# ORIGEN

BY PURAMAR

**Origen by Puramar es nuestra propuesta gastronómica nacida en Curanipe para rendir un homenaje vivo al territorio de la Región del Maule. Aquí, las recetas y los sabores tradicionales se reinterpretan a través de técnicas contemporáneas.**

**Nuestra cocina vibra con una profunda conexión hacia el entorno, las tradiciones y la rica diversidad de productos que nos rodean, reflejando siempre la pureza de nuestra costa y el campo local.**

**El territorio en la Mesa**

**A través de la experiencia "a 100 km", trabajamos la recolección y el rescate culinario en plena armonía con una red de pescadores, buzos, huertas locales y colaboradores de renombre mundial. Esto nos garantiza un abastecimiento diario de productos de la más alta categoría, acompañados por una de las cavas de vino más relevantes de la zona, repleta de historia y añadas que convierten la visita en un atractivo único para compartir en Origen by Puramar.**

**Guranipe - Pelluhue - Region del Maule**

ORIGEN

BY PURAMAR

**Sintonía con las Estaciones**

**La cocina y el vino respetan los tiempos de la tierra, transformando nuestra propuesta según el cielo de la vid y el clima:**

**Primavera (Brote y Floración): Brotes tiernos, hierbas silvestres y frescura marina.**

**Verano (Envero y Maduración): Platos frescos de mar y tierra, texturas crocantes y frutos del huerto.**

**Otoño (Vendimia y Retorno): Cocina de recolección, hongos, legumbres y platos estructurados.**

**Invierno (Letargo y Poda): Cocciones lentas, ahumados y productos de guarda.**

**Encuentro Semanal**

**Cada viernes, sábado y domingo, invitamos a disfrutar de una experiencia dinámica que incluye dos platos exclusivos de nuestra cocina, maridados en perfecta armonía con dos vinos seleccionados del Maule.**






**Curanipe - Pelluhue - Region del Maule**

ORIGEN

BY PURAMAR

## PARA COMPARTIR

| | |
|---|---|
| CROQUETAS DE ESTURIÓN ESPEJO DE POMODORO | $ 14.900.- |
| SALSA DE QUESO Y PESTO | $ 17.900.- |
| CEVICHE DEL DÍA | $ 17.900.- |
| MIX A LA PARMESANA | $ 21.900.- |
| LOCOS MAYO | $ 29.900.- |
| CARPACCIO DE ATÚN, ALCAPARRAS, PARMESANO | $ 18.900.- |
| CARPACCIO SALMON, ALCAPARRAS, PARMESANO | $ 18.900.- |

## EMPANADAS (3 UNIDADES)

| | |
|---|---|
| QUESO | $ 11.000 |
| CAMARÓN QUESO | $ 13.900 |
| PINO MARISCOS | $ 13.900 |
| JAIBA QUESO | $ 13.900 |
| PINO CARNE PICADA | $ 13.900 |

## LA PESCA NUESTRO ORIGEN

| | |
|---|---|
| PESCA DEL DÍA FRITO - PLANCHA - MANTEQUILLA | $ 16.900.- |
| CONGRIO | $ 17.900.- |
| ** ESTURIÓN FILETE | $ 17.900.- |
| CORVINA | $ 17.900.- |
| SALMON AUSTRAL *** | $ 17.900.- |
| MERLUZA AUSTRAL | $ 16.900.- |
| REINETA | $ 16.900.- |
| ATUN * | $ 16.900.- |

* ATUN SE PREPARA SELLADO OTRO PUNTO SOLICITAR
*** SALMON SE PREPARA A PUNTO SI LO DESEA COCIDO U OTRO PUNTO DISTINTO SOLICITAR

** ESTURION SU PUNTO IDEAL ES COCIDO, POR LA CALIDAD DE LA PROTEÍNA TIENE UN TIEMPO DE COCCIÓN DE 25 MINUTOS.

# ORIGEN

BY PURAMAR

## PARA COMPARTIR

| | |
|---|---|
| CROQUETAS DE ESTURIÓN ESPEJO DE POMODORO | $ 14.900.- |
| SALSA DE QUESO Y PESTO | $ 17.900.- |
| CEVICHE DEL DÍA | $ 17.900.- |
| MIX A LA PARMESANA | $ 21.900.- |
| LOCOS MAYO | $ 29.900.- |
| CARPACCIO DE ATÚN, ALCAPARRAS, PARMESANO | $ 18.900.- |
| CARPACCIO SALMON, ALCAPARRAS, PARMESANO | $ 18.900.- |

## EMPANADAS (3 UNIDADES)

| | |
|---|---|
| QUESO | $ 11.000 |
| CAMARÓN QUESO | $ 13.900 |
| PINO MARISCOS | $ 13.900 |
| JAIBA QUESO | $ 13.900 |
| PINO CARNE PICADA | $ 13.900 |

## LA PESCA NUESTRO ORIGEN

| | |
|---|---|
| PESCA DEL DÍA | $ 16.900.- |
| FRITO - PLANCHA - MANTEQUILLA | |
| CONGRIO | $ 17.900.- |
| ** ESTURIÓN FILETE | $ 17.900.- |
| CORVINA | $ 17.900.- |
| SALMON AUSTRAL *** | $ 17.900.- |
| MERLUZA AUSTRAL | $ 16.900.- |
| REINETA | $ 16.900.- |
| ATUN * | $ 16.900.- |

* ATUN SE PREPARA SELLADO OTRO PUNTO SOLICITAR
*** SALMON SE PREPARA A PUNTO SI LO DESEA COCIDO U OTRO PUNTO DISTINTO SOLICITAR

** ESTURION SU PUNTO IDEAL ES COCIDO, POR LA CALIDAD DE LA PROTEÍNA
TIENE UN TIEMPO DE COCCIÓN DE 25 MINUTOS.

ORIGEN

BY PURAMAR

## ACOMPAÑAMIENTOS Y ENSALADAS

| | |
|---|---|
| PAPAS FRITAS | $ 6.900.- |
| PAPAS RÚSTICAS | $ 6.900.- |
| PURÉ TRADICIONAL Y PICANTE | $ 5.900.- |
| ARROZ PARRALINO | $ 4.900.- |
| APTO PAITA | $ 8.900.- |
| PALITA PALMITO | $ 10.900.- |
| ENSALADA HOJAS DE LA HUERTA | $ 6.900.- |
| VEGETALES SALTEADOS | $ 7.900.- |
| CHILENA TOMATE, CEBOLLA, AJI VERDE | $ 6.900.- |
| CREMOSO DE MOTE | $ 7.900.- |
| PASTELERA CAUQUENINA | $ 7.900.- |
| ENSALADA SALMON AHUMADO PALTA ALCAPARRAS | $ 14.900.- |

## CLÁSICOS DE LA GALETA

| | |
|---|---|
| MARISCAL CALIENTE | $ 19.900.- |
| PASTEL DE JAIBA | $ 19.900.- |
| CALDILLO DE CONGRO | $ 19.900.- |
| PULPO A LA PARRILLA | $ 24.900 |

PAPAS Y CEBOLLAS SALTEADAS, CHIMICHURRI,
SALSA DE PIMENTÓN ASADO Y SALSA OLIVO.

## CARNES Y AVES

| | |
|---|---|
| POLLO A LA PLANCHA | $ 14.900.- |
| LOMO VETADO | $ 19.900.- |
| BRASEADO DE RES | $ 17.900.- |
| COSTILLAR BABY RICKS 450 GR. | $ 15.900.- |

## PASTAS - RISSOTOS

| | |
|---|---|
| SPAGHETTI | $ 14.900.- |
| GNOCCHI | $ 14.900.- |

-TODAS LAS PASTAS SON ITALIANAS SECAS, INCLUYEN SALSA POMODORO O PESTO

| | |
|---|---|
| RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y ZETAS | $ 19.900.- |

ORIGEN

BY PURAMAR

## NUESTRA ESENCIA EL ORIGEN DE O A 100 KM

**BRASEADO DE RES DE CAUQUENES** $ 22.900.-

ACOMPAÑADA CON PASTELERA CAUQUENAS DEMI GLASÉ
PREPARACIÓN COCCIÓN LENTA EN HORNO, CON VINO MAULINO Y VERDURAS

**ESTURIÓN A LA GREDA** $ 23.900.-

ACOMPAÑADA DE SALSA DE PIMENTONES, TOMATE CHERRY, PESTO Y PAPAS ASADAS.
RECOLECTADOS DE HUERTA PROPIAS Y COLABORADORES..
ESTURIÓN DE ACUICULTURA PARRAL 90 KM.

**ESTURIÓN COMPUESTO** $ 24.900.-

A LA MANTEQUILLA O PLANCHA , VEGETALES SALTEADOS Y PURE TRADICIONAL

**COSTILLAR DE CHANCHITO DE CAUQUENES** $ 22.900.-

ACOMPAÑADO CON CREMOSO DE MOTE DE CAUQUENES
ADOBADO CON UNA REDUCCIÓN DE MIEL VINO Y PETI VERDIO

**PIL PIL PURAMAR ***** $ 39.900.-

CHORITOS, CHOLOGAS, ALMEJAS, PIURES, CAMARONES, PEJERREYES , MARISCOS SIN CONCHA,
LOCOS, RECOLECTADOS DE NUESTRAS CALETAS MAULINAS, CON PRODUCTOS NOBLES DEL MAR PARA POTENCIAR ESTA PREPARACIÓN EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO MAULINO, ES/AIA DE PELLUHUE , CACHO DE CABRA. ESPECIAL PARA COMPARTIR GRAN TAMAÑO.

**CALETA PURAMAR ***** $ 59.900.-

CHORITOS, CHOLOGAS, ALMEJAS, PIURES, CAMARONES, CEVICHE , TIRADITOS , MARISCOS, LOCOS, JAIBA,
JULIO , MARISCOS SIN CONCHA RECOLECTADOS DE NUESTRAS CALETAS MAULINAS, CON PRODUCTOS NOBLES DEL MAR PARA POTENCIAR ESTA PREPARACIÓN, LO MAS FRESCO EN UN SOLO PLATO, LA COSTA DE PELLUHUE , Y SU PRESURA EN ESTE HOMENAJE A NUESTRA COSTA.

ESTA PREPARACIÓN PUEDE VARIAR, CONSULTAR SI ESTA DISPONIBLE EN SU VISITA YA QUE ALGUNOS PRODUCTOS POR VEDÁ O DISPONIBILIDAD PUEDEN SER SUSTITUTIDOS.
**ESTA PREPARACIÓN, POR LA CALIDAD DE LA PROTEÍNA O SU PREPARACIÓN O MONTAJE TIENE UN TIEMPO DE PREPARACIÓN DE 30 MINUTOS

ORIGEN

BY PURAMAR

## EL CAVIAR Y LOS VINOS DE ESTE MARIDAJE TIENE EL ORIGEN ENTRE 60 Y 90 KMS DE ORIGEN BY PURAMAR

**SERVICIO CAVIAR (2 PERSONAS) $79.900**

**INCLUYE:**
**DEGUSTACIÓN DE CAVIAR KENOZ (15 GRS)**

**2 SHOTS DE VODKA BELUGA RUSO ULTRA PREMIUM**

**UNA BOTELLA DE ESPUMANTE VALDIVIESO LIMITED**

EL CAVIAR PROVIENE DE UN PEZ DENOMINADO ESTURIÓN, UN PEZ QUE HABITA LA TIERRA DESDE HACE MÁS DE 250 MILLONES DE AÑOS Y DEL QUE HAY 27 SUB ESPECIES. SI ES CAVIAR KENOZ, SABES QUE ESTÁS PROBANDO CAVIAR DE OSCIETRA U OSSETRA (ACIPENSER GUELDENSTAEDTII), UNA DE LAS ESPECIES MÁS APRECIADAS DE CAVIAR

**CENA CAVIAR 4 TIEMPOS**

**(2 PERSONAS) $139.000**

**-SERVICIO DISPONIBLE DESDE LAS 19:00 HRS. REQUIERE RESERVA PREVIA.**

**INCLUYE: 2 SHOTS DE VODKA BELUGA RUSO**

**PRIMER TIEMPO**
**DEGUSTACIÓN DE CAVIAR KENOZ (15 GRS), ACOMPAÑADA DE UNA COPA DE ESPUMANTE CARMEN BRUT**

**SEGUNDO TIEMPO**
**TÁRTARO DE CANGREJO, SERVIDO CON UNA COPA DE SAUVIGNON BLANC**

**TERCER TIEMPO**
**ESTURÓN BRASEADO EN MANTEQUILLA, CON PURÉ TRADICIONAL TRUFADO Y VEGETALES ASADOS**
**MARIDADO CON UNA COPA DE VINO CEPA PURO TINTO MOUVEDRE CALIBORO MAULE**

LA REGIÓN DEL MAULE, CON SUS CAUDALES NUTRIDOS POR LOS DESHIELOS DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, OFRECE UN ECOSISTEMA DE PUREZA INIGUALABLE PARA LA ACUICULTURA SOSTENIBLE DE ESTA ESPECIE. EL FLUJO CONSTANTE DE AGUA LIMPIA Y LAS TEMPERATURAS ÓPTIMAS DE LA ZONA PERMITEN QUE EL ESTURIÓN CREZCA A UN RITMO NATURAL, DESARROLLANDO UNA CONSISTENCIA Y UN SABOR QUE SUPERAN LOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES. CONSUMIR CARNE DE ESTURIÓN DEL MAULE NO SOLO ES UN DELEITE PARA LOS SENTIDOS, SINO TAMBIÉN UN HOMENAJE AL TERRITORIO CHILENO Y A LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA LOCAL.

**CUARTO TIEMPO**
**UN MOMENTO DULCE PARA COMPARTIR**

**PURO TINTO PETIT VERDO 2019**
**CALIBORO MAULE**

**DEGUSTACIÓN DE CAVIAR KENOZ (16 GRS), ACOMPAÑADA DE UNA COPA DE ESPUMANTE CARMEN BRUT**

(EL MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SEGÚN LOS PRODUCTOS DISPONIBLES DEL DÍA)

ORIGEN

BY PURAMAR

## POSTRES

| | |
|---|---|
| PAVLOVA OPCIONES PAPAYAS - FRUTOS ROJOS CON HELADO ARTESANAL | $ 9.900 |
| CREME BRULÉE | $ 9.900 |
| PAPAYAS A LA CREMA | $ 7.900 |
| COPA DE HELADO ARTESANAL (2 SABORES) | $ 7.900 |
| POSTRE DEL DÍA, LECHE ASADA | $ 7.900 |
| TORTA HOJARASCA MANJAR NUECES | $ 7.900 |
| TORTA AMOR | $ 7.900 |
| TORTA HOJARASCA TRASNOCHADA | $ 7.900 |

## CAFETERÍA

| | |
|---|---|
| CHOCOLATE CALIENTE LUCAFFE | $ 4.900 |
| AMERICANO | $ 3.500 |
| RISTRETTO | $ 3.500 |
| ESPRESSO | $ 3.500 |
| ESPRESSO DOBLE | $ 4.500 |
| CAPPUCCINO | $ 4.800 |
| CAPPUCCINO DOBLE | $ 4.800 |
| MOCACCINO | $ 3.800 |
| CORTADO SIMPLE | $ 4.800 |
| CORTADO DOBLE | $ 3.500 |
| TÉ | $ 3.500 |

## BEBIDAS - JUGOS - AGUAS

| | |
|---|---|
| BEBIDAS | $ 3.900 |
| JUGOS NATURALES | $ 5.500 |
| LIMONADA | $ 4.900 |
| AGUA CON GAS PURAMAR | $ 2.700 |
| BENEDICTINO CON Y SIN GAS | $ 3.500 |
| CACHANTUN CON Y SIN GAS | $ 3.500 |
| RED BULL | $ 4.900 |

ORIGEN

BY PURAMAR

## CERVEZAS

| | |
|---|---|
| SHOP HOLANDÉS HEINEKEN 250CC | $ 4.900 |
| KUNSTMANN TOROBAYO 330CC | $ 6.900 |
| KUNSTMANN GRAN TOROBAYO 500CC | $ 8.900 |
| KUNSTMANN GRAN TOROBAYO 500CC | $ 7.900 |
| KUNSTMANN SAN ALCOHOIL 330CC | $ 900 |
| CORONA 110CC | $ 4.900 |
| AUSTRAL CALAFATE 330 CC | $ 5.900 |
| HEINEKEN SIN ALCOHOL | $ 5.900 |
| HEINEKEN SILVER 330CC | $ 5.900 |

| | COPA - IARRA |
|---|---|
| BORGOÑA | $ 7.900 - $ 22.900 |
| SANGRIÁ | $ 7.900 - $ 22.900 |
| CLERY | $ 7.900 - $ 22.900 |
| PONGHE DE PAPAYA | $ 7.900 - $ 22.900 |

| | |
|---|---|
| BLOODY MARY TEQUILA | $ 8.900 |
| BLOODY MARY VODKA | $ 8.900 |
| BLOODY MARY VINO BLANCO | $ 8.900 |
| BLOODY MARY JEREZ TÍO PEPE | $ 8.900 |

## ESPUMANTE

| | |
|---|---|
| AMARANTA BRUT | $ 16.900 |
| AMARANTA EXTRA BRUT | $ 17.900 |
| CARMEN CUVEE BRUT | $ 17.900 |
| DONA PAULA MENDOZA SAUV. | $ 24.900 |
| BLANC | $ 27.900 |
| CHANDON | $ 19.900 |
| VIÑA MAR ZERO | $ 35.900 |
| MONTES BRUT SPARKLING ANGEL | $ 27.900 |
| CORDILLERA | $ 27.900 |
| PROSECCO | |

## CHAMPAGNE

| | |
|---|---|
| CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER .750 | $ 149.900 |
| CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 375 | $ 89.900 |
| CHAMPAGNE MOET & CHANDON IMPERIAL | $ 149.900 |
| CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT | $ 149.900 |
| CHAMPAGNE DEUTZ 750 BRUT CLASSIC | $ 139.000 |
| CHAMPAGNER TAITTINGER 750 | $ 139.000 |

# ORIGEN

BY PURAMAR

## COCTELERIA

| | |
|---|---|
| Aperol Sprit | $ 7.900 |
| Tea Berries Gin & Tonic | $ 7.900 |
| Tom Collins | $ 8.900 |
| Spritz al Vermouth | $ 7.900 |
| Spritz al Pomelo | $ 8.900 |
| Spritz al Maracuya | $ 8.900 |
| Sangria Puramar | $ 5.900 |
| St - Germain Spritz. | $ 8.900 |
| Ramazzotti Spritz | $ 7.900 |
| Ramazzotti Violeto | $ 7.900 |
| Caipiroska | $ 6.900 |
| Caipiriña | $ 6.900 |
| Ruso Blanco | $ 7.900 |
| Ruso Negro | $ 7.900 |
| Negroni | $ 9000 |
| Tequila Margaritan | $ 7.900 |
| Whisky J.R Sour | $ 8.900 |
| Amaretto Sour Fehrenberg | $ 5.900 |
| Amaretto Sour Luxardo | $ 10.900 |
| Clavo-Oxidado J.R | $ 9.500 |
| Martini Dry | $ 7.900 |
| Expresso Martini | $ 9.900 |
| Godfather Importado | $ 11.900 |

## DESTILADOS CORTOS 2 ONZAS

| | |
|---|---|
| Alto del Carmen / Mistral 35° | $ 5.900 |
| Mistral Nobel 40° | $ 6.900 |
| Alto del Carmen 40° | $ 5.900 |
| Cacique 500 40° | $ 9.500 |
| Cacique Añejo 37.5°. | $ 7.500 |
| Habana club añejo especial. | $ 5.900 |
| Nemiroff | $ 5.500 |
| Wyborowa | $ 5.500 |
| Absolut | $ 6.900 |
| Beluga Ultra premium | $ 15.000 |
| Hennessy Coñac | $ 12.000 |
| Zacapa 23 anos | $ 15.900 |
| Jack Daniel's | $ 9.000 |
| Jack & Daniel´sHonney | $ 9.000 |
| Johnnie Walker Red | $ 7.500 |
| Johnnie Walker Black. | $ 10.900 |
| Johnnie Walker Doble Black. | $ 12.000 |
| Johnnie Walker Gold | $ 15.500 |
| The Glenlivet 15 años | $ 12.000 |
| Jhonnie Blue Label | $ 49.000 |
| Tequila don Julio Reposado. | $ 8.000 |
| Tequila 1800 Reposado | $ 8.000 |

NO INCLUYEN BEBIDA

## Bajativos & Licores Nacionales

### 3 Onzas

| | |
|---|---|
| Araucano | $ 5.900 |
| Manzanilla | $ 3.900 |
| Menta Frappé | $ 3.900 |
| Triple Sec | $ 3.900 |
| Amaretto | $ 3.900 |

Clásicos del Mundo

| | |
|---|---|
| Amaretto Luxardo | $ 7.900 |
| Limoncello Luxardo | $ 7.900 |
| Jagermeirter | $ 8.500 |
| Baileys | $ 7.900 |
| Drambuie | $ 10.900 |
| Grand Marnier | $ 10.900 |
| Cointreau | $ 9.900 |
| Fernet Branca | $ 6.900 |
| Brandy Dorado 2025 Caliboro Botella Gran Oro Catador Ancestral | $ 17.900 |

## SOUR

| | |
|---|---|
| Pisco Sour Peruano Normal | $ 7.900 |
| Pisco Sour Peruano Catedral | $ 11.900 |
| Pisco Sour Chileno Normal | $ 7.900 |
| Pisco Sour Chileno Catedral | $ 11.900 |
| Carmenere Sour | $ 8.900 |
| Chardonnay Sour | $ 8.900 |
| Puro Tinto Sour Peti Verdot | $ 8.900 |

GIN

| | |
|---|---|
| Gin Bombay | $ 8.900 |
| Hendrick's | $ 12.900 |
| Tanqueria | $ 9.900 |
| Tanqueray N°Ten | $ 14.900 |
| Gin 274 premium | $ 10.900 |

NO INCLUYEN BEBIDA