
Café Macchiato (Double espresso et mousse de lait) / (Doble shot de espresso con espuma de leche)	$ 6400
Affogato (Double espresso versé sur de la glace à la vanille) / (Shot de espresso sobre helado de vainilla)	$ 6400
Capuccino (Mousse de lait, cannelle et chocolat) / (Con espuma de leche, canela y chocolate)	$ 6500
Iced Latte / (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	$ 6700
Thé Noir / Té Negro	$ 4000
Thé au lait / Té con leche	$ 4000
Infusions digestives (Boldo, Camomille, Mélange d'herbes, Tilleul, Mate en sachet) / Digestivos	$ 4000
Thé spécial (Consultez les variétés disponibles) / Té especial	$ 4700
Thé en feuilles / Té en hebras	$ 4700
Chocolat chaud moyen / Chocolate caliente mediano	$ 6000
Chocolat chaud grand / Chocolate caliente grande	$ 7000
Sous-marin (Barre de chocolat à faire fondre dans le lait) / Submarino	$ 5300
Sous-marin jaune (Chocolat chaud et glace vanille) / Submarino Amarillo	$ 6700

CAFÉS SPÉCIAUX / CAFÉS ESPECIALES

Café liqueur — $ 5800
/ Café con gotas

Irlandais (Café double, whisky, crème et cannelle) — $ 8000
/ Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)

Viennois (Café double, glace et crème) — $ 8400
/ Vienés (Café doble, helado y crema)

BOISSONS VÉGANES au lait d'amande maison

/ CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Café au lait — $ 6700
/ Café con leche

Chocolat chaud — $ 6800
/ Capuccino

Capuccino — $ 7600
/ Submarino

Sous-marin — $ 6700
/ Brownie Vegano

COMBOS PETIT-DÉJEUNER ET GOÛTER / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café moyen et scone — $ 7500
/ Café mediano y scon

Café moyen et alfajor (biscuit) — $ 7800
/ Café mediano y alfajor

Sous-marin et 2 croissants sucrés — $ 9500
/ Submarino y 2 medialunas

Portenito (Café au lait et 2 croissants sucrés) — $ 9700
/ Porteñito (Café con leche y dos medialunas)

Café au lait et un croissant sucré — $ 9200
/ Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso

Café et portion de tarte — $ 14300
/ Café y porción de torta

Capuccino et portion de tarte — $ 15400
/ Capuccino y porción de torta

Classique (Café au lait et tartines avec beurre et confiture) — $ 12200
/ Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)

1/2 tartine et 1/2 jus de fruit pressé — $ 14800
/ 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido

Sans gluten (Café au lait, tartines de riz avec beurre et confiture) — $ 12700
/ Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)

Café au lait et Tartine à l'avocat — $ 16800
(Pain brioché au levain, avec avocat, oeuf poché, tomates fraîches et olives)
/ Café con leche y avocado toast

Américain (œufs brouillés, lard, ½ jus de fruit pressé et tartines) — $ 17900
/ Americano (Huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)

2 cafés au lait et 1 flapjack — $ 21500
/ 2 café con leche y 1 flap jack

ACCOMPAGNEMENTS / PARA ACOMPAÑAR

Croissant maison à la sucré / Medialuna casera	$ 2200
Croissant maison à la graisse / Medialunas de grasa caseras	$ 2200
Croissant jambon et fromage / Medialuna con jamón y queso	$ 5300
Croissant au fromage et à l'avocat / Medialuna con queso y palta	$ 6500
Scone fromage et fruits rouges / Scon de queso o frutos rojos	$ 3000
Portion de pudding aux myrtilles / Porción de budín de arándanos	$ 5000
Portion de pudding au carrot cake / Porción de budín de carrot cake	$ 5000
Croissant et Viennoiseries Spéciales / Croissant casero y Laminados especiales	$ 5000
Croissant maison jambon et fromage / Croissant con jamón y queso	$ 7900
Tartines de pain maison avec beurre et confiture (ou fromage frais, ou Confiture de lait, ou miel) / Tostadas de pan casero con manteca y dulce	$ 6900
Chipá (portion de chipá fraîchement cuits, 6 unités, avec 2 dips de babaganoush et émulsion d'avocat) / Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)	$ 9900
Tartine à l'avocat (Pain brioché au levain, avec avocat, oeuf poché, tomates fraîches et olives) / Avocado toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)	$ 11500
Yahourt naturel maison, granola et fruits / Yogur natural casero con granola casera y frutas	$ 9000
Marroc / Marroc	$ 1800
Cornet à la confiture de lait / Conito de dulce de leche	$ 2800
Cubarucho (Cornet en forme de cigare) / Cubarucho (Mezcla de cubanito y cucurucho)	$ 2800
Alfajor (Biscuit) à la confiture de lait / Alfajor de dulce de leche	$ 3300
Alfajor (Biscuit) calafate o frambuesa / Alfajor de calafate o frambuesa	$ 3300
Brownie traditionnel / Brownie Tradicional	$ 4400
Flap jack (Triple pancake américain, glace, confiture de lait, banane, amandes, noix, fruits rouges, meringue, crème, chocolat et miel) / Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)	$ 10800
Gauffre (Confiture de lait, crème, fruits rouges, glace et fruits secs) / Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	$ 10500

SANS GLUTEN / PRODUCTOS SIN GLUTEN
Découvrez les variétés du jour

Cookies	$ 7700
Pasta Frola	$ 7100
Chocolat et dulce de leche alfajor	$ 5500
Alfajor à la fécule de maïs	$ 4600
Carrot Cake	$ 8000

SANDWICHES

Pain arabe jambon et fromage / Árabe con jamón y queso	$ 13200
Toasté jambon fromage / Tostado con jamón y queso	$ 13500
Pain maison jambon et fromage / Jamón y queso en pan casero	$ 13200
Printanier / Primavera	$ 15900
Légumes rôtis sur pain à la citrouille avec des pommes de terre Jauja / Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	$ 14800
Pain maison jambon cru et fromage / Jamón crudo y queso en pan casero	$ 16000
Burger complet avec pommes de terre Jauja / Hamburguesa completa con papas Jauja	$ 25800
Burger Jauja (Avec concombres marinés, fromage Tybo, oignons croustillants, laitue, et sauces Jauja. Avec papas Jauja) / Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja)	$ 27000
Milanaise (viande panée) complète avec pommes de terre Jauja / Milanesa completa con papas fritas	$ 29500
Pilons grillée avec pommes de terre Jauja / Muslitos grillados con papas Jauja	$ 29500

PIZZAS

Moizzarella / Muzzarella	$ 14000
Napolitaine / Napolitana	$ 15300
Légumes grillés / Vegetales asados	$ 16900
Quatre fromages / Cuatro quesos	$ 17300
Jambon et poivrons / Jamón y morrones	$ 17900
Jambon cru et roquette / Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Champignons, mozzarella et oignons nouveaux / Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

EMPANADAS / Empanadas caseras

Agneau / Cordero	$ 5000
Viande hachée au couteau / Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Jambon et fromage / Jamón y queso	$ 5000
Fromage et à l'oignon / Queso y cebolla	$ 5000

DESSERTS / POSTRES

Crêpes à la confiture de lait / Panqueques con dulce de leche	$ 8500
Tiramisu / Tiramisú	$ 10000
Coupe de glace deux saveurs / Copa dos gustos	$ 7900
Brownie tiède avec boule de glace / Brownie tibio con helado	$ 9300
Macarons, 4 unités / Macarons 4 unidades	$ 9000
Merengueche du Sud (Glace à la confiture de lait, meringues, framboise et crème) / Merengueche del Sur	$ 8000
Brownita (Glace, brownie, crème et sauce chocolat) / Borwnita	$ 8500
Salade de fruits / Ensalada de frutas	$ 9300
La vengeance de Macédoine (Crème américaine et salade de fruits) / La venganza de Macedonia	$ 9800
Coupe Jauja (Glace, fruits régionaux, crème, charlotte et noix) / Copa Jauja	$ 14000
Banana split (à partager) (2 bananes, glace au chocolat, glace à la fraise, glace à la confiture de lait, crème, noix et amandes)	$ 17000

GÂTEAUX ET TARTES / TORTAS

Tarte aux pommes / Tarta de Manzanas	$ 9000
Tarte à la framboise / Tarta de Frambuesa	$ 9000
Tarte au citron / Lemon Pie	$ 9000
Crème et Framboise / Frambuesas y Crema	$ 9000
Cheesecake / Cheesecake	$ 9000
Rogel / Rogel	$ 9000
Forêt noire / Selva Negra	$ 9000
Chocolat, confiture de lait et noix / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	$ 9000
Brownie / Selva Negra	$ 9000
Mousse au chocolat / Mousse de Choco	$ 9000
Capuccino / Torta Ópera	$ 9000

BOISSONS / BEBIDAS

Eau minérale / Agua mineral	$ 3800
Eaux aromatisées / Aguas saborizadas	$ 4000
Eau de coings / Agua de membrillos	$ 4000
Sodas / Gaseosas	$ 4000
Limonade naturelle / Limonada natural	$ 6000
Limonade aux Framboises / Limonada de Frambuesa	$ 6000
Jus d'orange pressée / Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Jus de pamplemousse pressé / Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

SMOOTHIES / LICUADOS

Banane / Banana	$ 6800
Fraise (au lait ou à l'eau) / Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Framboise (au lait ou à l'eau) / Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Smoothie au jus d'orange / Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Multifruit / Multifruta	$ 7000
Vegans (au lait d'amande) / Veganos	$ 8600
Milkshake	$ 9500

BIÈRES ARTISANALES

Demi Kunstmann / ½ pinta	$ 5400
Pinte Kunstmann / Pinta	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

BIÈRES / CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740cl)	$ 13200

VERMUT

Piuke, Vermouth de montagne	$ 10500

Piuke

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$16300
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	$19800

La Alazana PATAGONIA SINGLE MALT

ENTRÉES (CHAUSSONS SALÉS) AU FOUR / ENTRADAS

Papas Jauja (portion de frites assaisonnées) $ 8000
/ Papas Jauja (porción de papas fritas sazonadas)

Pommes de terre à la provençale (portion de frites à la provençale) $ 8000
/ Papas a la provenzal (porción de papas fritas)

Chipá (portion de chipá fraîchement cuits, 6 unités, avec 2 dips de babaganoush et émulsion d'avocat) $ 9900
/ Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)

Soupe de potiron, parmesan, graines de courge grillées et toast de focaccia $ 11000
/ Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia

Soupe de cynorrhodon, crème et toast de focaccia $ 11000
/ Sopa de mosqueta, crema y tostada de focaccia

NOS CLASSIQUES JAUJA AVEC GARNITURE INCLUSE
/ CLÁSICOS CON GUARNICIÓN INCLUIDA

Milanaise Napolitaine $ 29000
/ Milanesa napolitana

Suprême Napolitaine (avec tomates et fromage fondu) $ 29000
/ Suprema napolitana

Faux-filet grillé (350grs) $ 39000
/ Ojo de bife grillado (350grs)

Truite au citron $ 34000
/ Trucha al limón

Pilons grillés $ 24800
/ Muslitos grillados

Choisis ton accompagnement: Purée de pommes de terre ou purée de citrouille // Papas Jauja // Salade du potager
Elegí con qué acompañar: Puré de Papas o Puré de Calabaza // Papas Jauja // Ensalada de la Huerta

PLATS VÉGÉTARIENS / VEGANOS

Beignets de légumes du jardin $ 18500
(sur Babaganoush (trempette d'aubergines grillées) et salade bio)
/ Pakoras de verduras de la huerta (sobre babaganoush y ensalada orgánica)

Croquettes d'aubergine et parmesan, avec aïoli aux olives et salade du jardin $ 19800
/ Croquetas de berenjena y parmesano, con alioli de olivas y ensalada de la huerta

Burger Vegan Curry et Pois chiches $ 24200
(dans un pain de citrouille, Babaganoush (trempette d'aubergines grillées), roquette, tomate et oignons caramélisés. Servi avec frites)
/ Vegan Burger de garbanzos y curry (en pan de calabaza con babaganoush, rúcula, tomate y cebollas caramelizadas. Con papas Jauja)

SPÉCIALITÉS JAUJA / ESPECIALES

Hamburger complet $ 25800
(Avec bacon, fromage, œuf, laitue, tomate, sauce Jauja et frites Jauja)
/ Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja)

Hamburger Jauja $ 27000
(Avec concombres marinés, fromage Tybo, oignons croustillants, laitue, et sauces Jauja. Avec papas Jauja)
/ Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja)

Goulasch aux spaetzle $ 26000
/ Goulash con spaetzle

Matambre tendre sous vide (Avec des champignons patagoniens, des oignons caramélisés et de la mozzarella, accompagné de garniture au choix) $ 33000
/ Matambre tiernizado al vacío con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección

Disque à l'agneau ·plats pour 2 personne· $ 77000
Agneau, légumes, sauce tomate et pommes de terre à l'espagnole
/ Disco de cordero (Cordero, vegetales, salsa de tomate y papas Jauja)

Agneau cuit lentement (sous vide) ·plats pour 2 personne· $ 75000
(Avec papas Jauja et salade du jardin)
/ Cordero en cocción lenta (sous vide) ·para compartir· (con papas Jauja o ensalada de la huerta)

Entrecôte avec sauce aux morilles $ 45000
/ Ojo de bife con salsa de morillas

Salade du jardin $ 15000
Laitue, roquette, tomates, carottes et oignon rouge
/ Ensalada de la huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)

Salade César $ 18500
laitue, sauce César, croûtons, fromage et poulet tiède mariné
/ Ensalada Caesar de estación (lechuga, aderezo Caesar, croutones, queso y pollo tibio marinado)

Salade Jauja $ 18000
Feuilles vertes, tomates séchées, fromage bleu, parmesan et noix
/ Jauja (Verdes, tomates secos, queso azul, parmesano y nueces)

PÂTES MAISON / PASTAS CASERAS

Gnocchis de pommes de terre avec sauce bolognaise (tomates et viande hachée) / Ñoquis de papa con salsa bolognesa	$ 18000
Tagliatelles aux œufs avec sauce rose (crème et tomate) / Tallarines al huevo con salsa rosa	$ 18800
Raviolis aux épinards et ricotta avec quatre fromages et noix / Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	$ 21800
Sorrentinos au jambon et mozzarella avec cerises confites, basilic et olives noires / Sorrentinos de jamón y muzzarella con cherries confitados, albahaca y olivas negras	$ 20500
Raviolis à la truite avec sauce tomate / Ravioles de trucha con salsa fileto	$ 24900
Raviolis à l'agneau et ragoût de champignons et romarin / Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	$ 29900
Raviolis à la courge avec ragoût de morilles / Raviolones de calabaza y parmesano con estofado de morillas	$ 32400

EMPANADAS / Empanadas caseras

Agneau / Cordero	$ 5000
Viande hachée au couteau / Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Jambon et fromage / Jamón y queso	$ 5000
Fromage et à l'oignon / Queso y cebolla	$ 5000

PIZZAS CUITES AU FOUR À PIERRE

Moizzarella / Muzzarella	$ 14000
Napolitaine / Napolitana	$ 15300
Légumes grillés / Vegetales asados	$ 16900
Quatre fromages / Cuatro quesos	$ 17300
Jambon et poivrons / Jamón y morrones	$ 17900
Jambon cru et roquette / Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Champignons, mozzarella et oignons nouveaux / Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

DESSERTS / POSTRES

Crêpes à la confiture de lait / Panqueques con dulce de leche	$ 8500
Tiramisu / Tiramisú	$ 10000
Coupe de glace deux saveurs / Copa dos gustos	$ 7900
Brownie tiède avec boule de glace / Brownie tibio con helado	$ 9300
Macarons, 4 unités / Macarons 4 unidades	$ 9000
Merengueche du Sud (Glace à la confiture de lait, meringues, framboise et crème) / Merengueche del Sur	$ 8000
Brownita (Glace, brownie, crème et sauce chocolat) / Borwnita	$ 8500
Salade de fruits / Ensalada de frutas	$ 9300
La vengeance de Macédoine (Crème américaine et salade de fruits) / La venganza de Macedonia	$ 9800
Coupe Jauja (Glace, fruits régionaux, crème, charlotte et noix) / Copa Jauja	$ 14000
Banana split (à partager) (2 bananes, glace au chocolat, glace à la fraise, glace à la confiture de lait, crème, noix et amandes)	$ 17000

GÂTEAUX ET TARTES / TORTAS

Tarte aux pommes / Tarta de Manzanas	$ 9000
Tarte à la framboise / Tarta de Frambuesa	$ 9000
Tarte au citron / Lemon Pie	$ 9000
Crème et Framboise / Frambuesas y Crema	$ 9000
Cheesecake / Cheesecake	$ 9000
Rogel / Rogel	$ 9000
Forêt noire / Selva Negra	$ 9000
Chocolat, confiture de lait et noix / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	$ 9000
Brownie / Selva Negra	$ 9000
Mousse au chocolat / Mousse de Choco	$ 9000
Capuccino / Torta Ópera	$ 9000

BOISSONS / BEBIDAS

Eau minérale / Agua mineral	$ 3800
Eaux aromatisées / Aguas saborizadas	$ 4000
Eau de coings / Agua de membrillos	$ 4000
Sodas / Gaseosas	$ 4000
Limonade naturelle / Limonada natural	$ 6000
Limonade aux Framboises / Limonada de Frambuesa	$ 6000
Jus d'orange pressée / Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Jus de pamplemousse pressé / Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

SMOOTHIES / LICUADOS

Banane / Banana	$ 6800
Fraise (au lait ou à l'eau) / Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Framboise (au lait ou à l'eau) / Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Smoothie au jus d'orange / Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Multifruit / Multifruta	$ 7000
Vegans (au lait d'amande) / Veganos	$ 8600
Milkshake	$ 9500

BIÈRES ARTISANALES

Demi Kunstmann / ½ pinta	$ 5400
Pinte Kunstmann / Pinta	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

BIÈRES / CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740cl)	$ 13200

VERMUT

Piuke, Vermouth de montagne	$ 10500

Piuke

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$16300
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	$19800

La Alazana PATAGONIA SINGLE MALT

BEBIDAS QUENTES / CAFETERÍA

Espresso / Espresso	$ 4000
Ristretto / Ristretto	$ 4000
Café Pequeno / Café chico	$ 4000
Café Médio / Café Mediano	$ 4600
Café Duplo / Café doble	$ 5400
Magic (Duplo Ristretto com Leite Espumado) / Doble ristretto con leche espumada	$ 5400
Latte (Café com Leite) / Café con leche	$ 5400
Flat White (Duplo Espresso com Leite Espumado) / (Doble shot de café espresso con leche espumada)	$ 6400
Café Moka (Espresso com Cacau Puro e Leite Espumado) / (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	$ 6500
Café Macchiato (Duplo Espresso com Espuma de Leite) / (Doble shot de espresso con espuma de leche)	$ 6400
Affogato (Espresso Duplo sobre Sorvete de Creme) / (Shot de espresso sobre helado de crema americana)	$ 6400
Capuccino (Com Leite Espumado, Canela e Chocolate) / (Con espuma de leche, canela y chocolate)	$ 6500
Iced Latte (Café com Leite Gelado, Xarope Caseiro de Caramelo e Gelo) / Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	$ 6700
Chá Preto / Té Negro	$ 4000
Chá com Leite / Té con leche	$ 4000
Infusões Digestivas (Folha de Boldo, Camomila, Mix de Ervas, Tília, Erva-Mate) / Digestivos	$ 4000
Chá Especial (Consulte as Variedades Disponíveis) / Té especial	$ 4700
Chá em Folhas / Té en hebras	$ 4700
Chocolate Quente (Médio) / Chocolate caliente mediano	$ 6000
Chocolate Quente (Grande) / Chocolate caliente grande	$ 7000
Submarine (Leite Quente com Barra de Chocolate) / Submarino	$ 5300
Submarino Amarelo (Chocolate Quente com Sorvete de Baunilha) / Submarino Amarillo	$ 6700

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

CAFÉ 2

CAFÉS ESPECIAIS / CAFÉS ESPECIALES

Café com Gotas de Licor $ 5800
/ Café con gotas

Irish (Espresso Duplo, Uísque, Creme e Canela) $ 8000
/ Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)

Viennese (Espresso Duplo, Sorvete e Creme) $ 8400
/ Vienés (Café doble, helado y crema)

CAFETERIA VEGANA PREPARADA COM LEITE DE AMÊNDOAS CASEIRO

/ CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Café com Leite $ 6700
/ Café con leche

Capuccino $ 6800
/ Capuccino

Submarine (Leite Quente com Barra de Chocolate) $ 7600
/ Submarino

Brownie Vegano $ 7500
/ Brownie Vegano

CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE DA TARDE / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café Médio e um Scone $ 7500
/ Café mediano y scon

Café Médio com Alfajor de Doce de Leite (filled with dulce de leche) $ 7800
/ Café mediano y alfajor

Submarino (Leite Quente com Barra de Chocolate e 2 Medialunas) $ 9500
/ Submarino y 2 medialunas

Porteñito (Café com Leite e 2 Medialunas) $ 9700
/ Porteñito (Café con leche y dos medialunas)

Café com Leite + 1 Medialuna com Presunto e Queijo $ 10500
/ Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso

Café com uma Fatia de Torta $ 14300
/ Café y porción de torta

Capuccino com uma Fatia de Torta $ 15400
/ Capuccino y porción de torta

Clássico (Café com Leite, Torradas com Manteiga e Geleia ou Doce de Leite) $ 12200
/ Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)

½ Sanduíche Tostado de Presunto e Queijo + ½ Suco de Laranja Natural $ 14800
/ 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido

Sin TACC (Café com leite + torradas de arroz + manteiga e geleia ou doce de leite) $ 12700
/ Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)

Café com Leite + Avocado Toast $ 16800
/ café con leche y Avocado toast

American (Café com Leite, Ovos Mexidos, Bacon, ½ Suco de Laranja Natural e Torradas) $ 17900
/ Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)

2 Cafés com Leite + 1 Flap Jack $ 21500
/ 2 café con leche y 1 flap jack

Desde 1982 em El Bolsón

Podés disfrutar nuestros Helados Jauja en El Bolsón (Casa Central), Jauja FÁBRICA, Bariloche, Lago Puelo, Epuyén, Neuquén, Bahía Blanca, Viedma, Carmen de Patagones y Las Grutas.

PARA ACOMPANHAR / PARA ACOMPAÑAR

Medialuna Caseira $ 2200
/ Medialuna casera

Medialuna de Gordura Caseira $ 2200
/ Medialuna de grasa caseras

Medialuna com Presunto e Queijo $ 5300
/ Medialuna con jamón y queso

Croissant com Queijo e Abacate $ 6500
/ Medialuna con queso y palta

Scone de Queijo ou de Frutas Vermelhas $ 3000
/ Scon de queso o frutos rojos

Fatia de Bolo de Cenoura $ 5000
/ Porción de budín de carrot cake

Fatia de Bolo de Mirtilo $ 5000
/ Porción de budín de arándanos

Croissant Caseiro e Viennoiseries Especiais $ 5000
/ Croissant casero y Laminados especiales

Croissant Caseiro com Presunto e Queijo $ 7900
/ Croissant con jamón y queso

Torradas com Manteiga e Geleia (Você pode trocar por cream cheese, doce de leite ou mel) $ 6900
/ Porción de Tostadas (Podés elegir cambiar por queso crema o dulce de leche o miel)

Chipá (6 chipás assados na hora, acompanhados de 2 dips: babaganoush e emulsão de abacate) $ 9900
/ Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)

Avocado Toast (Brioche de fermentação natural tostado, abacate, ovo pochê, tomates frescos e azeite de oliva) $ 11500
/ Avocado Toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)

Iogurte Natural Caseiro com Granola Caseira e Frutas $ 89000
/ Yogur natural casero con granola casera y frutas

Marroc $ 1800
/ Marroc

Conito de Doce de Leite Coberto com Chocolate $ 2800
/ Conito de dulce de leche

Cubarucho (Uma mistura de cubanito e casquinha de sorvete, recheada com doce de leite e coberta com chocolate) $ 2800
/ Cubarucho (Mezcla de cubanito y cucurucho)

Alfajor de Chocolate Amargo ou Branco $ 3300
(Recheado com doce de leite e coberto com chocolate amargo ou branco)
/ Alfajor de dulce de leche

Alfajor de Framboesa ou Calafate $ 3300
(Recheado com framboesa ou calafate e coberto com chocolate amargo ou branco)
/ Alfajor de dulce de leche

Chocolate brownie $ 4400
/ Brownie Tradicional o Vegano

Flap jack (Triplo pancake americano com sorvete, doce de leite, banana, morangos, framboesas, merengue, creme, calda de chocolate, nozes, amêndoas e mel) $ 10800
/ Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)

Waffle (Com doce de leite, creme, frutas vermelhas, sorvete e nozes e amêndoas) $ 10500
/ Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)

SEM GLÚTEN / PRODUCTOS SIN GLUTEN

Confira as variedades do dia.

Biscoitos	$ 7700
Massa Frola	$ 7100
Alfajor de chocolate e doce de leite	$ 5500
Alfajor de amido de milho	$ 4600
Carrot Cake	$ 8000

SANDUÍCHES

Presunto e Queijo no Pão Sírio	$ 13200
/ Árabe con jamón y queso	
Misto Quente no Pão de Forma	$ 13500
/ Tostado con jamón y queso	
Presunto e Queijo no Pão Caseiro	$ 13200
/ Jamón y queso en pan casero	
Primavera (Alface, Tomate, Presunto e Queijo)	$ 15900
/ Primavera	
Sanduíche de Legumes Assados no Pão de Abóbora com Batatas Jauja	$ 14800
/ Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	
Presunto Cru e Queijo no Pão Caseiro	$ 16000
/ Jamón crudo y queso en pan casero	
Hambúrguer Completo com Batatas Jauja (Com presunto, queijo, tomate, alface e ovo)	$ 25800
/ Hamburguesa completa con papas Jauja	
Hambúrguer Jauja	$ 27000
(Com pepinos em conserva, queijo Tybo, cebolas crocantes, alface, molhos Jauja e Batatas Jauja)	
/ Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja)	
Milanesa Completa com Batatas Jauja (Com presunto, queijo, tomate, alface e ovo)	$ 29500
/ Milanesa completa con papas Jauja	
Coxinhas da Asa Grelhadas com Batatas Jauja	$ 29500
(Com presunto, queijo, tomate, alface e ovo)	
/ Muslitos grillados con papas Jauja	

PIZZAS

Muçarela / Muzzarella	$ 14000
Napolitana (Tomates Frescos) / Napolitana	$ 15300
Legumes Assados / Vegetales asados	$ 16900
Quatro Queijos / Cuatro quesos	$ 17300
Presunto e Pimentão / Jamón y morrones	$ 17900
Presunto Cru e Rúcula / Jamón crudo y rúcula	$ 18400
Cogumelos, Muçarela e Cebolinha / Hongos, muzzarella y verdeo	$ 19000

EMPANADAS CASEIRAS / EMPANADAS CASERAS

Cordeiro / Cordero	$ 5000
Carne Cortada na Ponta da Faca / Carne cortada a cuchillo	$ 5000
Presunto e Queijo / Jamón y queso	$ 5000
Queijo e Cebola / Queso y cebolla	$ 5000

SOBREMESAS / POSTRES

Panquecas com Doce de Leite, Sorvete "Piltri Mousse" e Creme $ 8500
/ Panqueques con dulce de leche

Tiramisú $ 10000
/ Tiramisú

Taça com 2 Bolas (2 Sabores) $ 7900
/ Copa dos gustos

Brownie Quente com Sorvete $ 9300
/ Brownie tibio con helado

Macarons (4 Unidades) $ 9000
/ Macarons 4 unidades

Merengueche del Sur (Sorvete de Doce de Leite, merengue, framboesa e creme) $ 8000
/ Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)

Brownita (Sorvete, brownies, creme e calda de chocolate) $ 8500
/ Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)

Salada de Frutas Frescas $ 9300
/ Ensalada de frutas

A Vingança da Macedônia (Sorvete de Creme com salada de frutas fresca) $ 9800
/ La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)

Taça Jauja (Sorvete, frutas vermelhas da região, calda de chocolate e nozes) $ 14000
/ Copa Jauja

Banana Split – Para Compartilhar $ 17000
(2 bananas, sorvete de chocolate, sorvete de morango, sorvete de doce de leite, creme, nozes e amêndoas)
/ Banana Split -para compartir- (2 bananas, helado de chocolate, de frutilla y de dulce de leche, crema, nueces y almendras)

TORTAS E TARTES

/ TORTAS Y TARTAS

Torta de Maçã $ 9000
/ Tarta de Manzanas

Torta de Framboesa $ 9000
/ Tarta de Frambuesa

Lemon pie $ 9000
/ Lemon Pie

Torta de Framboesa (Com Chocolate e Creme) $ 9000
/ Frambuesas y Crema

Cheesecake $ 9000
/ Cheesecake

Rogel cake (Camadas de massa folhada, doce de leite e merengue italiano) $ 9000
/ Rogel

Floresta Negra (Chocolate, cerejas e creme) $ 9000
/ Selva Negra

Torta de Chocolate (Com Doce de Leite e Nozes) $ 9000
/ Chocolate, Dulce de Leche y Nuez

Torta Brownie $ 9000
/ Brownie

Torta Mousse de Chocolate $ 9000
/ Mousse de Choco

Torta Opera $ 9000
/ Torta Ópera

BEBIDAS / BEBIDAS

Água Mineral / Agua mineral	$ 3800
Águas Saborizadas / Aguas saborizadas	$ 4000
Água de Marmelo / Agua de membrillos	$ 4000
Refrigerantes / Gaseosas	$ 4000
Limonada Natural (Com Hortelã e Gengibre) / Limonada natural	$ 6000
Limonada de Framboesa / Limonada natural	$ 6000
Suco de Laranja Natural / Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Suco de Toranja Natural / Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

CERVEJA ARTESANAL
/ CERVEZA ARTESANAL

Meia Pint / ½ pinta	$ 5400
Pint / Pinta	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

CERVEJA / CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740 cm3)	$ 13200

VITAMINAS E SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (Com Leite) / Banana	$ 6800
Morango (Com Leite ou Água) / Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Framboesa (Com Leite ou Água) / Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Vitamina com Suco de Laranja / Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Fruits Mix (Com Leite ou Água) / Multifruta	$ 7000
Vegano (com Leite de Amêndoas Caseiro) / Veganos	$ 8600
Milk-shake (Escolha o seu Sabor!)	$ 9500

SORVETES / HELADOS

Escaneie este QR Code
e descubra todos os sabores
de sorvete disponíveis hoje!

VERMUTE

Piuke, Vermute de Montanha	$ 10500

Piuke

UÍSQUE

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$ 16300
La Alazana (Single Malt da Patagônia - 1 oz)	$ 19800

La Alazana
PATAGONIA SINGLE MALT

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

RESTAURANTE 1

ENTRADAS / ENTRADAS

Batatas Jauja (Porção de batatas fritas temperadas) $ 8000
/ Papas Jauja (porción de papas fritas sazonadas)

Batatas à Provençal (Porção de batatas fritas com alho e salsinha) $ 8000
/ Papas Provenzal (porción de papas fritas)

Chipá (6 chipás assados na hora, acompanhados de 2 dips: babaganoush e emulsão de abacate) $ 9900
/ Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)

Sopa de Abóbora (Com parmesão, sementes de abóbora tostadas e torrada de focaccia) $ 11000
/ Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia

Sopa de Rosa Mosqueta (Com creme e torrada de focaccia) $ 11000
/ Sopa de mosqueta, crema y tostada de focaccia

PRATOS PRINCIPAIS / PLATOS PRINCIPALES

CLÁSSICOS JAUJA / CLÁSICOS JAUJA

Milanesa Napolitana Coberta com presunto, queijo e molho de tomate $ 29000
/ Milanesa de ternera napolitana

Suprema de Frango Napolitana (Coberta com presunto, queijo e molho de tomate) $ 29000
/ Suprema de pollo napolitana

Bife Ancho Grelhado (350g) $ 39000
/ Ojo de bife grillado (350grs)

Truta Grelhada ao Limão $ 34000
/ Trucha al limón

Coxinhas da Asa Grelhadas $ 24800
/ Muslitos grillados

Todos os nossos clássicos são servidos com purê de batata, purê de abóbora, batatas Jauja ou salada.

VEGETARIANOS / PLATOS VEGETARIANOS

Pakoras de Legumes da Estação $ 18500
(Bolinhos fritos sobre babaganoush e salada orgânica da horta. Vegano)
/ Pakoras (Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush con ensalada de la huerta) (Vegano)

Croquetes de Berinjela e Parmesão $ 19800
(Com aioli de azeitonas e salada da horta)
/ Croquetas de berenjena y parmesano, con alioli de olivas y ensalada de la huerta)

Hambúrguer Vegano de Feijão e Cogumelos $ 24200
(No pão de batata, com pepinos em conserva, alface, cebolas crocantes, molhos Jauja e muçarela vegana. Acompanha batatas fritas. Vegano)
/ Hamburguesa Vegana de porotos y hongos (En pan de papa con pepinos encurtidos, lechuga, cebollas crispy, aderezos Jauja y muzzarella vegana. Con papas fritas (Vegano))

ESPECIAIS JAUJA / ESPECIALES JAUJA

Hambúrguer Completo $ 25800
(Com bacon, queijo, ovo, alface, tomate, molho Jauja e Batatas Jauja)
/ Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja)

Hambúrguer Jauja (Com pepinos em conserva, queijo Tybo, cebolas crocantes, alface, molhos Jauja e Batatas Jauja) $ 27000
/ Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja)

Goulash de Carne com Spaetzle $ 26000
/ Goulash con spaetzle

Matambre Cozido a Baixa Temperatura (Sous-vide) $ 33000
(Com cogumelos da Patagônia, cebolas caramelizadas, muçarela e acompanhamento à escolha)
/ Matambre tiernizado al vacío con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección

Cordeiro ao Disco – Para Compartilhar (2 pessoas) $ 77000
Cordeiro, legumes, molho de tomate, ovo frito e Batatas Jauja
/ Disco de cordero (Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas Jauja)

Cordeiro em Cocção Lenta (Sous-vide) – Para Compartilhar (2 pessoas) $ 75000
(Acompanha batatas fritas ou salada da horta)
/ Cordero en cocción lenta (sous vide) (Con papas fritas o ensalada de la huerta)

Bife Ancho com Molho de Morilhas $ 45000
/ Ojo de bife con salsa de morillas

SALADAS

Salada da Horta $ 15000
(Alface, rúcula, tomate, cenoura e cebola roxa)
/ Ensalada de la Huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)

Salada Caesar $ 18500
(Alface, molho Caesar, croutons, lascas de queijo e frango marinado morno)
/ Ensalada Caesar (Lechuga, aderezo Cesar, croutones, escamas de queso y pollo)

Salada Jauja $ 18000
(Folhas verdes, abóbora assada, queijo azul, nozes, chutney da estação e vinagrete de mostarda)
/ Ensalada Jauja (Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces, chutney de estación, vinagreta de mostaza)

MASSAS CASEIRAS / PASTAS CASERAS

Nhoque de Batata à Bolonhesa $ 18000
/ Ñoquis de papa a la bolognesa

Talharim ao Ovo com Molho Rosé $ 18800
/ Tallarines al huevo con salsa rosa

Ravioloni de Espinafre e Ricota $ 21800
/ Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez

Sorrentinos de Presunto e Muçarela $ 20500
(Com tomates confitados, manjericão e azeitonas pretas)
/ Sorrentinos de jamón y muzzarella cherries confitados, albahaca y olivas negras

Ravióli de Truta com Molho de Tomate $ 24900
/ Ravioles de trucha con salsa fileto

Sorrentinos de Cordeiro $ 29900
(Com ensopado de cogumelos e molho de alecrim)
/ Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero

Ravioloni de Abóbora Assada e Parmesão $ 32400
Salteados com tomates-cereja, manjericão e sementes de abóbora caramelizadas
/ Raviolones de calabaza asada y parmesano salteados con tomates cherry, albahaca y semillas de calabaza garrapiñadas

EMPANADAS CASEIRAS / EMPANADAS CASERAS

Cordeiro / Cordero $ 5000
Carne Cortada na Ponta da Faca / Carne cortada a cuchillo $ 5000
Presunto e Queijo / Jamón y queso $ 5000
Queijo e Cebola / Queso y cebolla $ 5000

PIZZAS

Muçarela / Muzzarella $ 14000
Napolitana (Tomates Frescos) / Napolitana $ 15300
Legumes Assados / Vegetales asados $ 16900
Quatro Queijos / Cuatro quesos $ 17300
Presunto e Pimentão / Jamón y morrones $ 17900
Presunto Cru e Rúcula / Jamón crudo y rúcula $ 18400
Cogumelos, Muçarela e Cebolinha / Hongos, muzzarella y verdeo $ 19000

SOBREMESAS / POSTRES

Panquecas com Doce de Leite, Sorvete "Piltri Mousse" e Creme — $ 8500
/ Panqueques con dulce de leche

Tiramisú — $ 10000
/ Tiramisú

Taça com 2 Bolas (2 Sabores) — $ 7900
/ Copa dos gustos

Brownie Quente com Sorvete — $ 9300
/ Brownie tibio con helado

Macarons (4 Unidades) — $ 9000
/ Macarons 4 unidades

Merengueche del Sur (Sorvete de Doce de Leite, merengue, framboesa e creme) — $ 8000
/ Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)

Brownita (Sorvete, brownies, creme e calda de chocolate) — $ 8500
/ Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)

Salada de Frutas Frescas — $ 9300
/ Ensalada de frutas

A Vingança da Macedônia (Sorvete de Creme com salada de frutas fresca) — $ 9800
/ La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)

Taça Jauja (Sorvete, frutas vermelhas da região, calda de chocolate e nozes) — $ 14000
/ Copa Jauja

Banana Split – Para Compartilhar — $ 17000
(2 bananas, sorvete de chocolate, sorvete de morango, sorvete de doce de leite, creme, nozes e amêndoas)
/ Banana Split -para compartir- (2 bananas, helado de chocolate, de frutilla y de dulce de leche, crema, nueces y almendras)

TORTAS E TARTES

/ TORTAS Y TARTAS

Torta de Maçã — $ 9000
/ Tarta de Manzanas

Torta de Framboesa — $ 9000
/ Tarta de Frambuesa

Lemon pie — $ 9000
/ Lemon Pie

Torta de Framboesa (Com Chocolate e Creme) — $ 9000
/ Frambuesas y Crema

Cheesecake — $ 9000
/ Cheesecake

Rogel cake (Camadas de massa folhada, doce de leite e merengue italiano) — $ 9000
/ Rogel

Floresta Negra (Chocolate, cerejas e creme) — $ 9000
/ Selva Negra

Torta de Chocolate (Com Doce de Leite e Nozes) — $ 9000
/ Chocolate, Dulce de Leche y Nuez

Torta Brownie — $ 9000
/ Brownie

Torta Mousse de Chocolate — $ 9000
/ Mousse de Choco

Torta Opera — $ 9000
/ Torta Ópera

Jauja
SENTIDOS PATAGÓNICOS

RESTAURANTE 5

BEBIDAS / BEBIDAS

Água Mineral / Agua mineral	$ 3500
Águas Saborizadas / Aguas saborizadas	$ 4000
Água de Marmelo / Agua de membrillos	$ 4000
Refrigerantes / Gaseosas	$ 4000
Limonada Natural (Com Hortelã e Gengibre) / Limonada natural	$ 6000
Limonada de Framboesa / Limonada natural	$ 6000
Suco de Laranja Natural / Jugo de naranja exprimido	$ 6000
Suco de Toranja Natural / Jugo de pomelo exprimido	$ 6000

VITAMINAS E SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (Com Leite) / Banana	$ 6800
Morango (Com Leite ou Água) / Frutilla (con leche o agua)	$ 6800
Framboesa (Com Leite ou Água) / Frambuesa (con leche o agua)	$ 6800
Vitamina com Suco de Laranja / Licuado con jugo de naranja	$ 7000
Fruits Mix (Com Leite ou Água) / Multifruta	$ 7000
Vegano (com Leite de Amêndoas Caseiro) / Veganos	$ 8600
Milk-shake (Escolha o seu Sabor!)	$ 9500

SORVETES / HELADOS

Escaneie este QR Code
e descubra todos os sabores
de sorvete disponíveis hoje!

CERVEJA ARTESANAL / CERVEZA ARTESANAL

Meia Pint / ½ pinta	$ 5400
Pint / Pinta	$ 7500

CERVECERÍA kunstmann VALDIVIA

VERMUTE

Piuke, Vermute de Montanha $10500

Piuke

CERVEJA / CERVEZA

Stella Artois	$ 7100
Stella Artois Noire	$ 7100
Patagonia (740 cm3)	$ 13200

UÍSQUE

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	$ 16300
La Alazana (Single Malt da Patagônia - 1 oz)	$ 19800

La Alazana
PATAGONIA SINGLE MALT

CLUB Jauja

Asociate al Club Jauja y disfrutá
de descuentos y beneficios.
Es muy fácil, ingresá en:

www.jauja.club

Nuestra página web
www.jauja.com.ar

Tienda Jauja Chocolatería ¡ENVÍOS A TODO EL PAÍS!
tienda.jauja.com.ar

Casa central: Av. San Martín 2867 - El Bolsón - Patagonia Argentina
Tel: (0294) 449 2448 - WhatsApp: (+54 9 294) 496 3216