



la fuente de mi tierra.

Restaurante · Pomaire · Chile

Carta de Productos

www.lafuentedemitierra.cl
@lafuentedemitierra

MENÚ LA FUENTE DE MI TIERRA

Entradas:

Empanadas de Queso 5 unidades	\$ 2.500.-
Consomé con Huevo (Ave o Vacuno)	\$ 2.500.-
Picadillo de Arrollado.	\$ 5.000.-
Empanda de Pino. (Carne picada)	\$ 2.500.-
Empanada de Camarón-Queso.	\$ 2.500.-
Empanada de Champiñón-Queso.	\$ 2.500.-
Empanada de Queso.	\$ 2.500.-
Empanada Olla Bruja. (Espinaca-Choclo-Champiñones-Queso)	\$ 2.500.-
Empanada Ponchera. (Tomate-Champiñones-Queso)	\$ 2.500.-

Parrillas de mi tierra en olla Pomairina.

Incluye cortes de Carne Vacuno-Costillar de Cerdo-Arrollado de Cerdo
Pechuga de Pollo-Prietas-Longaniza más Papas Cocidas.

- Para dos personas:	\$25.000.-
- Para cuatro personas:	\$35.000.-



De Pomaire a la Mesa
Comida Típica Chilena
www.lafuentedemitierra.cl



El auténtico sabor de Pomaire

Somos un restaurante que ofrece comida típica chilena con un toque de Pomaire, a través de espacios pensados en la familia y aquellos comensales que buscan disfrutar y saborear los atributos de la tierra. Aquí podrá disfrutar productos de la zona, ayudando al medio ambiente y productores emprendedores que cosechan lo mejor para Ud.

Además, experimentarán y conocerán los atributos de la greda a través de sus utensilios y el arte que el mundo reconoce. Contamos con estacionamiento exclusivo, espacios acondicionados, acceso a internet y a información necesaria para descubrir Pomaire. ¡Bienvenidos!



MENÚ LA FUENTE DE MI TIERRA

Platos de fondo: (todos incluyen 1 agregado)

- Carne mechada. Tres medallones en su jugo con champiñones salteados más agregado. \$ 9.000.-
- 350 gr Costillar de cerdo al horno macerado en sal de mar, vinagre de uva y aliñado con merquen, orégano y aceite de ajo más agregado. \$ 9.000.-
- Lomo vetado o liso 300 gr. Preparado según su punto a la plancha más agregado. \$ 9.500.-
- Pechuga de pollo al limón. 350 gr macerado en limón, orégano y aceite de ajo más agregado. \$ 7.500.-
- 350 gr. Arrollado de cerdo Pomairino con un toque de chimichurri de la casa más agregado. \$ 9.000.-
- 3 Prietas caseras selladas a la plancha más agregado. \$ 7.500.-
- Empanada Gigante de pino con carne picada. \$ 5.000.-
- 300 gr de salmón sellado a la mantequilla más agregado. \$ 8.500.-

Agregados: puré normal o picante - arroz - ensalada del día
papas fritas - pastelera de choclo - verduras salteadas.

Mas \$2.000 puede sumar un agregado especial: palta o porotos verdes o palmitos o a lo pobre.

Extras:

- Pastel de choclo (preparación dulce) \$ 6.000.-
- Pastel vegetariano o vegano. (Base de zanahoria, pimentón, zapallo italiano, berenjenas y champiñones + pasas, aceitunas y huevo). \$ 6.000.-
- Pastelera de choclo más tomate o chilena. \$ 6.000.-
- Cazuela de vacuno. \$ 6.000.-
- Cazuela de ave. \$ 6.000.-
- Cazuela de pava con chuchoca. (Preparación de temporada. Consulte disponibilidad) \$ 6.000.-
- 2 Humitas más tomates. (Preparación de temporada. Consulte disponibilidad) \$ 6.000.-
- Porotos de estación con longaniza o costillar (Preparación de temporada. Consulte disponibilidad) \$ 5.000.-

De Pomaire a la Mesa
Comida Típica Chilena
www.lafuentedemitierra.cl





Gastronomía · Cultura · Turismo
@lafuente데미 tierra

MENÚ LA FUENTE DE MI TIERRA

Menú de niños

- Pechuga de pollo con agregado. \$ 3.500.-
- Carne mechada con agregado. \$ 3.500.-
- Salchicha con agregado. \$ 3.500.-

- Sanguches + papas fritas	churrasco	mechada	arrollado	pollo
- Italiano	\$ 6.500.-	\$ 6.000.-	\$ 6.500.-	\$ 5.500.-
- Chacarero	\$ 6.000.-	\$ 5.500.-	\$ 6.000.-	\$ 5.000.-
- Luco	\$ 5.500.-	\$ 5.000.-	\$ 5.500.-	\$ 4.500.-
- Pobre	\$ 7.500.-	\$ 7.000.-	\$ 7.500.-	\$ 6.500.-
- Solo	\$ 5.000.-	\$ 4.500.-	\$ 5.000.-	\$ 4.000.-

Agregados especiales:

Papas mayos ind.	\$ 3.000.-	Papas mayo gr.	\$ 5.000.-		
Papas fritas ind.	\$ 3.000.-	Chilena ind.	\$ 2.500.-	Ens. Cocidas gr.	\$ 6.000.-
Papas fritas gr.	\$ 6.000.-	Chilena gr.	\$ 5.000.-	Verduras saltea. ind.	\$ 3.500.-
Ensaladas surtida ind.	\$ 2.500.-	Poroto verde ind.	\$ 3.000.-	Verduras saltea. gr.	\$ 6.000.-
Ensalada surtida gr.	\$ 5.000.-	Tomate-palta ind.	\$ 3.500.-	Pastelera de choclo	\$ 3.500.-
Palmito palta ind.	\$ 3.500.-	Tomate-palta gr.	\$ 6.000.-	Arroz	\$ 2.000.-
Palmito palta gr.	\$ 6.000.-	Ensaladas cocid. ind.	\$ 3.000.-	Pure o picante.	\$ 3.000.-
Papas cocidas	\$ 2.500.-	Tomate ind.	\$ 2.500.-	Tomate gr.	\$ 5.000.-



De Pomaire a la Mesa
Comida Típica Chilena
www.lafuentedemitierra.cl





Gastronomía · Cultura · Turismo
@lafuentedemitierra

MENÚ LA FUENTE DE MI TIERRA

Menú de niños

Postres

- Leche asada \$ 2.500.-
- Mote con huesillos \$ 2.500.-
- Helado \$ 2.500.-
- Trozo de torta o pastel. \$ 2.500.-

Bebestibles:

- Bebida \$ 1.500.-
- Jugo natural \$ 2.500.-
- Te o café. \$ 1.000.-

Aperitivos:

- Vaina \$ 2.500.-
- Pisco sour \$ 2.000.-
- Mango sour \$ 2.500.-

Cervezas:

- La Fuente de Mi Tierra \$ 2.500.-
- Golden - Ambar - Stout



De Pomaire a la Mesa
Comida Típica Chilena
www.lafuentedemitierra.cl





**la fuente
de mi tierra.**
Restaurante · Pomaire · Chile

www.lafuentedemitierra.cl
[@lafuentedemitierra](https://www.instagram.com/lafuentedemitierra)