

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	\$ 2300
Ristretto	\$ 2300
Café Chico	\$ 2300
Café Mediano	\$ 2700
Café Doble	\$ 3200
Café con leche	\$ 3200
<i>¡NUEVO!</i> Magic (Doble ristretto con leche espumada)	\$ 3200
Flat White (Doble shot de café espresso con leche espumada)	\$ 3700
Café Moka (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	\$ 3700
Café Macchiato (Doble shot de espresso con espuma de leche)	\$ 3700
Affogato (Doble shot de espresso sobre helado de crema americana)	\$ 3200
Capuccino (Con espuma de leche, canela y chocolate)	\$ 3500
<i>¡NUEVO!</i> Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	\$ 3800
Té Negro	\$ 2300
Té con leche	\$ 2500
Digestivos (Boldo, manzanilla, mezcla de hierbas, tilo, mate cocido)	\$ 2300
Té especial (Consultar variedades)	\$ 2600
Té en hebras	\$ 2600
Chocolate caliente mediano	\$ 3100
Chocolate caliente grande	\$ 3700
Submarino	\$ 2900
Submarino Amarillo (Chocolate caliente con helado de vainilla)	\$ 3600

CAFÉS ESPECIALES

Café con gotas	\$ 3400
Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)	\$ 4700
Vienés (Café doble, helado y crema)	\$ 4700

CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Café con leche	\$ 3900
Capuccino	\$ 3900
Submarino	\$ 4300
<i>¡NUEVO!</i> Brownie Vegano	\$ 3000

PARA ACOMPAÑAR

Medialuna casera	\$ 1000
Medialuna de grasa casera	\$ 1000
Medialuna con jamón y queso	\$ 2600
Scon de queso o frutos rojos	\$ 1500
Croissant casero y Laminados especiales	\$ 2600
Croissant con jamón y queso	\$ 4000
Tostadas de pan casero con manteca y dulce (Podés elegir cambiar por queso crema o dulce de leche o miel)	\$ 4900

¡NUEVO! **Avocado Toast** \$ 8000
(Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)

¡NUEVO! **Yogur natural casero con granola casera y frutas** \$ 5000

Marroc	\$ 1300
Conito de dulce de leche // Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)	\$ 2000
Alfajor de dulce de leche	\$ 2200
Alfajor de calafate o frambuesa	\$ 2500
Brownie Tradicional	\$ 2300
Flap jack (Triple panqueque Americano con helado, dulce de leche, banana, almendras, nueces, frutos rojos, merengues, crema, chocolate y miel)	\$ 7000
Waffle (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	\$ 6300

SIN TACC

Alfajores	\$ 3500
Tarta de manzana o Tarta de coco y dulce de leche	\$ 4300
Brownie	\$ 3800

COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café mediano y scon	\$ 4000
Café mediano y alfajor de dulce de leche	\$ 4700
Submarino y 2 medialunas	\$ 4700
Porteñito (Café con leche y dos medialunas)	\$ 5000
Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso	\$ 5600
Café y porción de torta	\$ 7300
Capuccino y porción de torta	\$ 7600
Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)	\$ 8000
1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido	\$ 9100
Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)	\$ 8500
<i>¡NUEVO!</i> Café con Leche y Avocado Toast	\$ 11000
Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)	\$ 11200
2 café con leche y 1 flap jack	\$ 13200

SANDWICHES

Árabe con jamón y queso	\$ 7600
Tostado con jamón y queso	\$ 8300
Jamón y queso en pan casero	\$ 8200
Primavera en pan casero	\$ 8600
Vegetales asados con papas fritas	\$ 8600
Jamón crudo y queso en pan casero	\$ 10300
Hamburguesa completa con papas fritas	\$ 14000
¡NUEVO! Hamburguesa Jauja	\$ 16000
Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas fritas.	
Pechuga de pollo completo con papas fritas	\$ 15200
Milanesa completa con papas fritas	\$ 15000

PIZZAS A LA PIEDRA

Muzzarella	\$ 13800
Napolitana	\$ 15000
Vegetales asados	\$ 16600
Cuatro quesos	\$ 17000
Jamón y morrones	\$ 17400
Jamón crudo y rúcula	\$ 17800
Hongos y muzzarella	\$ 18400

EMPANADAS CASERAS

Cordero	\$ 3000
Carne cortada a cuchillo	\$ 3000
Jamón y queso	\$ 3000
Queso y verduras	\$ 3000

POSTRES

Panqueques (Con dulce de leche y crema)	\$ 3300
Tiramisú	\$ 4300
Copa dos gustos (Dos bochas de nuestro helado. Elegí tus sabores)	\$ 4000
Brownie tibio con helado	\$ 4100
¡NUEVO! Macarons 4 unidades	\$ 5400
Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	\$ 4700
Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)	\$ 4700
Copa Tío Cookie (Helado, cookies, crema y salsa de chocolate)	\$ 4700
¡NUEVO! Almendrado Jauja con Charlotte	\$ 4700
Ensalada de frutas	\$ 5000
La venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	\$ 6100
Copa Jauja (Helado de crema americana con frutos rojos, crema chantilly, charlotte y nueces)	\$ 6500
Banana split (para compartir) (2 bananas, helado de chocolate, helado de frutilla y helado de dulce de leche, crema, nueces y almendras)	\$ 7000

BEBIDAS

¡NUEVO! Agua de Membrillos de la Comarca	\$ 2100
Agua mineral	\$ 2800
Aguas saborizadas	\$ 2800
Gaseosas	\$ 2800
Limonada natural	\$ 4000
¡NUEVO! Limonada de Frambuesas	\$ 4000
Jugo de naranja exprimido	\$ 4000
Jugo de pomelo exprimido	\$ 4000
¡NUEVO! Kombucha Slug Club (Consultar la variedad de sabores disponibles)	\$ 4800

LICUADOS

Banana	\$ 3900
Frutilla (con leche o agua)	\$ 3900
Frambuesa (con leche o agua)	\$ 3900
Licuada con jugo de naranja	\$ 4200
Multifruta	\$ 4200
Veganos (con leche de almendras)	\$ 4800
Milkshake	\$ 5200

TORTAS

Tarta de Manzanas	\$ 4300
Tarta de Frambuesa (en dos versiones)	\$ 4300
Lemon Pie	\$ 4300
Frambuesas y Crema	\$ 4300
Cheesecake Tradicional	\$ 4300
Rogel	\$ 4300
Selva Negra	\$ 4300
Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 4300
Brownie	\$ 4300
Mousse de Choco	\$ 4300
¡NUEVO! Torta Ópera	\$ 4300

HELADOS

Podés escanear este QR
y consultar los sabores
disponibles de helado



CERVEZA TIRADA ARTESANAL

½ pinta Kunstmann	\$ 3800
Pinta Kunstmann	\$ 5300



CERVEZA

Stella Artois	\$ 4600
Stella Artois Noire	\$ 4600
Patagonia (740 cm3)	\$ 8500

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	\$8000
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	\$9900



ENTRADAS

Pincho de provoleta y panceta	Con mix de verdes, criolla de frutos rojos y pasta de olivas negras	\$ 8000
Sopa de calabaza, parmesano y semillas de calabaza tostadas		\$ 8300
Sopa de rosa mosqueta, crema y croutones		\$ 8300
Rabas		\$ 17000

CLÁSICOS JAUJA con guarnición incluida

Milanesa de ternera		\$ 13800
Milanesa de ternera napolitana		\$ 15200
Suprema de pollo		\$ 13800
Suprema de pollo napolitana		\$ 15200
Ojo de bife grillado (350gr)		\$ 19200
Pechuga a la plancha		\$ 13200
Trucha al limón		\$ 26500

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

ESPECIALES JAUJA

<i>¡NUEVO!</i> Goulash con spaetzle - especial invierno -		\$ 15200
Ojo de bife al chimi (350gr)		\$ 19200
Con criolla de frutos rojos y papas españolas a los 4 quesos		
Trucha con crema de hongos		\$ 32000
Elegí tu guarnición: puré o papas o ensalada		
Hamburguesa completa		\$ 14000
Con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate y papas fritas		
<i>¡NUEVO!</i> Hamburguesa Jauja		\$ 16000
Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas fritas.		
Disco de pollo (pata muslo) - para DOS personas -		\$ 33000
Con vegetales, salsa de tomate, panceta ahumada y papas españolas		
Disco de cordero braseado - para DOS personas -		\$ 36000
Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas españolas		
Cordero braseado - para DOS personas -		\$ 34700
Con papas fritas o ensalada de la huerta		
Ensalada de la Huerta		\$ 10600
Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada		
Ensalada Caesar		\$ 11200
Lechuga, aderezo Cesar, croutones, escamas de queso y pollo		
Ensalada Jauja		\$ 12800
Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces y chutney de estación		

PLATOS VEGANOS

Pakorás	\$ 10900
Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush y leche de almendras con ensalada de la huerta (Vegano)	
Hamburguesa Vegana de porotos y hongos	\$ 14000
En pan de papa con pepinos encurtidos, lechuga, cebollas crispy, aderezos Jauja y muzzarella vegana. Con papas fritas (Vegano)	

PASTAS CASERAS

Ñoquis de papa con salsa rosa	\$ 10800
Tallarines al huevo con salsa bolognesa	\$ 11700
Sorrentinos de jamón y muzzarella al fileto	\$ 12300
Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	\$ 13500
Raviolones de calabaza asada y parmesano salteados con tomates cherry confitados, albahaca y semillas de calabaza garrapiñadas	\$ 14800
Tagliatelle de harina de rosa mosqueta con vegetales al wok	\$ 15800
Raviolones de trucha en masa de harina de rosa mosqueta a la crema de hierbas y limón	\$ 16700
Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	\$ 17900

EMPANADAS CASERAS

Cordero	\$ 3000
Carne cortada a cuchillo	\$ 3000
Jamón y queso	\$ 3000
Queso y verduras	\$ 3000

PIZZAS A LA PIEDRA

Muzzarella	\$ 13800
Napolitana	\$ 15000
Vegetales asados	\$ 16600
Cuatro quesos	\$ 17000
Jamón y morrones	\$ 17400
Jamón crudo y rúcula	\$ 17800
Hongos y muzzarella	\$ 18400

POSTRES

Panqueques (Con dulce de leche y crema)	\$ 3300
Tiramisú	\$ 4300
Copa dos gustos (Dos bochas de nuestro helado. Elegí tus sabores)	\$ 4000
Brownie tibio con helado	\$ 4100
<i>¡NUEVO!</i> Macarons 4 unidades	\$ 5400
Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	\$ 4700
Copa Tío Cookie (Helado, cookies, crema y salsa de chocolate)	\$ 4700
<i>¡NUEVO!</i> Almendrado Jauja con Charlotte	\$ 4700
La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	\$ 6100
Copa Jauja (Helado de crema americana con frutos rojos, crema chantilly, charlotte y nueces)	\$ 6500

BEBIDAS

<i>¡NUEVO!</i> Agua de Membrillos de la Comarca	\$ 2100
Agua mineral	\$ 2800
Aguas saborizadas	\$ 2800
Gaseosas	\$ 2800
Limonada natural	\$ 4000
<i>¡NUEVO!</i> Limonada de Frambuesas	\$ 4000
Jugo de naranja exprimido	\$ 4000
Jugo de pomelo exprimido	\$ 4000
<i>¡NUEVO!</i> Kombucha Slug Club (Consultar la variedad de sabores disponibles)	\$ 4800

LICUADOS

Banana	\$ 3900
Frutilla (con leche o agua)	\$ 3900
Frambuesa (con leche o agua)	\$ 3900
Licuada con jugo de naranja	\$ 4200
Multifruta	\$ 4200
Veganos (con leche de almendras)	\$ 4800
Milkshake	\$ 5200

TORTAS

Tarta de Manzanas	\$ 4300
Tarta de Frambuesa (en dos versiones)	\$ 4300
Lemon Pie	\$ 4300
Frambuesas y Crema	\$ 4300
Cheesecake Tradicional	\$ 4300
Rogel	\$ 4300
Selva Negra	\$ 4300
Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 4300
Brownie	\$ 4300
Mousse de Choco	\$ 4300
<i>¡NUEVO!</i> Torta Ópera	\$ 4300

HELADOS

Podés escanear este QR
y consultar los sabores
disponibles de helado



CERVEZA TIRADA ARTESANAL

½ pinta Kunstmann	\$ 3800
Pinta Kunstmann	\$ 5300



CERVEZA

Stella Artois	\$ 4600
Stella Artois Noire	\$ 4600
Patagonia (740 cm3)	\$ 8500

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	\$8000
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	\$9900





HOT BEVERAGES / CAFETERÍA

	Espresso	\$ 2300
	/ Espresso	
	Ristretto	\$ 2300
	/ Ristretto	
	Small cup of coffee	\$ 2300
	/ Café chico	
	Medium cup of coffee	\$ 2700
	/ Café Mediano	
	Double shot	\$ 3200
	/ Café doble	
NEW!	Magic (Double Ristretto with Frothed Milk)	\$ 3200
	/ Doble ristretto con leche espumada	
	Latte (Coffee with milk)	\$ 3200
	/ Café con leche	
	Flat White (Double shot of espresso and frothed milk)	\$ 3700
	/ (Doble shot de café espresso con leche espumada)	
	Café Moka (Shot of espresso with pure cocoa and frothed milk)	\$ 3700
	/ (Shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	
	Café Macchiato (Double shot of espresso and frothed milk)	\$ 3700
	/ (Doble shot de espresso con espuma de leche)	
	Affogato (Double shot of espresso with dairy cream ice cream)	\$ 3200
	/ (Shot de espresso sobre helado de crema americana)	
	Capuccino (With frothed milk, cinnamon and chocolate)	\$ 3500
	/ (Con espuma de leche, canela y chocolate)	
NEW!	Iced Latte	\$ 3800
	/ Iced Latte (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	
	Black Tea	\$ 2300
	/ Té Negro	
	Tea with milk	\$ 2500
	/ Té con leche	
	Digestive infusions (Boldo leaf, Chamomille, Herbal mix, Lime/Lindel tree, Yerba Mate)	\$ 2300
	/ Digestivos	
	Special tea (Check available varieties)	\$ 2600
	/ Té especial	
	Loose Leaf Tea	\$ 2600
	/ Té en hebras	
	Hot chocolate (Medium)	\$ 3100
	/ Chocolate caliente mediano	
	Hot chocolate (Large)	\$ 3700
	/ Chocolate caliente grande	
	Submarine (Milk with a chocolate bar)	\$ 2900
	/ Submarino	
	Yellow submarine (Hot chocolate with vanilla ice cream)	\$ 3600
	/ Submarino Amarillo	



SPECIAL COFFEES / CAFÉS ESPECIALES

Coffee with liquor drops \$ 3400

/ Café con gotas

Irish (Double shot, whisky, cream and cinnamon) \$ 4700

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

Viennese (Double shot, ice cream, cream) \$ 4700

/ Vienés (Café doble, helado y crema)

VEGAN Made with home made almond milk

/ CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Coffee with milk \$ 3900

/ Café con leche

Capuccino \$ 3900

/ Capuccino

Submarine (milk with a chocolate bar) \$ 4300

/ Submarino

NEW! Brownie \$ 3000

/ Brownie Vegano

BREAKFAST AND AFTERNOON SNACKS / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Medium coffee and a scone \$ 4000

/ Café mediano y scon

Coffee (medium size) with alfajor (filled with dulce de leche) \$ 4700

/ Café mediano y alfajor

Submarino (Hot milk and chocolate bar to melt in) and 2 medialuna \$ 4700

/ Submarino y 2 medialunas

Porteño (Coffee Latte + two medialuna (argentine style croissants)) \$ 5000

/ Porteño (Café con leche y dos medialunas)

Caffe latte + medialuna with ham and cheese \$ 5600

/ Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso

Coffee with slice of cake \$ 7300

/ Café y porción de torta

Cappuccino and slice of cake \$ 7600

/ Cappuccino y porción de torta

Classic (Coffee Latte + toast with butter and jam or dulce de leche) \$ 8000

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

1/2 ham and cheese toasted sandwich + 1/2 freshly squeezed orange juice \$ 9100

/ 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido

Gluten Free (Coffee Latte + rice toasts + butter and jam or dulce de leche) \$ 8500

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

NEW! Caffe latte + Avocado Toast \$ 11000

/ café con leche y Avocado toast

American (Coffee Latte, scrambled egg, bacon, 1/2 freshly squeezed orange juice, and toasts) \$ 11200

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

2 caffe latte + flap jack \$ 13200

/ 2 café con leche y 1 flap jack



TREATS / PARA ACOMPAÑAR	
Homemade Medialuna / Medialuna casera	\$ 1000
Homemade Medialuna de grasa / Medialuna de grasa caseras	\$ 1000
Ham and cheese Medialuna / Medialuna con jamón y queso	\$ 2600
Cheese Scone or Berries Scone / Scon de queso o frutos rojos	\$ 1500
Croissant and Special Viennoiseries / Croissant casero y Laminados especiales	\$ 2600
Ham and cheese homemade croissant / Croissant con jamón y queso	\$ 4000
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)	\$ 4900
NEW! 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)	\$ 8000
NEW! Homemade natural yogurt with homemade granola and fruits / Yogur natural casero con granola casera y frutas	\$ 5000
Marroc / Marroc	\$ 1300
Chocolate covered cone filled with dulce de leche / Conito de dulce de leche	\$ 2000
Cubarucho (An ice cream cone, but filled with dulce de leche and covered in chocolate instead) / Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)	\$ 2000
Dark or white chocolate "alfajor" (Filled "alfajor" with dulce de leche covered in dark or white chocolate) / Alfajor de dulce de leche	\$ 2200
Calafate or raspberry "alfajor" (Filled "alfajor" with raspberries or calafate covered in dark or white chocolate) / Alfajor de dulce de leche	\$ 2500
Chocolate brownie / Brownie Tradicional o Vegano	\$ 2300
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)	\$ 7000
Waffle (With dulce de leche, cream, red fruits, ice cream and nuts) / Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	\$ 6300



GLUTEN FREE / SIN TACC

Alfajores	\$ 3500
Apple pie or Coconut and dulce de leche pie / Tarta de manzana o Tarta de coco y dulce de leche	\$ 4300
Brownie	\$ 3800

SANDWICHES

Ham and cheese in pita bread / Árabe con jamón y queso	\$ 7600
Thin sliced bread with ham and cheese / Tostado con jamón y queso	\$ 8300
Ham and cheese in home made bread / Jamón y queso en pan casero	\$ 8200
Spring (lettuce, tomato, ham, cheese) / Primavera	\$ 8600
Roasted vegetables with french fries / Vegetales asados con papas fritas	\$ 8600
Prosciutto and cheese in home bread / Jamón crudo y queso en pan casero	\$ 10300
Full burger with french fries (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Hamburguesa completa con papas fritas	\$ 14000
NEW! Jauja Burger (With pickled cucumbers, Tybo cheese, crispy onions, lettuce, and Jauja dressings. With French fries.) / Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas fritas)	\$ 16000
Full chicken with french fries (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Pechuga de pollo completo con papas fritas	\$ 15200
Fried breaded cutlets with french fries (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Milanesa completa con papas fritas	\$ 15000

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella	\$ 13800
Fresh tomato slices / Napolitana	\$ 15000
Roasted vegetables / Vegetales asados	\$ 16600
Four cheeses / Cuatro quesos	\$ 17000
Ham and bell peppers / Jamón y morrones	\$ 17400
Prosciutto and Arugula / Jamón crudo y rúcula	\$ 17800
Mozzarella and mushrooms / Hongos y Muzzarella	\$ 18400

EMPANADAS / EMPANADAS CASERAS

Lamb / Cordero	\$ 3000
Knife-cut meat / Carne cortada a cuchillo	\$ 3000
Ham and cheese / Jamón y queso	\$ 3000
Cheese and vegetables / Queso y verduras	\$ 3000



DESSERTS / POSTRES

	Argentine style pancake with dulce de leche	\$ 3300
	/ Panqueques con dulce de leche	
	Tiramisu Cake	\$ 4300
	/ Tiramisú	
	Two scoops, two flavours	\$ 4000
	/ Copa dos gustos	
	Warm brownie with ice cream	\$ 4100
	/ Brownie tibio con helado	
NEW!	Macarons, 4 units	\$ 5400
	/ Macarons 4 unidades	
	Merengueche del sur (Dulce de leche ice cream, meringue, raspberry, cream)	\$ 4700
	/ Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	
	Brownita (Ice cream, brownies, cream and chocolate dressing)	\$ 4700
	/ Brownita (Helado, brownies, crema y salsa de chocolate)	
	Uncle Cookie Cup (Ice cream, cookies, cream and chocolate dressing)	\$ 4700
	/ Copa Tio Coochie (Helado, cookies, crema y salsa de chocolate)	
NEW!	Homemade Almond ice cream with Charlotte	\$ 4700
	/ Almendrado Jauja con Charlotte	
	Fresh fruits salad	\$ 5000
	/ Ensalada de frutas	
	Macedonia's Revenge (Chantilly ice cream with fresh fruits salad)	\$ 6100
	/ La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	
	Jauja Cup (Ice cream, red fruits from this region, chocolate dressing and walnuts)	\$ 6500
	/ Copa Jauja	
	Banana Split -to share-	\$ 7000
	(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	\$ 4300
Raspberry pie / Tarta de Frambuesa	\$ 4300
Lemon pie / Lemon Pie	\$ 4300
Raspberry Cake (With chocolate and cream) / Frambuesas y Crema	\$ 4300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 4300
Rogel cake (Puff pastry in layers with dulce de leche, italian meringue) / Rogel	\$ 4300
Black forest (Chocolate, sour cherries, cream) / Selva Negra	\$ 4300
Chocolate cake (With dulce de leche and walnuts) / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 4300
Brownie cake / Brownie	\$ 4300
Chocolate mousse cake / Mousse de Choco	\$ 3800
NEW! Opera cake / Torta Ópera	\$ 4300



SOFT DRINKS / BEBIDAS

NEW! Quince Juice from the Region	\$ 2100
/ Agua de Membrillos de la Comarca	
Mineral water	\$ 2800
/ Agua mineral	
Soft drinks	\$ 2800
/ Aguas saborizadas	
Sodas	\$ 2800
/ Gaseosas	
Fresh lemonade (with mint and ginger)	\$ 4000
/ Limonada natural	
NEW! Raspberry Lemonade	\$ 4000
/ Limonada natural	
Fresh orange juice	\$ 4000
/ Jugo de naranja exprimido	
Fresh grapefruit juice	\$ 4000
/ Jugo de pomelo exprimido	
NEW! Kombucha Slug Club	\$ 4800
(Check the flavors available)	

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL

Half pint / ½ pinta	\$ 3800
Pint / Pinta	\$ 5300



BEER / CERVEZA

Stella Artois	\$ 4600
Stella Artois Noire	\$ 4600
Patagonia (740 cm3)	\$ 8500

SHAKES AND SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (with milk)	\$ 3900
/ Banana	
Strawberry (with milk or water)	\$ 3900
/ Frutilla (con leche o agua)	
Raspberry (with milk or water)	\$ 3900
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Shakes with orange juice	\$ 4200
/ Licuado con jugo de naranja	
Fruits Mix (with milk or water)	\$ 4200
/ Multifruta	
Vegan (Made with home made almond milk)	\$ 4800
/ Veganos	
Milkshake (pick your flavor!)	\$ 5200

ICE CREAM / HELADOS

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



WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	\$8000
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	\$9900





STARTERS / ENTRADAS

Provolone cheese and bacon skewer

\$ 8000

With a mix of greens, red fruit creole and olive paste

/ Pincho de provoleta y panceta con mix de verdes, criolla de frutos rojos y pasta de olivas

Pumpkin Soup, parmesan and toasted pumpkin seeds

\$ 8300

/ Sopa de calabaza

Rosehip Soup, cream and croutons

\$ 8300

/ Sopa de mosqueta

Fried Calamari

\$ 17000

/ Rabas

MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

MUSTS / CLÁSICOS JAUJA

Milanesa (Meat Schnitzel / Escalope)

\$ 13800

/ Milanesa de ternera

"Neapolitan" Milanesa (Topped with ham, cheese and tomato sauce)

\$ 15200

/ Milanesa de ternera napolitana

Chicken breast escalope

\$ 13800

/ Suprema de pollo

"Neapolitan" Chicken Breast escalope (Topped with ham, cheese and tomato sauce)

\$ 15200

/ Suprema de pollo napolitana

Grilled Beef "Ojo de bife"

\$ 19200

/ Ojo de bife grillado (350grs)

Grilled chicken breast

\$ 13200

/ Pechuga a la plancha

Grilled Trout with lemon slices

\$ 26500

/ Trucha al limón

All our "musts" are served with potatoe puree or pumpkin puree or french fries or salad.



SPECIALS / ESPECIALES JAUJA

NEW!	Beef goulash with spaetzle - winter special -	\$ 15200
	/ Goulash con spaetzle - especial invierno -	
	Grilled Rib Eye Beef with 'chimichurri' dressing, red fruit 'criolla' sauce and spanish style fried potatoes with 4 melted cheeses mix topping	\$ 19200
	/ Ojo de bife al chimi (Con criolla de frutos rojos y papas españolas a los 4 quesos)	
	Trout with mushroom cream with potatoe puree or pumpkin puree or french fries or salad	\$ 32000
	/ Trucha con crema de hongos (Papas aplastadas, gajos de calabaza con manteca al romero y limón en hebras)	
	Full Burger	\$ 14000
	(With bacon, cheese, egg, lettuce, tomato and French fries)	
	/ Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate y papas fritas)	
NEW!	Jauja Burger	\$ 16000
	(With pickled cucumbers, Tybo cheese, crispy onions, lettuce, and Jauja dressings. With French fries.)	
	/ Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas fritas)	
	Chicken 'Plow Disk dishes' -to share- for two	\$ 33000
	Thigh-leg, smoked bacon, green onion, curry, cream and spanish style fried potatoes	
	/ Disco de pollo -pata muslo- (Con vegetales, salsa de tomate, panceta ahumada y papas españolas)	
	Braised Lamb 'Plow Disk dishes' -to share- for two	\$ 36000
	Lamb, vegetables, tomato sauce and spanish style fried potatoes	
	/ Disco de cordero (Con vegetales, salsa de tomate, huevo frito y papas españolas)	
	Braised lamb -to share- for two	\$ 34700
	(With French fries or fresh salad)	
	/ Paleta de cordero braseada (Con papas fritas o ensalada de la huerta)	
	Garden Salad	\$ 10600
	(Lettuce, arugula, tomatoes, carrots and red onions)	
	/ Ensalada de la Huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)	
	Caesar Salad	\$ 11200
	(Lettuce, Caesar dressing, croutons, cheese flakes, chicken)	
	/ Ensalada Caesar (Lechuga, aderezo Cesar, croutones, escamas de queso y pollo)	
	Jauja Salad	\$ 12800
	(Green leafs, roasted pumpkin, blue cheese, nuts and chutney)	
	/ Ensalada Jauja (Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces, chutney de estación, vinagreta de mostaza)	

VEGAN / PLATOS VEGANOS

	Fresh veggies Pakoras	\$ 10900
	(Fritters) on Babaganoush (roasted eggplant dip) and organic salad (Vegan)	
	/ Pakoras (Buñuelos de verduras de estación sobre babaganoush y leche de almendras con ensalada de la huerta (Vegano)	
	Vegan Bean and Mushroom Burger	\$ 14000
	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))	



HOME MADE PASTA / PASTAS CASERAS

Potato gnocchi with cream and tomato sauce / Ñoquis de papa con salsa rosa	\$ 10800
Egg noodles with bolognesa sauce (Tomato and meat) / Tallarines al huevo con salsa bolognesa	\$ 11700
Ham and mozzarella Sorrentinos (Round-shaped filled pasta) with fileto sauce / Sorrentinos de jamón y muzzarella al fileto	\$ 12300
Spinach and ricotta big ravioli with four cheeses and nuts sauce / Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	\$ 13500
Roasted pumpkin and parmesan big ravioli with slow-roasted tomatoes, basil and toasted pumpkin seeds. / Raviolones de calabaza asada y parmesano salteados con tomates cherry, albahaca y semillas de calabaza garrapiñadas	\$ 14800
Rosehip Flour Tagliatelli (Noodles) with Vegetable wok (Carrots, red pepper, zucchini and eggplant) / Tagliatelle de harina de rosa mosqueta con vegetales al wok	\$ 15800
Rosehip flour dough big ravioli filled with trout with sage and lemon cream / Raviolones de trucha en masa de harina de rosa mosqueta a la crema de salvia y limón	\$ 16700
Lamb Sorrentinos (Round-shaped filled pasta) with mushroom stew and Rosemary sauce / Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	\$ 17900

EMPANADAS / EMPANADAS CASERAS

Lamb / Cordero	\$ 3000
Knife-cut meat / Carne cortada a cuchillo	\$ 3000
Ham and cheese / Jamón y queso	\$ 3000
Cheese and vegetables / Queso y vegetales	\$ 3000

PIZZAS

Mozzarella / Muzzarella	\$ 13800
Fresh tomato slices / Napolitana	\$ 15000
Roasted vegetables / Vegetales asados	\$ 16600
Four cheeses / Cuatro quesos	\$ 17000
Ham and bell peppers / Jamón y morrones	\$ 17400
Prosciutto and Arugula / Jamón crudo y rúcula	\$ 17800
Mozzarella and mushrooms / Hongos y Muzzarella	\$ 18400



DESSERTS / POSTRES

	Argentine style pancake with dulce de leche / Panqueques con dulce de leche	\$ 3300
	Tiramisu Cake / Tiramisú	\$ 4300
	Two scoops, two flavours / Copa dos gustos	\$ 4000
	Warm brownie with ice cream / Brownie tibio con helado	\$ 4100
NEW!	Macarons, 4 units / Macarons 4 unidades	\$ 5400
	Merengueche del sur (Dulce de leche ice cream, meringue, raspberry, cream) / Merengueche del Sur (Helado de Dulce de leche, merengues, frambuesa, crema)	\$ 4700
	Uncle Cookie Cup (Ice cream, cookies, cream and chocolate dressing) / Copa Tio Cookie (Helado, cookies, crema y salsa de chocolate)	\$ 4700
NEW!	Homemade Almond ice cream with Charlotte / Almendrado Jauja con Charlotte	\$ 4700
	Macedonia's Revenge (Chantilly ice cream with fresh fruits salad) / La Venganza de Macedonia (Crema Americana con ensalada de frutas)	\$ 6100
	Jauja Cup (Ice cream, red fruits from this region, chocolate dressing and walnuts) / Copa Jauja	\$ 6500



CAKES AND PIES / TORTAS Y TARTAS

Apple pie / Tarta de Manzanas	\$ 4300
Raspberry cake / Tarta de Frambuesa	\$ 4300
Lemon pie / Lemon Pie	\$ 4300
Raspberry Cake (With chocolate and cream) / Frambuesas y Crema	\$ 4300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 4300
Rogel cake (Puff pastry in layers with dulce de leche, italian meringue) / Rogel	\$ 4300
Black forest (Chocolate, sour cherries, cream) / Selva Negra	\$ 4300
Chocolate cake (With dulce de leche and walnuts) / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 4300
Brownie cake / Brownie	\$ 4300
Chocolate mousse cake / Mousse de Choco	\$ 4300
NEW! Opera cake / Torta Ópera	\$ 4300



ICE CREAM / HELADOS

Scan this QR code and consult all our flavors available.

SOFT DRINKS / BEBIDAS

NEW!	Quince Juice from the Region	\$ 2100
	/ Agua de Membrillos de la Comarca	
	Mineral water	\$ 2800
	/ Agua mineral	
	Soft drinks	\$ 2800
	/ Aguas saborizadas	
	Sodas	\$ 2800
	/ Gaseosas	
	Fresh lemonade (with mint and ginger)	\$ 4000
	/ Limonada natural	
	Fresh orange juice	\$ 4000
	/ Jugo de naranja exprimido	
	Fresh grapefruit juice	\$ 4000
	/ Jugo de pomelo exprimido	
NEW!	Kombucha Slug Club	\$ 4800
	(Check the flavors available)	

CRAFT BEER / CERVEZA ARTESANAL

Half pint / ½ pinta	\$ 3800
Pint / Pinta	\$ 5300



BEER / CERVEZA

Stella Artois	\$ 4600
Stella Artois Noire	\$ 4600
Patagonia (740 cm3)	\$ 8500

SHAKES AND SMOOTHIES / LICUADOS

Banana (with milk)	\$ 3900
/ Banana	
Strawberry (with milk or water)	\$ 3900
/ Frutilla (con leche o agua)	
Raspberry (with milk or water)	\$ 3900
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Shakes with orange juice	\$ 4200
/ Licuado con jugo de naranja	
Fruits Mix (with milk or water)	\$ 4200
/ Multifruta	
Vegan (Made with home made almond milk)	\$ 4800
/ Veganos	
Milkshake (pick your flavor!)	\$ 5200

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	\$8000
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	\$9900





CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES / CAFETERÍA

Espresso / Espresso	\$ 2300
Ristretto / Ristretto	\$ 2300
Café petit / Cortado chico	\$ 2300
Café court moyen / Mediano	\$ 2700
Café double / Café doble	\$ 3200
Café au lait / Café con leche	\$ 3200
¡NOUVEAU! Magic (Double ristretto, lait et mousse) / (Doble ristretto con leche espumada)	\$ 3200
Flat White (Double espresso, lait et mousse) / (Doble shot de café espresso con leche espumada)	\$ 3700
Café Moka (Double espresso, cacao et mousse de lait) / (Doble shot de espresso con cacao puro y leche espumada)	\$ 3700
Café Macchiato (Double espresso et mousse de lait) / (Doble shot de espresso con espuma de leche)	\$ 3700
Affogato (Double espresso versé sur de la glace à la vanille) / (Shot de espresso sobre helado de vainilla)	\$ 3200
Capuccino (Mousse de lait, cannelle et chocolat) / (Con espuma de leche, canela y chocolate)	\$ 3500
¡NOUVEAU! Iced Latte / (Café con leche frío con syrup casero de caramelo y hielo)	\$ 3800
Thé Noir / Té Negro	\$ 2300
Thé au lait / Té con leche	\$ 2500
Infusions digestives (Boldo, Camomille, Mélange d'herbes, Tilleul, Mate en sachet) / Digestivos	\$ 2300
Thé spécial (Consultez les variétés disponibles) / Té especial	\$ 2600
Thé en feuilles / Té en hebras	\$ 2600
Chocolat chaud moyen / Chocolate caliente mediano	\$ 3100
Chocolat chaud grand / Chocolate caliente grande	\$ 3700
Sous-marin (Barre de chocolat à faire fondre dans le lait) / Submarino	\$ 2900
Sous-marin jaune (Chocolat chaud et glace vanille) / Submarino Amarillo	\$ 3600



CAFÉS SPÉCIAUX / CAFÉS ESPECIALES

Café liqueur / Café con gotas	\$ 3400
Irlandais (Café double, whisky, crème et cannelle) / Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)	\$ 4700
Viennois (Café double, glace et crème) / Vienés (Café doble, helado y crema)	\$ 4700

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

Café au lait / Café con leche	\$ 3900
Chocolat chaud / Capuccino	\$ 3900
Capuccino / Submarino	\$ 4300
¡NOUVEAU! Sous-marin / Brownie Vegano	\$ 3000

COMBOS PETIT-DÉJEUNER ET GOÛTER / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café moyen et scone / Café mediano y scon	\$ 4000
Café moyen et alfajor (biscuit) / Café mediano y alfajor	\$ 4700
Sous-marin et 2 croissants sucrés / Submarino y 2 medialunas	\$ 4700
Portenito (Café au lait et 2 croissants sucrés) / Portenito (Café con leche y dos medialunas)	\$ 5000
Café au lait et un croissant sucré / Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso	\$ 5600
Café et portion de tarte / Café y porción de torta	\$ 7300
Capuccino et portion de tarte / Capuccino y porción de torta	\$ 7600
Classique (Café au lait et tartines avec beurre et confiture) / Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)	\$ 8000
1/2 tartine et 1/2 jus de fruit pressé / 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido	\$ 9100
Sans gluten (Café au lait, tartines de riz avec beurre et confiture) / Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)	\$ 8500
¡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	\$ 11000
Américain (œufs brouillés, lard, 1/2 jus de fruit pressé et tartines) / Americano (Huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)	\$ 11200
2 cafés au lait et 1 flapjack / 2 café con leche y 1 flap jack	\$ 13200



ACCOMPAGNEMENTS / PARA ACOMPAÑAR

Croissant maison à la sucré / Medialuna casera	\$ 1000
Croissant maison à la graisse / Medialunas de grasa caseras	\$ 1000
Croissant jambon et fromage / Medialuna con jamón y queso	\$ 2600
Scone fromage et fruits rouges / Scon de queso o frutos rojos	\$ 1500
Croissant et Viennoiseries Spéciales / Croissant casero y Laminados especiales	\$ 2600
Croissant maison jambon et fromage / Croissant con jamón y queso	\$ 4000
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	\$ 4900
¡NOUVEAU! Tartine à l'avocat (Pain brioché au levain, avec avocat, oeuf poché, tomates fraîches et olives) / (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)	\$ 8000
¡NOUVEAU! Yahourt naturel maison, granola et fruits / Yogur natural casero con granola casera y frutas	\$ 5000
Marroc / Marroc	\$ 1300
Cornet à la confiture de lait / Conito de dulce de leche	\$ 2000
Cubarucho (Cornet en forme de cigare) / Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)	\$ 2000
Alfajor (Biscuit) à la confiture de lait / Alfajor de dulce de leche	\$ 2200
Alfajor (Biscuit) calafate o framboesa / Alfajor de calafate o framboesa	\$ 2500
Brownie traditionnel / Brownie Tradicional	\$ 2300
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)	\$ 7000
Gauffre (Confiture de lait, crème, fruits rouges, glace et fruits secs) / Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	\$ 6300
SANS GLUTEN / SIN TACC	
Alfajores (Biscuit)	\$ 3500
Tarte aux pommes ou Tarte noix de coco et confiture de lait / Tarta de manzana o Tarta de coco y dulce de leche	\$ 4300
Brownie	\$ 3800



SANDWICHES

Pain arabe jambon et fromage / Árabe con jamón y queso	\$ 7600
Toasté jambon fromage / Tostado con jamón y queso	\$ 8300
Pain maison jambon et fromage / Jamón y queso en pan casero	\$ 8200
Printanier / Primavera	\$ 8600
Légumes grillés avec frites / Vegetales asados con papas fritas	\$ 8600
Pain maison jambon cru et fromage / Jamón crudo y queso en pan casero	\$ 10300
Burger complet avec frites / Hamburguesa completa con papas fritas	\$ 14000
¡NOUVEAU! Burger Jauja (Avec concombres marinés, fromage Tybo, oignons croustillants, laitue, et sauces Jauja. Avec des frites.) / Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas fritas)	\$ 16000
Cuisse de poulet avec frites / Pechuga de pollo completo con papas fritas	\$ 15200
Milanaise (viande panée) complète avec frites / Milanesa completa con papas fritas	\$ 15000

PIZZAS CUITES AU FOUR À PIERRE

Mozzarella / Muzzarella	\$ 13800
Napolitaine / Napolitana	\$ 15000
Légumes grillés / Vegetales asados	\$ 16600
Quatre fromages / Cuatro quesos	\$ 17000
Jambon et poivrons / Jamón y morrones	\$ 17400
Jambon cru et roquette / Jamón crudo y rúcula	\$ 17800
Hongos y muzzarella / Hongos y muzzarella	\$ 18400

EMPANADAS / Empanadas caseras

Agneau / Cordero	\$ 3000
Viande hachée au couteau / Carne cortada a cuchillo	\$ 3000
Jambon et fromage / Jamón y queso	\$ 3000
Fromage et légumes cuits / Queso y verduras	\$ 3000



DESSERTS / POSTRES

Crêpes à la confiture de lait

/ Panqueques con dulce de leche

\$ 3300

Tiramisu

/ Tiramisú

\$ 4300

Coupe de glace deux saveurs

/ Copa dos gustos

\$ 4000

Brownie tiède avec boule de glace

/ Brownie tibio con helado

\$ 4100

¡NOUVEAU! Macarons, 4 unités

/ Macarons 4 unidades

\$ 5400

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

/ Merengueche del Sur

\$ 4700

Brownita (Glace, brownie, crème et sauce chocolat)

/ Brownita

\$ 4700

Coupe "Tio Cookie" (Glace, cookies, crème et sauce chocolat)

/ Copa Tio Cookie

\$ 4700

¡NOUVEAU! Glace maison à l'amande avec Charlotte

/ Almendrado Jauja con Charlotte

\$ 4700

Salade de fruits

/ Ensalada de frutas

\$ 5000

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

/ La venganza de Macedonia

\$ 6100

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

/ Copa Jauja

\$ 6500

Banana split (à partager)

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

\$ 7000



GÂTEAUX ET TARTES / TORTAS

Tarte aux pommes / Tarta de Manzanas	\$ 4300
Tarte à la framboise / Tarta de Frambuesa	\$ 4300
Tarte au citron / Lemon Pie	\$ 4300
Crème et Framboise / Frambuesas y Crema	\$ 4300
Cheesecake / Cheesecake	\$ 4300
Rogel / Rogel	\$ 4300
Forêt noire / Selva Negra	\$ 4300
Chocolat, confiture de lait et noix / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez	\$ 4300
Brownie / Selva Negra	\$ 4300
Mousse au chocolat / Mousse de Choco	\$ 4300
¡NOUVEAU! Capuccino / Torta Ópera	\$ 4300

GLACES / HELADOS

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





BOISSONS / BEBIDAS

NOUVEAU! Jus de Coings de la Région	\$ 2100
/ Agua de Membrillos de la Comarca	
Eau minérale	\$ 2800
/ Agua mineral	
Eaux aromatisées	\$ 2800
/ Aguas saborizadas	
Sodas	\$ 2800
/ Gaseosas	
Limonade naturelle	\$ 4000
/ Limonada natural	
NOUVEAU! Limonade aux Framboises	\$ 4000
/ Limonada de Frambuesa	
Jus d'orange pressée	\$ 4000
/ Jugo de naranja exprimido	
NOUVEAU! Jus de pamplemousse pressé	\$ 4000
/ Jugo de pomelo exprimido	
Kombucha Slug Club	\$ 4800
(Saveurs: Nature, fleurs de sureau, gingembre, framboise)	

BIÈRES ARTISANALES

Demi Kunstmann / ½ pinta	\$ 3800
Pinte Kunstmann / Pinta	\$ 5300



BIÈRES / CERVEZA

Stella Artois	\$ 4600
Stella Artois Noire	\$ 4600
Patagonia (740cl)	\$ 8500

SMOOTHIES / LICUADOS

Banane	\$ 3900
/ Banana	
Fraise (au lait ou à l'eau)	\$ 3900
/ Frutilla (con leche o agua)	
Framboise (au lait ou à l'eau)	\$ 3900
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Smoothie au jus d'orange	\$ 4200
/ Licuado con jugo de naranja	
Multifruit	\$ 4200
/ Multifruta	
Vegans (au lait d'amande)	\$ 4800
/ Veganos	
Milkshake	\$ 5200

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	\$8000
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	\$9900





ENTRÉES (CHAUSSENS SALÉS) AU FOUR / ENTRADAS

Brochette de provoleta et lard, et mélange de légumes verts / Pincho de provoleta y panceta con mix de verdes	\$ 8000
Soupe à la citrouille / Sopa de calabaza	\$ 8300
Soupe de mosqueta / Sopa de mosqueta	\$ 8300
Beignets de calamar / Rabas	\$ 17000

NOS CLASSIQUES JAUJA AVEC GARNITURE INCLUSE

/ CLÁSICOS CON GUARNICIÓN INCLUIDA

Milanaise / Milanesa de ternera	\$ 13800
Milanaise Napolitaine / Milanesa napolitana	\$ 15200
Suprême (milanaise de Poulet) / Suprema	\$ 13800
Suprême Napolitaine (avec tomates et fromage fondu) / Suprema napolitana	\$ 15200
Faux-filet grillé (350grs) / Ojo de bife grillado (350grs)	\$ 19200
Cuisse de poulet a la plancha / Pechuga a la plancha	\$ 13200
Truite au citron Choisis ton accompagnement: Purée de pommes de terre ou purée de citrouille // Frites ou patates à l'espagnole // Salade du potager / Trucha al limón. Elegí con qué acompañar: Puré de Papas o Puré de Calabaza // Papas Fritas Bastón o Papas Españolas // Ensalada de la Huerta	\$ 26500



SPÉCIALITÉS JAUJA / ESPECIALES

NOUVEAU!	Goulasch aux spaetzle - spécial hiver -	\$ 15200
	/ Goulash con spaetzle - especial invierno -	
	Faux-filet grillé sauce Chimichurri (350grs)	\$ 19200
	(mélange d'épices : persil, origan, ail, vinaigre, huile et piment Aji chilien)	
	/ Ojo de bife grillado al chimi (350grs)	
	Truite à la crème de champignons	\$ 32000
	Choisis ton accompagnement: Purée de pommes de terre ou purée de citrouille //	
	Frites ou patates à l'espagnole // Salade du potager	
	/ Trucha con crema de hongos. Papas aplastadas, gajos de calabaza con manteca al romero y limón en hebras	
	Burger complet	\$ 14000
	(Lard, fromage, oeuf, laitue, tomates. Servi avec frites)	
	/ Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate y papas fritas)	
NOUVEAU!	Burger Jauja	\$ 16000
	(Avec concombres marinés, fromage Tybo, oignons croustillants, laitue, et sauces Jauja. Avec des frites.)	
	/ Hamburguesa Jauja (Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas fritas)	
	Disque au poulet ·plats pour 2 personnes·	\$ 33000
	Cuisses de poulet, légumes, sauce tomate, lard fumé et pommes de terre à l'espagnole	
	/ Disco de pollo (Pata-muslo, vegetales, salsa de tomate, panceta ahumada y papas españolas)	
	Disque à l'agneau ·plats pour 2 personne·	\$ 36000
	Agneau, légumes, sauce tomate et pommes de terre à l'espagnole	
	/ Disco de cordero (Cordero, vegetales, salsa de tomate y papas españolas)	
	D'agneau braisée ·plats pour 2 personne·	\$ 34700
	(avec frites et salade du jardin)	
	/ Paleta de cordero braseada ·para compartir· (con papas fritas o ensalada de la huerta)	
	Salade du jardin	\$ 10600
	Laitue, roquette, tomates, carottes et oignon rouge	
	/ Ensalada de la huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)	
	Salade Caesar	\$ 11200
	Laitue, sauce Caesar, croutons et olives noires	
	/ Ensalada Caesar (Lechuga, aderezo Caesar, croutones, escamas de queso y pollo)	
	Salade Jauja	\$ 12800
	Feuilles vertes, tomates séchées, fromage bleu, parmesan et noix	
	/ Jauja (Verdes, tomates secos, queso azul, parmesano y nueces)	

PLATS VEGANS / VEGANOS

	Beignets de légumes du jardin	\$ 10900
	(sur Babaganoush (trempette d'aubergines grillées) et salade bio)	
	/ Pakoras de verduras de la huerta (sobre babaganoush y ensalada orgánica)	
	Burger Vegan Curry et Pois chiches	\$ 14000
	(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 fritas)	



PÂTES MAISON / PASTAS CASERAS

Gnocchis de pommes de terre avec sauce rose (crème et tomate) / Ñoquis de papa con salsa rosa	\$ 10800
Tagliatelles aux œufs avec sauce bolognaise (tomates et viande hachée) / Tallarines al huevo con salsa bolognesa	\$ 11700
Raviolis au jambon et mozzarella / Sorrentinos de jamón y mozzarella	\$ 12300
Raviolis aux épinards et ricotta avec quatre fromages et noix / Raviolones de espinaca y ricota	\$ 13500
Raviolis à la citrouille grillée et parmesan / Raviolones de calabaza asada y parmesano	\$ 14800
Tagliatelles de farine de rosa mosqueta avec Légumes au wok (carottes, poivrons, courgettes et aubergines) / Tagliatelle de harina de rosa mosqueta con vegetales al wok	\$ 15800
Raviolis de farine de rosa mosqueta à la truite a la crème aux herbes et citron / Raviolones de trucha en masa de harina de rosa mosqueta a la crema de hierbas y limón	\$ 16700
Raviolis à l'agneau et ragoût de champignons et romarin / Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	\$ 17900

EMPANADAS / Empanadas caseras

Agneau / Cordero	\$ 3000
Viande hachée au couteau / Carne cortada a cuchillo	\$ 3000
Jambon et fromage / Jamón y queso	\$ 3000
Fromage et légumes cuits / Queso y verduras	\$ 3000

PIZZAS CUITES AU FOUR À PIERRE

Mozzarella / Muzzarella	\$ 13800
Napolitaine / Napolitana	\$ 15000
Légumes grillés / Vegetales asados	\$ 16600
Quatre fromages / Cuatro quesos	\$ 17000
Jambon et poivrons / Jamón y morrones	\$ 17400
Jambon cru et roquette / Jamón crudo y rúcula	\$ 17800
Hongos y mozzarella / Hongos y muzzarella	\$ 18400



DESSERTS / POSTRES

Crêpes à la confiture de lait

/ Panqueques con dulce de leche

\$ 3300

Tiramisu

/ Tiramisú

\$ 4300

Coupe de glace deux saveurs

/ Copa dos gustos

\$ 4000

Brownie tiède avec boule de glace

/ Brownie tibio con helado

\$ 4100

NOUVEAU! Macarons, 4 unités

/ Macarons 4 unidades

\$ 5400

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

/ Merengueche del Sur

\$ 4700

Coupe "Tio Cookie" (Glace, cookies, crème et sauce chocolat)

/ Copa Tio Cookie

\$ 4700

NOUVEAU! Glace maison à l'amande avec Charlotte

/ Almendrado Jauja con Charlotte

\$ 4700

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

/ La venganza de Macedonia

\$ 6100

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

/ Copa Jauja

\$ 6500

GÂTEAUX ET TARTES / TORTAS

Tarte aux pommes / Tarta de Manzanas

\$ 4300

Tarte à la framboise / Tarta de Frambuesa

\$ 4300

Tarte au citron / Lemon Pie

\$ 4300

Crème et Framboise / Frambuesas y Crema

\$ 4300

Cheesecake / Cheesecake

\$ 4300

Rogel / Rogel

\$ 4300

Forêt noire / Selva Negra

\$ 4300

Chocolat, confiture de lait et noix / Chocolate, Dulce de Leche y Nuez

\$ 4300

Brownie / Selva Negra

\$ 4300

Mousse au chocolat / Mousse de Chocolate

\$ 4300

NOUVEAU! Capuccino / Torta Ópera

\$ 4300

GLACES / HELADOS

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





BOISSONS / BEBIDAS

NOUVEAU! Jus de Coings de la Région	\$ 2100
/ Agua de Membrillos de la Comarca	
Eau minérale	\$ 2800
/ Agua mineral	
Eaux aromatisées	\$ 2800
/ Aguas saborizadas	
Sodas	\$ 2800
/ Gaseosas	
Limonade naturelle	\$ 4000
/ Limonada natural	
Jus d'orange pressée	\$ 4000
/ Jugo de naranja exprimido	
Jus de pamplemousse pressé	\$ 4000
/ Jugo de pomelo exprimido	
NOUVEAU! Kombucha Slug Club	\$ 4800
(Saveurs: Nature, fleurs de sureau, gingembre, framboise)	

BIÈRES ARTISANALES

Demi Kunstmann / ½ pinta	\$ 3800
Pinte Kunstmann / Pinta	\$ 5300



BIÈRES / CERVEZA

Stella Artois	\$ 4600
Stella Artois Noire	\$ 4600
Patagonia (740cl)	\$ 8500

SMOOTHIES / LICUADOS

Banane	\$ 3900
/ Banana	
Fraise (au lait ou à l'eau)	\$ 3900
/ Frutilla (con leche o agua)	
Framboise (au lait ou à l'eau)	\$ 3900
/ Frambuesa (con leche o agua)	
Smoothie au jus d'orange	\$ 4200
/ Licuado con jugo de naranja	
Multifruit	\$ 4200
/ Multifruta	
Vegans (au lait d'amande)	\$ 4800
/ Veganos	
Milkshake	\$ 5200

WHISKY

Johnnie Walker (Black Label - 1 oz)	\$8000
La Alazana (Patagonia Single Malt - 1 oz)	\$9900



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