

**Snacks**

Chips de papa nativa y mayonesa	\$3.500
Pan de maíz nixtamalizado y queso de cabra (2 unidades)	\$4.000
Tartaleta de crudo de trucha (3 unidades)	\$5.000

**Entrantes**

Mole de chañar y verduras	\$10.000
Pastrami de llama y vegetales lacto fermentados	\$11.000
Pulpo, maíz, leche de tigre	\$12.500

**Principales**

Chupe de zapallo (vegetariano o vegano)	\$16.000
Cerdo, coliflor y membrillo.	\$17.000
Trucha, papa nativa.	\$18.500

**Postres**

Zapallo, chancaca y rica rica	\$10.000
Muña muña, membrillo y macaron (Version vegana disponible)	\$10.500
Chañar, Keffir y rosa del año	\$12.000

**Bebestibles**

Jugo del dia	\$5.500
Kombucha de Suiko	\$6.000
Cerveza	\$6.500
Copa de vino	\$7.500
Cafe lungo o espresso	\$4.500

**Experiencias de degustación****Opciones**

Menu 3 tiempos	\$38.000
Maridaje 2 copas	15.000
Menu 5 tiempos	\$55.000
Maridaje 3 copas	\$25.000
Menu 7 tiempos	\$80.000
Maridaje 5 copas	\$45.000

# EPHEDRA

## Menu

June 19th, 2024

### Snacks

Native potato chips with mayonnaise	\$3.500
Corn and goat cheese bread (2 serves)	\$4.000
Tartaleta with trout crudo (3 serves)	\$5.000

### Starters.

Chañar Mole and vegetables. (Vegan)	\$10.000
Llama pastrami and lacto fermented vegetables.	\$11.000
Octopus, corn and leche de tigre	\$12.500

### Main courses

Pumpkin chupe (vegetarian or vegan)	\$16.000
Pork, coliflower and quince	\$17.000
Trout and native potato.	\$18.500

### Desserts

Pumpkin, chancaca and rica rica	\$10.000
Muña muña, quince and macaron (vegan version available)	\$10.500
Chañar, Keffir and rose of the year	\$12.000

### Drinks & beverages

Natural juice	\$5.500
Suiko Kombucha 500 cc	\$6.000
Beer (Kunstmann, Kross, Dolbek)	\$6.500
Glass of wine	\$7.500
Lungo or espresso coffee	\$4.500

### Tasting menu

#### Options

3 courses menu	\$38.000
2 glasses wine pairing	\$15.000
5 courses menu	\$55.000
3 glasses wine pairing	\$25.000
7 courses menu	\$80.000
5 glasses wine pairing	\$45.000