

Jauja Jauja

¡Bienvenidos a Jauja!

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



WWW.JAUJA.COM.AR

CAFETERÍA

Espresso	\$ 3700
Ristretto	\$ 3700
Café Chico	\$ 3700
Café Mediano	\$ 4200
Café Doble	\$ 4900
Café con leche	\$ 4900
<i>¡NUEVO!</i> Magic (Doble ristretto con leche espumada)	\$ 4900
Flat White (Doble shot de café espresso con leche espumada)	\$ 5800
Café Moka (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	\$ 5900
Café Macchiato (Doble shot de espresso con espuma de leche)	\$ 5800
Affogato (Doble shot de espresso sobre helado de crema americana)	\$ 5800
Capuccino (Con espuma de leche, canela y chocolate)	\$ 5900
<i>¡NUEVO!</i> Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	\$ 6100
Té Negro	\$ 3700
Té con leche	\$ 3700
Digestivos (Boldo, manzanilla, mezcla de hierbas, tilo, mate cocido)	\$ 3700
Té especial (Consultar variedades)	\$ 4300
Té en hebras	\$ 4300
Chocolate caliente mediano	\$ 5400
Chocolate caliente grande	\$ 6400
Submarino	\$ 4800
Submarino Amarillo (Chocolate caliente con helado de vainilla)	\$ 6100

CAFÉS ESPECIALES

Café con gotas	\$ 5300
Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)	\$ 7300
Vienés (Café doble, helado y crema)	\$ 7600

CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Café con leche	\$ 6100
Capuccino	\$ 6200
Submarino	\$ 6900
<i>¡NUEVO!</i> Brownie Vegano	\$ 6800

PARA ACOMPAÑAR

Medialuna casera	\$ 2000
Medialuna de grasa casera	\$ 2000
Medialuna con jamón y queso	\$ 4800
<i>¡NUEVO!</i> Medialuna con queso y palta	\$ 6000
Scon de queso o frutos rojos	\$ 2800
Porción de budín de carrot cake	\$ 4000
Porción de budín de arándanos	\$ 4000
Croissant casero y Laminados especiales	\$ 4600
Croissant con jamón y queso	\$ 7200
Tostadas de pan casero con manteca y dulce (Podés elegir cambiar por queso crema o dulce de leche o miel)	\$ 6300
<i>¡NUEVO!</i> Chipá (Porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta.)	\$ 9000
<i>¡NUEVO!</i> Avocado Toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)	\$ 10400
<i>¡NUEVO!</i> Yogur natural casero con granola casera y frutas	\$ 8200
Marroc	\$ 1800
Conito de dulce de leche // Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)	\$ 2800
Alfajor de dulce de leche	\$ 3100
Alfajor de calafate o frambuesa	\$ 3400
Brownie Tradicional	\$ 4000
Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)	\$ 9800
Waffle (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	\$ 9500
SIN TACC	
Alfajores	\$ 4800
Tarta de manzana o Tarta de coco y dulce de leche	\$ 7200
Brownie	\$ 5200

COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café mediano y scon	\$ 6900
Café mediano y alfajor de dulce de leche	\$ 7200
Submarino y 2 medialunas	\$ 8700
Porteñito (Café con leche y dos medialunas)	\$ 8800
Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso	\$ 9200
Café y porción de torta	\$ 12300
Capuccino y porción de torta	\$ 13500
Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)	\$ 11000
1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido	\$ 13500
Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)	\$ 11600
<i>¡NUEVO!</i> Café con Leche y Avocado Toast	\$ 15000
Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)	\$ 16300
2 café con leche y 1 flap jack	\$ 19500

SANDWICHES

Árabe con jamón y queso	\$ 12000
Tostado con jamón y queso	\$ 12500
Jamón y queso en pan casero	\$ 12000
Primavera en pan casero	\$ 14500
Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	\$ 13500
Jamón crudo y queso en pan casero	\$ 14500
Hamburguesa completa con papas Jauja	\$ 21500
<i>¡NUEVO!</i> Hamburguesa Jauja	\$ 23500
Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja.	
Muslitos grillados con papas Jauja	\$ 24700
Milanesa completa con papas Jauja	\$ 23500

PIZZAS INDIVIDUALES DE FERMENTACIÓN LENTA

Muzzarella	\$ 12700
Napolitana	\$ 13900
Vegetales asados	\$ 15400
Cuatro quesos	\$ 15700
Jamón y morrones	\$ 16300
<i>¡NUEVO!</i> Chucrut y panceta	\$ 16900
Jamón crudo y rúcula	\$ 16700
Hongos, muzzarella y verdeo	\$ 17300

EMPANADAS CASERAS

Cordero	\$ 4800
Carne cortada a cuchillo	\$ 4800
Jamón y queso	\$ 4800
Queso y Cebolla	\$ 4800

POSTRES

<i>¡NUEVO!</i>	Panqueques	\$ 7800
	<small>(De dulce de leche con helado de Mousse del Piltri y crema)</small>	
	Tiramisú	\$ 9500
	Copa dos gustos	\$ 7200
	<small>(Dos bochas de nuestro helado. Elegí tus sabores)</small>	
	Brownie tibio con helado	\$ 8500
<i>¡NUEVO!</i>	Macarons 4 unidades	\$ 8200
	Merengueche del Sur	\$ 7400
	<small>(Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)</small>	
	Brownita	\$ 7700
	<small>(Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)</small>	
<i>¡NUEVO!</i>	Almendrado Jauja con Charlotte	\$ 7000
	Ensalada de frutas	\$ 8500
	La venganza de Macedonia	\$ 8500
	<small>(Crema Americana con ensalada de frutas)</small>	
	Copa Jauja	\$ 12800
	<small>(Helado de crema americana con frutos rojos, crema chantilly, charlotte y nueces)</small>	
	Banana split (para compartir)	\$ 15500
	<small>(2 bananas, helado de chocolate, helado de frutilla y helado de dulce de leche, crema, nueces y almendras)</small>	

BEBIDAS

	Agua mineral	\$ 3500
	Aguas saborizadas	\$ 3700
	Gaseosas	\$ 3700
<i>¡NUEVO!</i>	Agua de membrillos	\$ 3800
<i>¡NUEVO!</i>	Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	\$ 3800
	Limonada natural	\$ 5500
<i>¡NUEVO!</i>	Limonada de Frambuesas	\$ 5500
	Jugo de naranja exprimido	\$ 5500
	Jugo de pomelo exprimido	\$ 5500
<i>¡NUEVO!</i>	Gin Sau	\$ 10500

LICUADOS

	Banana	\$ 6200
	Frutilla (con leche o agua)	\$ 6200
	Frambuesa (con leche o agua)	\$ 6200
	Licuado con jugo de naranja	\$ 6400
	Multifruta	\$ 6400
	Veganos (con leche de almendras)	\$ 7800
	Milkshake	\$ 6800

TORTAS

	Tarta de Manzanas	\$ 8300
	Tarta de Frambuesa (en dos versiones)	\$ 8300
	Lemon Pie	\$ 8300
	Frambuesas y Crema	\$ 8300
	Cheesecake Tradicional	\$ 8300
	Rogel	\$ 8300
	Selva Negra	\$ 8300
	Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 8300
	Brownie	\$ 8300
	Mousse de Choco	\$ 8300
	Torta Ópera	\$ 8300

HELADOS

Podés escanear este QR
y consultar los sabores
disponibles de helado

CERVEZA TIRADA ARTESANAL

½ pinta	Kunstmann	\$ 4900
Pinta	Kunstmann	\$ 7000



CERVEZA

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

VERMUT

	Piuke, Vermut de montaña	\$ 9500
--	---------------------------------	---------



WHISKY

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



ENTRADAS

<i>¡NUEVO!</i>	Papas Jauja (Porción de papas fritas bastón sazonadas con aderezos)	\$ 7400
<i>¡NUEVO!</i>	Chipá (Porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)	\$ 9000
	Pincho de provoleta y panceta Con mix de verdes, criolla de frutos rojos y alioli de aceitunas negras	\$ 11000
	Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia	\$ 10000
	Sopa de rosa mosqueta, crema y tostada de focaccia	\$ 10000
	Rabas	\$ 19500

CLÁSICOS JAUJA con guarnición incluida

	Milanesa de ternera	\$ 25000
	Milanesa de ternera napolitana	\$ 27000
	Suprema de pollo	\$ 25000
	Suprema de pollo napolitana	\$ 27000
	Ojo de bife grillado (350gr)	\$ 33000
	Muslitos grillados	\$ 22500
	Trucha al limón	\$ 31000

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

ESPECIALES JAUJA

	Hamburguesa completa	\$ 23500
	Con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja	
<i>¡NUEVO!</i>	Hamburguesa Jauja	\$ 24700
	Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja	
	Disco de cordero braseado - para DOS personas -	\$ 62000
	Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas españolas	
	Cordero en cocción lenta (sous vide) - para DOS personas -	\$ 70000
	Con papas Jauja o ensalada de la huerta	
<i>¡NUEVO!</i>	Disco de osobuco al vino tinto - para DOS personas -	\$ 55000
	Con arvejas frescas y papas españolas	
<i>¡NUEVO!</i>	Matambre tiernizado al vacío	\$ 30000
	Con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección	
<i>¡NUEVO!</i>	Ojo de bife con salsa de morillas	\$ 40900
	Trucha con salsa de morillas	\$ 42000

¡NUEVO! Ensalada de la Huerta	\$ 13600
Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada	
Ensalada morada tibia de arroz yamaní remolacha, zanahoria, blend de cuatro quesos, huevo escalfado, cebolla encurtida, semillas tostadas y salsa tártara.	\$ 13700
Ensalada Caesar de estación	\$ 15200
Lechuga, aderezo Caesar, croutones, queso y pollo tibio marinado	
Ensalada Jauja	\$ 16600
Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces y chutney de estación	

PLATOS VEGETARIANOS

¡NUEVO! Croquetas de berenjena y parmesano	\$ 16900
Con alioli de olivas y ensalada de la huerta	
Pakorras	\$ 18000
Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush con ensalada de la huerta (Vegano)	
Hamburguesa Vegana de porotos y hongos	\$ 22000
En pan de papa con pepinos encurtidos, lechuga, cebollas crispy, aderezos Jauja y muzzarella vegana. Con papas Jauja (Vegano)	

PASTAS CASERAS

Ñoquis de papa con salsa bolognesa	\$ 15900
Tallarines al huevo con salsa rosa	\$ 17300
Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	\$ 19800
Sorrentinos de jamón y queso con cherries confitados, albahaca y olivas negras	\$ 18700
Raviolones de trucha con salsa fileto	\$ 22700
Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	\$ 24700
¡NUEVO! Lasagna de trucha y espinaca con crema de limón	\$ 25600
Raviolones de calabaza asada y parmesano con estofado de morillas	\$ 29400

EMPANADAS CASERAS

Cordero	\$ 4800
Carne cortada a cuchillo	\$ 4800
Jamón y queso	\$ 4800
Queso y Cebolla	\$ 4800

PIZZAS INDIVIDUALES DE FERMENTACIÓN LENTA

Muzzarella	\$ 12700
Napolitana	\$ 13900
Vegetales asados	\$ 15400
Cuatro quesos	\$ 15700
Jamón y morrones	\$ 16300
Jamón crudo y rúcula	\$ 16700
Hongos, muzzarella y verdeo	\$ 17300

POSTRES

¡NUEVO! Panqueques	\$ 7800
<small>(De dulce de leche con helado de Mousse del Piltri y crema)</small>	
Tiramisú	\$ 9500
Copa dos gustos	\$ 7200
<small>(Dos bochas de nuestro helado. Elegí tus sabores)</small>	
Brownie tibio con helado	\$ 8500
¡NUEVO! Macarons 4 unidades	\$ 8200
Merengueche del Sur	\$ 7400
<small>(Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)</small>	
La venganza de Macedonia	\$ 8500
<small>(Crema Americana con ensalada de frutas)</small>	
Copa Jauja	\$ 12800
<small>(Helado de crema americana con frutos rojos, crema chantilly, charlotte y nueces)</small>	
Banana split (para compartir)	\$ 15500
<small>(2 bananas, helado de chocolate, helado de frutilla y helado de dulce de leche, crema, nueces y almendras)</small>	

BEBIDAS

Agua mineral	\$ 3500
Aguas saborizadas	\$ 3700
Gaseosas	\$ 3700
¡NUEVO! Agua de membrillos	\$ 3800
¡NUEVO! Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	\$ 3800
Limonada natural	\$ 5500
¡NUEVO! Limonada de Frambuesas	\$ 5500
Jugo de naranja exprimido	\$ 5500
Jugo de pomelo exprimido	\$ 5500
¡NUEVO! Gin Sau	\$ 10500

LICUADOS

Banana	\$ 6200
Frutilla (con leche o agua)	\$ 6200
Frambuesa (con leche o agua)	\$ 6200
Licuada con jugo de naranja	\$ 6400
Multifruta	\$ 6400
Veganos (con leche de almendras)	\$ 7800
Milkshake	\$ 6800

TORTAS

Tarta de Manzanas	\$ 8300
Tarta de Frambuesa (en dos versiones)	\$ 8300
Lemon Pie	\$ 8300
Frambuesas y Crema	\$ 8300
Cheesecake Tradicional	\$ 8300
Rogel	\$ 8300
Selva Negra	\$ 8300
Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 8300
Brownie	\$ 8300
Mousse de Choco	\$ 8300
Torta Ópera	\$ 8300

HELADOS

Podés escanear este QR
y consultar los sabores
disponibles de helado



CERVEZA TIRADA ARTESANAL

½ pinta Kunstmann	\$ 4900
Pinta Kunstmann	\$ 7000

CERVEZA

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

VERMUT

Piuke, Vermut de montaña	\$ 9500
--------------------------	---------

Piuke

WHISKY

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

La Alazana
PATAGONIA SINGLE MALT



HOT BEVERAGES / CAFETERÍA

	Espresso	\$ 3700
	/ Espresso	
	Ristretto	\$ 3700
	/ Ristretto	
	Small cup of coffee	\$ 3700
	/ Café chico	
	Medium cup of coffee	\$ 4200
	/ Café Mediano	
	Double shot	\$ 4900
	/ Café doble	
NEW!	Magic (Double Ristretto with Frothed Milk)	\$ 4900
	/ Doble ristretto con leche espumada	
	Latte (Coffee with milk)	\$ 4900
	/ Café con leche	
	Flat White (Double shot of espresso and frothed milk)	\$ 5800
	/ (Doble shot de café espresso con leche espumada)	
	Café Moka (Shot of espresso with pure cocoa and frothed milk)	\$ 5900
	/ (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	
	Café Macchiato (Double shot of espresso and frothed milk)	\$ 5800
	/ (Doble shot de espresso con espuma de leche)	
	Affogato (Double shot of espresso with dairy cream ice cream)	\$ 5800
	/ (Shot de espresso sobre helado de crema americana)	
	Capuccino (With frothed milk, cinnamon and chocolate)	\$ 5900
	/ (Con espuma de leche, canela y chocolate)	
NEW!	Iced Latte	\$ 6100
	/ Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	
	Black Tea	\$ 3700
	/ Té Negro	
	Tea with milk	\$ 3700
	/ Té con leche	
	Digestive infusions (Boldo leaf, Chamomille, Herbal mix, Lime/Lindel tree, Yerba Mate)	\$ 3700
	/ Digestivos	
	Special tea (Check available varieties)	\$ 4300
	/ Té especia	
	Loose Leaf Tea	\$ 4300
	/ Té en hebras	
	Hot chocolate (Medium)	\$ 5400
	/ Chocolate caliente mediano	
	Hot chocolate (Large)	\$ 6400
	/ Chocolate caliente grande	
	Submarine (Milk with a chocolate bar)	\$ 4800
	/ Submarino	
	Yellow submarine (Hot chocolate with vanilla ice cream)	\$ 6100
	61/ Submarino Amarillo	



SPECIAL COFFEES / CAFÉS ESPECIALES

Coffee with liquor drops \$ 5300

/ Café con gotas

Irish (Double shot, whisky, cream and cinnamon) \$ 7300

/ Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)

Viennese (Double shot, ice cream, cream) \$ 7600

/ Vienés (Café doble, helado y crema)

VEGAN Made with home made almond milk

/ CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Coffee with milk \$ 6100

/ Café con leche

Capuccino \$ 6200

/ Capuccino

Submarine (milk with a chocolate bar) \$ 6900

/ Submarino

NEW! Brownie \$ 6800

/ Brownie Vegano

BREAKFAST AND AFTERNOON SNACKS / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Medium coffee and a scone \$ 6900

/ Café mediano y scon

Coffee (medium size) with alfajor (filled with dulce de leche) \$ 7200

/ Café mediano y alfajor

Submarino (Hot milk and chocolate bar to melt in) and 2 medialuna \$ 8700

/ Submarino y 2 medialunas

Porteño (Coffee Latte + two medialuna (argentine style croissants)) \$ 8800

/ Porteño (Café con leche y dos medialunas)

Caffe latte + medialuna with ham and cheese \$ 9200

/ Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso

Coffee with slice of cake \$ 12300

/ Café y porción de torta

Capuccino and slice of cake \$ 13500

/ Capuccino y porción de torta

Classic (Coffee Latte + toast with butter and jam or dulce de leche) \$ 11000

/ Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)

1/2 ham and cheese toasted sandwich + 1/2 freshly squeezed orange juice \$ 13500

/ 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido

Gluten Free (Coffee Latte + rice toasts + butter and jam or dulce de leche) \$ 11600

/ Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)

NEW! Caffe latte + Avocado Toast \$ 15000

/ café con leche y Avocado toast

American (Coffee Latte, scrambled egg, bacon, 1/2 freshly squeezed orange juice, and toasts) \$ 16300

/ Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)

2 caffe latte + flap jack \$ 19500

/ 2 café con leche y 1 flap jack



TREATS / PARA ACOMPAÑAR		
Homemade Medialuna		\$ 2000
/ Medialuna casera		
Homemade Medialuna de grasa		\$ 2000
/ Medialuna de grasa caseras		
Ham and cheese Medialuna		\$ 4800
/ Medialuna con jamón y queso		
NEW! Croissant with cheese and avocado		\$ 6000
/ Medialuna con queso y palta		
Cheese Scone or Berries Scone		\$ 2600
/ Scon de queso o frutos rojos		
Portion of carrot cake pudding		\$ 4000
/ Porción de budín de carrot cake		
Portion of blueberry pudding		\$ 4000
/ Porción de budín de arándanos		
Croissant and Special Viennoiseries		\$ 4600
/ Croissant casero y Laminados especiales		
Ham and cheese homemade croissant		\$ 7200
/ Croissant con jamón y queso		
Toast with butter and jam (you can change for cream cheese, or honey or dulce de leche)		\$ 6300
/ Porción de Tostadas (Podés elegir cambiar por queso crema o dulce de leche o miel)		
NEW! Chipá (portion of freshly baked chipá, 6 units, with 2 dips of babaganoush and avocado emulsion)		\$ 9000
/ Chipá (porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)		
NEW! Avocado Toast (Toasted sourdough brioche with avocado, poached egg, fresh tomatoes and olive)		\$ 10400
/ Avocado Toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)		
NEW! Homemade natural yogurt with homemade granola and fruits		\$ 8200
/ Yogur natural casero con granola casera y frutas		
Marroc		\$ 1800
/ Marroc		
Chocolate covered cone filled with dulce de leche		\$ 2800
/ Conito de dulce de leche		
Cubarucho (An ice cream cone, but filled with dulce de leche and covered in chocolate instead)		\$ 2800
/ Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)		
Dark or white chocolate "alfajor"		\$ 3100
(Filled "alfajor" with dulce de leche covered in dark or white chocolate)		
/ Alfajor de dulce de leche		
Calafate or raspberry "alfajor"		\$ 3400
(Filled "alfajor" with raspberries or calafate covered in dark or white chocolate)		
/ Alfajor de dulce de leche		
Chocolate brownie		\$ 4000
/ Brownie Tradicional o Vegano		
Flap jack (Triple USA Style Pancake dough with ice cream, dulce de leche, banana, raspberry, strawberry, meringue, chocolate syrup, walnuts, almonds and honey)		\$ 9800
/ Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)		
Waffle (With dulce de leche, cream, red fruits, ice cream and nuts)		\$ 9500
/ Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)		



GLUTEN FREE / SIN TACC

Alfajores	\$ 4800
Apple pie or Coconut and dulce de leche pie / Tarta de manzana o Tarta de coco y dulce de leche	\$ 7200
Brownie	\$ 5200

SANDWICHES

Ham and cheese in pita bread / Árabe con jamón y queso	\$ 12000
Thin sliced bread with ham and cheese / Tostado con jamón y queso	\$ 12500
Ham and cheese in home made bread / Jamón y queso en pan casero	\$ 12000
Spring (lettuce, tomato, ham, cheese) / Primavera	\$ 14500
Roasted Vegetable Sandwich on Pumpkin Bread with Jauja Potatoes / Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	\$ 13500
Prosciutto and cheese in home bread / Jamón crudo y queso en pan casero	\$ 14500
Full burger with papas Jauja (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Hamburguesa completa con papas Jauja	\$ 23500
NEW! 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)	\$ 24700
Grilled drumsticks with Jauja potatoes (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Muslitos grillados con papas Jauja	\$ 22000
Fried breaded cutlets with Jauja potatoes (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Milanesa completa con papas Jauja	\$ 24700

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella	\$ 12700
Fresh tomato slices / Napolitana	\$ 13900
Roasted vegetables / Vegetales asados	\$ 15400
Four cheeses / Cuatro quesos	\$ 15700
Ham and bell peppers / Jamón y morrones	\$ 16300
NEW! Sauerkraut and bacon / Chucrut y panceta	\$ 16900
Prosciutto and Arugula / Jamón crudo y rúcula	\$ 16700
Mushrooms, mozzarella, and spring onions / Hongos, muzzarella y verdeo	\$ 17300

EMPANADAS / EMPANADAS CASERAS

Lamb / Cordero	\$ 4800
Knife-cut meat / Carne cortada a cuchillo	\$ 4800
Ham and cheese / Jamón y queso	\$ 4800
Cheese and onion / Queso y cebolla	\$ 4800



DESSERTS / POSTRES

NEW!	Dulce de leche pancake with "Piltri Mousse" ice cream and cream	\$ 7800
	/ Panqueques con dulce de leche	
	Tiramisu Cake	\$ 9500
	/ Tiramisú	
	Two scoops, two flavours	\$ 7200
	/ Copa dos gustos	
	Warm brownie with ice cream	\$ 8500
	/ Brownie tibio con helado	
NEW!	Macarons, 4 units	\$ 8200
	/ Macarons 4 unidades	
	Merengueche del sur (Dulce de leche ice cream, meringue, raspberry, cream)	\$ 7400
	/ Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	
	Brownita (Ice cream, brownies, cream and chocolate dressing)	\$ 7700
	/ Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)	
NEW!	Homemade Almond ice cream with Charlotte	\$ 7000
	/ Almendrado Jauja con Charlotte	
	Fresh fruits salad	\$ 8500
	/ Ensalada de frutas	
	Macedonia's Revenge (Chantilly ice cream with fresh fruits salad)	\$ 8500
	/ La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	
	Jauja Cup (Ice cream, red fruits from this region, chocolate dressing and walnuts)	\$ 12800
	/ Copa Jauja	
	Banana Split -to share-	\$ 15500
	(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)	



CAKES AND PIES / TORTAS Y TARTAS

Apple pie / Tarta de Manzanas	\$ 8300
Raspberry pie / Tarta de Frambuesa	\$ 8300
Lemon pie / Lemon Pie	\$ 8300
Raspberry Cake (With chocolate and cream) / Frambuesas y Crema	\$ 8300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 8300
Rogel cake (Puff pastry in layers with dulce de leche, italian meringue) / Rogel	\$ 8300
Black forest (Chocolate, sour cherries, cream) / Selva Negra	\$ 8300
Chocolate cake (With dulce de leche and walnuts) / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 8300
Brownie cake / Brownie	\$ 8300
Chocolate mousse cake / Mousse de Choco	\$ 8300
Opera cake / Torta Ópera	\$ 8300



SOFT DRINKS / BEBIDAS

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

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL

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



BEER / CERVEZA

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

SHAKES AND SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (with milk)	\$ 6200
/ Banana	
Strawberry (with milk or water)	\$ 6200
/ Frutilla (con leche o agua)	
Raspberry (with milk or water)	\$ 6200
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Shakes with orange juice	\$ 6400
/ Licuado con jugo de naranja	
Fruits Mix (with milk or water)	\$ 6400
/ Multifruta	
Vegan (Made with home made almond milk)	\$ 7800
/ Veganos	
Milkshake (pick your flavor!)	\$ 6800

ICE CREAM / HELADOS

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



VERMUT

Piuke, Mountain Vermouth	\$9500
--------------------------	--------



WHISKY

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





STARTERS / ENTRADAS

NEW! Papas Jauja (portion of French fries seasoned with dressings) / Papas Jauja (porción de papas fritas bastón sazonadas con aderezos)	\$ 7400
NEW! 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)	\$ 9000
Provolone cheese and bacon skewer With a mix of greens, red fruit creole and black olive aioli / Pincho de provoleta y panceta con mix de verdes, criolla de frutos rojos y alioli de aceitunas negras	\$ 11000
Pumpkin soup, parmesan, toasted pumpkin seeds, and focaccia toast / Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia	\$ 10000
Rosehip soup, cream, and focaccia toast / Sopa de mosqueta, crema y tostada de focaccia	\$ 10000
Fried Calamari / Rabas	\$ 19500

MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

MUSTS / CLÁSICOS JAUJA

Milanesa (Meat Schnitzel / Escalope) / Milanesa de ternera	\$ 25000
"Neapolitan" Milanesa (Topped with ham, cheese and tomato sauce) / Milanesa de ternera napolitana	\$ 27000
Chicken breast escalope / Suprema de pollo	\$ 25000
"Neapolitan" Chicken Breast escalope (Topped with ham, cheese and tomato sauce) / Suprema de pollo napolitana	\$ 27000
Grilled Beef "Ojo de bife" / Ojo de bife grillado (350grs)	\$ 33000
Grilled drumsticks / Muslitos grillados	\$ 22500
Grilled Trout with lemon slices / Trucha al limón	\$ 31000

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

VEGETARIAN / PLATOS VEGETARIANOS

Fresh veggies Pakoras (Fritters) on Babaganoush (roasted eggplant dip) and organic salad (Vegan) / Pakoras (Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush con ensalada de la huerta) (Vegano)	\$ 16900
NEW! Eggplant and Parmesan croquettes with olive aioli and garden salad / Croquetas de berenjena y parmesano, con alioli de olivas y ensalada de la huerta	\$ 18000
Vegan Bean and Mushroom Burger 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))	\$ 20000



SPECIALS / ESPECIALES JAUJA

	Full Burger	\$ 21500
	(With bacon, cheese, egg, lettuce, tomato, Jauja dressing, and papas Jauja) / Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja)	
NEW!	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)	\$ 22500
NEW!	Sous-vide tenderized flank steak (with Patagonian mushrooms, caramelized onions, and mozzarella, served with a side of your choice) / Matambre tiernizado al vacío con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección	\$ 30000
NEW!	Braised Lamb 'Plow Disk dishes' -to share- for two Lamb, vegetables, tomato sauce and spanish style fried potatoes / Disco de cordero (Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas españolas)	\$ 62000
	Slow-cooked lamb (sous vide) -to share- for two (With French fries or fresh salad) / Cordero en cocción lenta (sous vide) (Con papas fritas o ensalada de la huerta)	\$ 70000
NEW!	Osso buco disk in red wine -to share- for two with fresh peas and Spanish potatoes / Disco de osobuco al vino tinto con arvejas frescas y papas españolas	\$ 55000
NEW!	Ribeye steak with morel sauce / Ojo de bife con salsa de morillas	\$ 40900
	Trout with morel sauce / Trucha con salsa de morillas	\$ 42000
	Garden Salad (Lettuce, arugula, tomatoes, carrots and red onions) / Ensalada de la Huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)	\$ 13600
	Warm purple salad (Yamaní rice, beetroot, carrot, four-cheese blend, poached egg, pickled onion, toasted seeds, and tartar sauce) / Ensalada morada tibia (arroz yamaní, remolacha, zanahoria, blend de cuatro quesos, huevo escalfado, cebolla encurtida, semillas tostadas y salsa tártara)	\$ 13700
	Seasonal Caesar salad (lettuce, Caesar dressing, croutons, cheese, and warm marinated chicken) / Ensalada Caesar (Lechuga, aderezo Cesar, croutones, escamas de queso y pollo)	\$ 15200
	Jauja Salad (Green leafs, roasted pumpkin, blue cheese, nuts and chutney) / Ensalada Jauja (Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces, chutney de estación, vinagreta de mostaza)	\$ 16600



HOME MADE PASTA / PASTAS CASERAS

Potato gnocchi with Bolognese sauce

/ Ñoquis de papa a la bolognesa

\$ 15900

Egg noodles with pink sauce

/ Tallarines al huevo con salsa rosa

\$ 17300

Spinach and ricotta big ravioli with four cheeses and nuts sauce

/ Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez

\$ 19800

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

\$ 18700

Trout ravioli with tomato sauce

/ Raviolos de trucha con salsa fileto

\$ 22700

Lamb Sorrentinos (Round-shaped filled pasta)

with mushroom stew and Rosemary sauce

/ Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero

\$ 24700

NEW! Trout and spinach lasagna with lemon cream

/ Lasagna de trucha y espinaca con crema de limón

\$ 25600

Pumpkin ravioli with morel mushroom stew

/ Raviolones de calabaza asada y parmesano salteados con tomates cherry, albahaca y semillas de calabaza garrapiñadas

\$ 29400

EMPANADAS / EMPANADAS CASERAS

Lamb / Cordero

\$ 4800

Knife-cut meat / Carne cortada a cuchillo

\$ 4800

Ham and cheese / Jamón y queso

\$ 4800

Cheese and onion / Queso y cebolla

\$ 4800

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella

\$ 12700

Fresh tomato slices / Napolitana

\$ 13900

Roasted vegetables / Vegetales asados

\$ 15400

Four cheeses / Cuatro quesos

\$ 15700

Ham and bell peppers / Jamón y morrones

\$ 16300

Prosciutto and Arugula / Jamón crudo y rúcula

\$ 16700

Mushrooms, mozzarella, and spring onions / Hongos, muzzarella y verdeo

\$ 17300



DESSERTS / POSTRES

NEW! Dulce de leche pancake with "Piltri Mousse" ice cream and cream	\$ 7800
/ Panqueques con dulce de leche	
Tiramisu Cake	\$ 9500
/ Tiramisú	
Two scoops, two flavours	\$ 7200
/ Copa dos gustos	
Warm brownie with ice cream	\$ 8500
/ Brownie tibio con helado	
NEW! Macarons, 4 units	\$ 8200
/ Macarons 4 unidades	
Merengueche del sur (Dulce de leche ice cream, meringue, raspberry, cream)	\$ 7400
/ Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	
Macedonia's Revenge (Chantilly ice cream with fresh fruits salad)	\$ 8500
/ La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	
Jauja Cup (Ice cream, red fruits from this region, chocolate dressing and walnuts)	\$ 12800
/ Copa Jauja	
Banana Split -to share-	\$ 15500
(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)	



CAKES AND PIES / TORTAS Y TARTAS

Apple pie / Tarta de Manzanas	\$ 8300
Raspberry pie / Tarta de Frambuesa	\$ 8300
Lemon pie / Lemon Pie	\$ 8300
Raspberry Cake (With chocolate and cream) / Frambuesas y Crema	\$ 8300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 8300
Rogel cake (Puff pastry in layers with dulce de leche, italian meringue) / Rogel	\$ 8300
Black forest (Chocolate, sour cherries, cream) / Selva Negra	\$ 8300
Chocolate cake (With dulce de leche and walnuts) / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 8300
Brownie cake / Brownie	\$ 8300
Chocolate mousse cake / Mousse de Choco	\$ 8300
NEW! Opera cake / Torta Ópera	\$ 8300



SOFT DRINKS / BEBIDAS

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

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL

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



BEER / CERVEZA

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

SHAKES AND SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (with milk)	\$ 6200
/ Banana	
Strawberry (with milk or water)	\$ 6200
/ Frutilla (con leche o agua)	
Raspberry (with milk or water)	\$ 6200
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Shakes with orange juice	\$ 6400
/ Licuado con jugo de naranja	
Fruits Mix (with milk or water)	\$ 6400
/ Multifruta	
Vegan (Made with home made almond milk)	\$ 7800
/ Veganos	
Milkshake (pick your flavor!)	\$ 6800

ICE CREAM / HELADOS

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



VERMUT

Piuke, Mountain Vermouth	\$9500
--------------------------	--------



WHISKY

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





CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES / CAFETERÍA

Espresso / Espresso	\$ 3700
Ristretto / Ristretto	\$ 3700
Café petit / Cortado chico	\$ 3700
Café court moyen / Mediano	\$ 4200
Café double / Café doble	\$ 4900
Café au lait / Café con leche	\$ 4900
¡NOUVEAU! Magic (Double ristretto, lait et mousse) / (Doble ristretto con leche espumada)	\$ 4900
Flat White (Double espresso, lait et mousse) / (Doble shot de café espresso con leche espumada)	\$ 5800
Café Moka (Double espresso, cacao et mousse de lait) / (Doble shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	\$ 5900
Café Macchiato (Double espresso et mousse de lait) / (Doble shot de espresso con espuma de leche)	\$ 5800
Affogato (Double espresso versé sur de la glace à la vanille) / (Shot de espresso sobre helado de vainilla)	\$ 5500
Capuccino (Mousse de lait, cannelle et chocolat) / (Con espuma de leche, canela y chocolate)	\$ 5900
¡NOUVEAU! Iced Latte / (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	\$ 6100
Thé Noir / Té Negro	\$ 3700
Thé au lait / Té con leche	\$ 3700
Infusions digestives (Boldo, Camomille, Mélange d'herbes, Tilleul, Mate en sachet) / Digestivos	\$ 3700
Thé spécial (Consultez les variétés disponibles) / Té especial	\$ 4300
Thé en feuilles / Té en hebras	\$ 4300
Chocolat chaud moyen / Chocolate caliente mediano	\$ 5400
Chocolat chaud grand / Chocolate caliente grande	\$ 6400
Sous-marin (Barre de chocolat à faire fondre dans le lait) / Submarino	\$ 4800
Sous-marin jaune (Chocolat chaud et glace vanille) / Submarino Amarillo	\$ 6100



CAFÉS SPÉCIAUX / CAFÉS ESPECIALES

Café liqueur / Café con gotas	\$ 5300
Irlandais (Café double, whisky, crème et cannelle) / Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)	\$ 7300
Viennois (Café double, glace et crème) / Vienés (Café doble, helado y crema)	\$ 7600

BOISSONS VÉGANES au lait d'amande maison / CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Café au lait / Café con leche	\$ 6100
Chocolat chaud / Capuccino	\$ 6200
Capuccino / Submarino	\$ 6900
¡NOUVEAU! Sous-marin / Brownie Vegano	\$ 6800

COMBOS PETIT-DÉJEUNER ET GOÛTER / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café moyen et scone / Café mediano y scon	\$ 6900
Café moyen et alfajor (biscuit) / Café mediano y alfajor	\$ 7200
Sous-marin et 2 croissants sucrés / Submarino y 2 medialunas	\$ 8700
Portenito (Café au lait et 2 croissants sucrés) / Portenito (Café con leche y dos medialunas)	\$ 8800
Café au lait et un croissant sucré / Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso	\$ 9600
Café et portion de tarte / Café y porción de torta	\$ 12300
Capuccino et portion de tarte / Capuccino y porción de torta	\$ 13500
Classique (Café au lait et tartines avec beurre et confiture) / Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)	\$ 11000
1/2 tartine et 1/2 jus de fruit pressé / 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido	\$ 13500
Sans gluten (Café au lait, tartines de riz avec beurre et confiture) / Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)	\$ 11600
¡NOUVEAU! Café au lait et Tartine à l'avocat (Pain brioché au levain, avec avocat, oeuf poché, tomates fraîches et olives) / Café con leche y avocado toast	\$ 15000
Américain (œufs brouillés, lard, 1/2 jus de fruit pressé et tartines) / Americano (Huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)	\$ 16300
2 cafés au lait et 1 flapjack / 2 café con leche y 1 flap jack	\$ 19500



ACCOMPAGNEMENTS / PARA ACOMPAÑAR

	Croissant maison à la sucré / Medialuna casera	\$ 2000
	Croissant maison à la graisse / Medialunas de grasa caseras	\$ 2000
	Croissant jambon et fromage / Medialuna con jamón y queso	\$ 4800
<i>¡NOUVEAU!</i>	Croissant au fromage et à l'avocat / Medialuna con queso y palta	\$ 6000
	Scone fromage et fruits rouges / Scon de queso o frutos rojos	\$ 2800
	Portion de pudding aux myrtilles / Porción de budín de arándanos	\$ 4000
	Portion de pudding au carrot cake / Porción de budín de carrot cake	\$ 4000
	Croissant et Viennoiseries Spéciales / Croissant casero y Laminados especiales	\$ 4600
	Croissant maison jambon et fromage / Croissant con jamón y queso	\$ 7200
	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	\$ 6300
<i>¡NOUVEAU!</i>	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)	\$ 9000
<i>¡NOUVEAU!</i>	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)	\$ 10400
<i>¡NOUVEAU!</i>	Yahourt naturel maison, granola et fruits / Yogur naturel casero con granola casera y frutas	\$ 8200
	Marroc / Marroc	\$ 1800
	Cornet à la confiture de lait / Conito de dulce de leche	\$ 2800
	Cubarucho (Cornet en forme de cigare) / Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)	\$ 2800
	Alfajor (Biscuit) à la confiture de lait / Alfajor de dulce de leche	\$ 3100
	Alfajor (Biscuit) calafate o frambuesa / Alfajor de calafate o frambuesa	\$ 3400
	Brownie traditionnel / Brownie Tradicional	\$ 4000
	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)	\$ 9000
	Gauffre (Confiture de lait, crème, fruits rouges, glace et fruits secs) / Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	\$ 8800



SANS GLUTEN / SIN TACC

Alfajores (Biscuit)	\$ 4800
Tarte aux pommes ou Tarte noix de coco et confiture de lait / Tarta de manzana o Tarta de coco y dulce de leche	\$ 7200
Brownie	\$ 5200

SANDWICHES

Pain arabe jambon et fromage / Árabe con jamón y queso	\$ 12000
Toasté jambon fromage / Tostado con jamón y queso	\$ 12500
Pain maison jambon et fromage / Jamón y queso en pan casero	\$ 12000
Printanier / Primavera	\$ 14500
Légumes rôtis sur pain à la citrouille avec des pommes de terre Jauja / Vegetales asados en pan de calabaza con Papas Jauja	\$ 13500
Pain maison jambon cru et fromage / Jamón crudo y queso en pan casero	\$ 14500
Burger complet avec pommes de terre Jauja / Hamburguesa completa con papas Jauja	\$ 23500
¡NOUVEAU! 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)	\$ 24700
Pilons grillés avec pommes de terre Jauja / Muslitos grillados con papas Jauja	\$ 22000
Milanaise (viande panée) complète avec pommes de terre Jauja / Milanesa completa con papas fritas	\$ 24700

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella	\$ 12700
Napolitaine / Napolitana	\$ 13900
Légumes grillés / Vegetales asados	\$ 15400
Quatre fromages / Cuatro quesos	\$ 15700
Jambon et poivrons / Jamón y morrones	\$ 16300
Jambon cru et roquette / Jamón crudo y rúcula	\$ 16700
Champignons, mozzarella et oignons nouveaux / Hongos, muzzarella y verdeo	\$ 17300

EMPANADAS / Empanadas caseras

Agneau / Cordero	\$ 4800
Viande hachée au couteau / Carne cortada a cuchillo	\$ 4800
Jambon et fromage / Jamón y queso	\$ 4800
Fromage et à l'oignon / Queso y cebolla	\$ 4800



DESSERTS / POSTRES

Crêpes à la confiture de lait

/ Panqueques con dulce de leche

\$ 7800

Tiramisu

/ Tiramisú

\$ 9500

Coupe de glace deux saveurs

/ Copa dos gustos

\$ 7200

Brownie tiède avec boule de glace

/ Brownie tibio con helado

\$ 8500

¡NOUVEAU! Macarons, 4 unités

/ Macarons 4 unidades

\$ 8200

Merengueche du Sud (Glace à la confiture de lait, meringues, framboise et crème)

/ Merengueche del Sur

\$ 7400

Brownita (Glace, brownie, crème et sauce chocolat)

/ Borwnita

\$ 7700

Salade de fruits

/ Ensalada de frutas

\$ 8500

La vengeance de Macédoine (Crème américaine et salade de fruits)

/ La venganza de Macedonia

\$ 8500

Coupe Jauja (Glace, fruits régionaux, crème, charlotte et noix)

/ Copa Jauja

\$ 12800

Banana split (à partager)

(2 bananes, glace au chocolat, glace à la fraise, glace à la confiture de lait, crème, noix et amandes)

\$ 15500



GÂTEAUX ET TARTES / TORTAS

Tarte aux pommes / Tarta de Manzanas	\$ 8300
Tarte à la framboise / Tarta de Frambuesa	\$ 8300
Tarte au citron / Lemon Pie	\$ 8300
Crème et Framboise / Frambuesas y Crema	\$ 8300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 8300
Rogel / Rogel	\$ 8300
Forêt noire / Selva Negra	\$ 8300
Chocolat, confiture de lait et noix / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 8300
Brownie / Selva Negra	\$ 8300
Mousse au chocolat / Mousse de Choco	\$ 8300
¡NOUVEAU! Capuccino / Torta Ópera	\$ 8300

GLACES / HELADOS

Tu peux scanner ce code QR et consulter toutes nos saveurs disponibles.





BOISSONS / BEBIDAS

Eau minérale	\$ 3500
/ Agua mineral	
Eaux aromatisées	\$ 3700
/ Aguas saborizadas	
NOUVEAU! Eau de coings	\$ 3800
/ Agua de membrillos	
NOUVEAU! Lim Sau (au choix avec ou sans alcool)	\$ 3800
/ Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	
Sodas	\$ 3700
/ Gaseosas	
Limonade naturelle	\$ 5500
/ Limonada natural	
NOUVEAU! Limonade aux Framboises	\$ 5500
/ Limonada de Frambuesa	
Jus d'orange pressée	\$ 5500
/ Jugo de naranja exprimido	
Jus de pamplemousse pressé	\$ 5500
/ Jugo de pomelo exprimido	
NOUVEAU! Gin Sau	\$ 10500
/ Gin Sau	

BIÈRES ARTISANALES

Demi Kunstmann / ½ pinta	\$ 4900
Pinte Kunstmann / Pinta	\$ 7000



BIÈRES / CERVEZA

Stella Artois	\$ 6500
Stella Artois Noire	\$ 6500
Patagonia (740cl)	\$ 12000

SMOOTHIES / LICUADOS

Banane	\$ 6200
/ Banana	
Fraise (au lait ou à l'eau)	\$ 6200
/ Frutilla (con leche o agua)	
Framboise (au lait ou à l'eau)	\$ 6200
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Smoothie au jus d'orange	\$ 6400
/ Licuado con jugo de naranja	
Multifruit	\$ 6400
/ Multifruta	
Vegans (au lait d'amande)	\$ 7800
/ Veganos	
Milkshake	\$ 6800

VERMUT

Piuke, Vermouth de montagne	\$9500
-----------------------------	--------



WHISKY

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





ENTRÉES (CHAUSSENS SALÉS) AU FOUR / ENTRADAS

NOUVEAU! Papas Jauja portion de frites assaisonnées avec des sauces) / Papas Jauja (porción de papas fritas bastón sazonadas con aderezos)	\$ 7400
NOUVEAU! 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)	\$ 9000
Brochette de provoleta et lard, et aioli aux olives / Pincho de provoleta y panceta con alioli de aceitunas negras	\$ 11000
Soupe de potiron, parmesan, graines de courge grillées et toast de focaccia / Sopa de calabaza, parmesano, semillas de calabaza tostada y tostada de focaccia	\$ 10000
Soupe de cynorrhodon, crème et toast de focaccia / Sopa de mosqueta, crema y tostada de focaccia	\$ 10000
Beignets de calamar / Rabas	\$ 19500

NOS CLASSIQUES JAUJA AVEC GARNITURE INCLUSE

/ CLÁSICOS CON GUARNICIÓN INCLUIDA

Milanaise / Milanesa de ternera	\$ 25000
Milanaise Napolitaine / Milanesa napolitana	\$ 27000
Suprême (milanaise de Poulet) / Suprema	\$ 25000
Suprême Napolitaine (avec tomates et fromage fondu) / Suprema napolitana	\$ 27000
Faux-filet grillé (350grs) / Ojo de bife grillado (350grs)	\$ 33000
Pilons grillés / Muslitos grillados	\$ 22500
Truite au citron / Trucha al limón	\$ 31000

Choisis ton accompagnement: Purée de pommes de terre ou purée de citrouille //

Papas Jauja ou patates à l'espagnole // Salade du potager

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

PLATS VÉGÉTARIENS / VEGANOS

Beignets de légumes du jardin (sur Babaganoush (trempette d'aubergines grillées) et salade bio) / Pakoras de verduras de la huerta (sobre babaganoush y ensalada orgánica)	\$ 16900
NOUVEAU! Croquettes d'aubergine et parmesan , avec aioli aux olives et salade du jardin / Croquetas de berenjena y parmesano, con alioli de olivas y ensalada de la huerta	\$ 18000
Burger Vegan Curry et Pois chiches (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)	\$ 22000



SPÉCIALITÉS JAUJA / ESPECIALES

	Hamburger complet (Avec bacon, fromage, œuf, laitue, tomate, sauce Jauja et frites Jauja) / Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja)	\$ 21500
NOUVEAU!	Hamburger 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)	\$ 22500
NOUVEAU!	Matambre tendre sous vide (Avec des champignons patagoniens, des oignons caramélisés et de la mozzarella, accompagné de garniture au choix) / Matambre tiernizado al vacío con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y mozzarella, con guarnición a elección	\$ 30000
NOUVEAU!	Disque à l'agneau ·plats pour 2 personne· Agneau, légumes, sauce tomate et pommes de terre à l'espagnole / Disco de cordero (Cordero, vegetales, salsa de tomate y papas españolas)	\$ 62000
NOUVEAU!	Agneau cuit lentement (sous vide) ·plats pour 2 personne· (Avec papas Jauja et salade du jardin) / Cordero en cocción lenta (sous vide) ·para compartir· (con papas Jauja o ensalada de la huerta)	\$ 70000
NOUVEAU!	Disque d'osso buco au vin rouge ·plats pour 2 personnes· (Avec des pois frais et des pommes de terre espagnoles) / Disco de osobuco al vino tinto con arvejas frescas y papas españolas	\$ 55000
	Entrecôte avec sauce aux morilles / Ojo de bife con salsa de morillas	\$ 40900
	Truite avec sauce aux morilles / Trucha con salsa de morillas	\$ 42000
	Salade du jardin Laitue, roquette, tomates, carottes et oignon rouge / Ensalada de la huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)	\$ 13600
NOUVEAU!	Salade violette tiède laitue, sauce César, croûtons, fromage et poulet tiède mariné / Ensalada Caesar de estación (lechuga, aderezo Caesar, croutones, queso y pollo tibio marinado)	\$ 13700
	Salade César de saison avec riz yamaní, betterave, carotte, mélange de quatre fromages, œuf poché, oignon mariné, graines grillées et sauce tartare / Ensalada morada tibia de arroz yamaní, remolacha, zanahoria, blend de cuatro quesos, huevo escalfado, cebolla encurtida, semillas tostadas y salsa tártara	\$ 15200
	Salade Jauja Feuilles vertes, tomates séchées, fromage bleu, parmesan et noix / Jauja (Verdes, tomates secos, queso azul, parmesano y nueces)	\$ 16600



PÂTES MAISON / PASTAS CASERAS

Gnocchis de pommes de terre avec sauce bolognaise (tomates et viande hachée) \$ 15900

/ Ñoquis de papa con salsa bolognesa

Tagliatelles aux œufs avec sauce rose (crème et tomate) \$ 17300

/ Tallarines al huevo con salsa rosa

Raviolis aux épinards et ricotta avec quatre fromages et noix \$ 19800

/ Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez

Sorrentinos au jambon et mozzarella avec cerises confites, basilic et olives noires \$ 18700

/ Sorrentinos de jamón y muzzarella con cherries confitados, albahaca y olivas negras

Raviolis à la truite avec sauce tomate \$ 22700

/ Raviolos de trucha con salsa fileto

Raviolis à l'agneau et ragoût de champignons et romarin \$ 24700

/ Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero

NOUVEAU! Lasagne de truite et épinards avec crème au citron \$ 25600

/ Lasagna de trucha y espinaca con crema de limón

Raviolis à la courge avec ragoût de morilles \$ 29400

/ Raviolones de calabaza y parmesano con estofado de morillas

EMPANADAS / Empanadas caseras

Agneau / Cordero \$ 4800

Viande hachée au couteau / Carne cortada a cuchillo \$ 4800

Jambon et fromage / Jamón y queso \$ 4800

Fromage et à l'oignon / Queso y cebolla \$ 4800

PIZZAS CUITES AU FOUR À PIERRE

Mozzarella / Muzzarella \$ 12700

Napolitaine / Napolitana \$ 13900

Légumes grillés / Vegetales asados \$ 15400

NOUVEAU! Quatre fromages / Cuatro quesos \$ 15700

Jambon et poivrons / Jamón y morrones \$ 16300

Jambon cru et roquette / Jamón crudo y rúcula \$ 16700

Champignons, mozzarella et oignons nouveaux / Hongos, muzzarella y verdeo \$ 17300



DESSERTS / POSTRES

NOUVEAU! Crêpe au dulce de leche avec glace "Mousse Piltri" et crème	\$ 7800
/ Panqueques con dulce de leche	
Tiramisu	\$ 9500
/ Tiramisú	
Coupe de glace deux saveurs	\$ 7200
/ Copa dos gustos	
Brownie tiède avec boule de glace	\$ 8500
/ Brownie tibio con helado	
NOUVEAU! Macarons, 4 unités	\$ 8200
/ Macarons 4 unidades	
Merengueche du Sud (Glace à la confiture de lait, meringues, framboise et crème)	\$ 7400
/ Merengueche del Sur	
La vengeance de Macédoine (Crème américaine et salade de fruits)	\$ 8500
/ La venganza de Macedonia	
Coupe Jauja (Glace, fruits régionaux, crème, charlotte et noix)	\$ 12800
/ Copa Jauja	
Banana split (à partager)	\$ 15500
(2 bananes, glace au chocolat, glace à la fraise, glace à la confiture de lait, crème, noix et amandes)	

GÂTEAUX ET TARTES / TORTAS

Tarte aux pommes / Tarta de Manzanas	\$ 8300
Tarte à la framboise / Tarta de Frambuesa	\$ 8300
Tarte au citron / Lemon Pie	\$ 8300
Crème et Framboise / Frambuesas y Crema	\$ 8300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 8300
Rogel / Rogel	\$ 8300
Forêt noire / Selva Negra	\$ 8300
Chocolat, confiture de lait et noix / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 8300
Brownie / Selva Negra	\$ 8300
Mousse au chocolat / Mousse de Chocolate	\$ 8300
NOUVEAU! Capuccino / Torta Ópera	\$ 8300

GLACES / HELADOS

Tu peux scanner ce code QR et consulter toutes nos saveurs disponibles.





BOISSONS / BEBIDAS

Eau minérale	\$ 3500
/ Agua mineral	
Eaux aromatisées	\$ 3700
/ Aguas saborizadas	
NOUVEAU! Eau de coings	\$ 3800
/ Agua de membrillos	
NOUVEAU! Lim Sau (au choix avec ou sans alcool)	\$ 3800
/ Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	
Sodas	\$ 3700
/ Gaseosas	
Limonade naturelle	\$ 5500
/ Limonada natural	
NOUVEAU! Limonade aux Framboises	\$ 5500
/ Limonada de Frambuesa	
Jus d'orange pressée	\$ 5500
/ Jugo de naranja exprimido	
Jus de pamplemousse pressé	\$ 5500
/ Jugo de pomelo exprimido	
Gin Sau	\$ 10500
/ Gin Sau	

BIÈRES ARTISANALES

Demi Kunstmann / ½ pinta	\$ 4900
Pinte Kunstmann / Pinta	\$ 7000



BIÈRES / CERVEZA

Stella Artois	\$ 6500
Stella Artois Noire	\$ 6500
Patagonia (740cl)	\$ 12000

SMOOTHIES / LICUADOS

Banane	\$ 6200
/ Banana	
Fraise (au lait ou à l'eau)	\$ 6200
/ Frutilla (con leche o agua)	
Framboise (au lait ou à l'eau)	\$ 6200
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Smoothie au jus d'orange	\$ 6400
/ Licuado con jugo de naranja	
Multifruit	\$ 6400
/ Multifruta	
Vegans (au lait d'amande)	\$ 7800
/ Veganos	
Milkshake	\$ 6800

VERMUT

Piuke, Vermouth de montagne	\$9500
-----------------------------	--------



WHISKY

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



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