

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
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
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
Brownie Vegano	\$ 6800

PARA ACOMPAÑAR

Medialuna casera	\$ 2000
Medialuna de grasa casera	\$ 2000
Medialuna con jamón y queso	\$ 4800
Medialuna con queso y palta	\$ 6000
Scon de queso o frutos rojos	\$ 2800
Rolls de canela	\$ 3700
Porción de budín de carrot cake	\$ 4500
Porción de budín de arándanos	\$ 4500
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
Chipá (Porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta.)	\$ 9000
Avocado Toast (Tostada de pan Brioche de masa madre con palta, huevo escalfado, tomates frescos y oliva)	\$ 10400
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
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
Hamburguesa Jauja	\$ 23500
Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja.	
Pechuguitas grillados con papas Jauja	\$ 25000
Milanesa completa con papas Jauja	\$ 27000

PIZZAS INDIVIDUALES DE FERMENTACIÓN LENTA

Muzzarella	\$ 12700
Napolitana	\$ 13900
Vegetales asados	\$ 15400
Cuatro quesos	\$ 15700
Jamón y morrones	\$ 16300
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

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
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>	
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
Agua de membrillos	\$ 3800
Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	\$ 3800
Limonada natural	\$ 5500
Limonada de Frambuesas	\$ 5500
Jugo de naranja exprimido	\$ 5500
Jugo de pomelo exprimido	\$ 5500
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	\$ 8700

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

Papas Jauja (Porción de papas fritas bastón sazonadas)	\$ 7400
Chipá (Porción de chipá horneados en el momento, 6 unidades, con 2 dips de babaganoush y emulsión de palta)	\$ 9000
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 napolitana	\$ 27000
Suprema de pollo napolitana	\$ 27000
Ojo de bife grillado (350gr)	\$ 36000
Trucha al limón	\$ 31000
- Elegí con qué acompañar: Puré de Papas o Puré de Calabaza // Papas Jauja // Ensalada de la Huerta	

ESPECIALES JAUJA

Hamburguesa completa	\$ 23500
Con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja	
Hamburguesa Jauja	\$ 24700
Con pepinos encurtidos, queso tybo, cebollas crispy, lechuga y aderezos Jauja. Con papas Jauja	
Disco de cordero braseado - para DOS personas -	\$ 72000
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	
Matambre tiernizado al vacío	\$ 30000
Con hongos patagónicos, cebolla caramelizada y muzzarella, con guarnición a elección	
Ojo de bife con salsa de morillas	\$ 42000

Ensalada de la Huerta Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada	\$ 13600
Ensalada Caesar de estación Lechuga, aderezo Caesar, croutones, queso y pollo tibio marinado	\$ 17000
Ensalada Jauja Verdes, calabaza asada, queso azul, nueces y chutney de estación	\$ 16600

✓ PLATOS VEGETARIANOS

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

PASTAS CASERAS

Ñoquis de papa con salsa bolognesa	\$ 16600
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	\$ 27200
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

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
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
Agua de membrillos	\$ 3800
Lim Sau (podés elegir con o sin alcohol)	\$ 3800
Limonada natural	\$ 5500
Limonada de Frambuesas	\$ 5500
Jugo de naranja exprimido	\$ 5500
Jugo de pomelo exprimido	\$ 5500
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	\$ 8700

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





HOT BEVERAGES / CAFETERÍA

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



SPECIAL COFFEES / CAFÉS ESPECIALES

Coffee with liquor drops / Café con gotas	\$ 5300
Irish (Double shot, whisky, cream and cinnamon) / Irlandés (Café doble, whisky, crema y canela)	\$ 7300
Viennese (Double shot, ice cream, cream) / Vienés (Café doble, helado y crema)	\$ 7600

✓ VEGAN Made with home made almond milk / CAFETERÍA VEGANA con leche de almendras casera

Coffee with milk / Café con leche	\$ 6100
Capuccino / Capuccino	\$ 6200
Submarine (milk with a chocolate bar) / Submarino	\$ 6900
Brownie / Brownie Vegano	\$ 6800

BREAKFAST AND AFTERNOON SNACKS / COMBOS DESAYUNOS Y MERIENDAS

Medium coffee and a scone / Café mediano y scon	\$ 6900
Coffee (medium size) with alfajor (filled with dulce de leche) / Café mediano y alfajor	\$ 7200
Submarino (Hot milk and chocolate bar to melt in) and 2 medialuna / Submarino y 2 medialunas	\$ 8700
Porteño (Coffee Latte + two medialuna (argentine style croissants)) / Porteño (Café con leche y dos medialunas)	\$ 8800
Caffe latte + medialuna with ham and cheese / Café con leche y 1 medialuna con jamón y queso	\$ 9200
Coffee with slice of cake / Café y porción de torta	\$ 12300
Capuccino and slice of cake / Capuccino y porción de torta	\$ 13500
Classic (Coffee Latte + toast with butter and jam or dulce de leche) / Clásico (Café con leche y tostadas con manteca y dulce)	\$ 11000
1/2 ham and cheese toasted sandwich + 1/2 freshly squeezed orange juice / 1/2 tostado y 1/2 jugo exprimido	\$ 13500
Gluten Free (Coffee Latte + rice toasts + butter and jam or dulce de leche) / Sin TACC (Café con leche, tostadas de arroz, manteca y dulce)	\$ 11600
Caffe latte + Avocado Toast / café con leche y Avocado toast	\$ 15000
American (Coffee Latte, scrambled egg, bacon, 1/2 freshly squeezed orange juice, and toasts) / Americano (Café con leche, huevos revueltos, panceta, 1/2 jugo exprimido y tostadas)	\$ 16300
2 caffe latte + flap jack / 2 café con leche y 1 flap jack	\$ 19500



TREATS / PARA ACOMPAÑAR

Homemade Medialuna / Medialuna casera	\$ 2000
Homemade Medialuna de grasa / Medialuna de grasa caseras	\$ 2000
Ham and cheese Medialuna / Medialuna con jamón y queso	\$ 4800
Croissant with cheese and avocado / Medialuna con queso y palta	\$ 6000
Cheese Scone or Berries Scone / Scon de queso o frutos rojos	\$ 2600
Cinnamon rolls / Rolls de canela	\$ 3700
Portion of carrot cake pudding / Porción de budín de carrot cake	\$ 4500
Portion of blueberry pudding / Porción de budín de arándanos	\$ 4500
Croissant and Special Viennoiseries / Croissant casero y Laminados especiales	\$ 4600
Ham and cheese homemade croissant / Croissant con jamón y queso	\$ 7200
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)	\$ 6300
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
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)	\$ 10400
Homemade natural yogurt with homemade granola and fruits / Yogur natural casero con granola casera y frutas	\$ 8200
Marroc / Marroc	\$ 1800
Chocolate covered cone filled with dulce de leche / Conito de dulce de leche	\$ 2800
Cubarucho (An ice cream cone, but filled with dulce de leche and covered in chocolate instead) / Cubarucho (Mezcla de cubanita y cucurucho)	\$ 2800
Dark or white chocolate "alfajor" (Filled "alfajor" with dulce de leche covered in dark or white chocolate) / Alfajor de dulce de leche	\$ 3100
Calafate or raspberry "alfajor" (Filled "alfajor" with raspberries or calafate covered in dark or white chocolate) / Alfajor de dulce de leche	\$ 3400
Chocolate brownie / Brownie Tradicional o Vegano	\$ 4000
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)	\$ 9800
Waffle (With dulce de leche, cream, red fruits, ice cream and nuts) / Waffles (Con dulce de leche, crema, frutos rojos, helado y frutos secos)	\$ 9500



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
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 chicken breast with Jauja potatoes (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Pechuguitas grillados con papas Jauja	\$ 25000
Fried breaded cutlets with Jauja potatoes (with ham, cheese, tomato, letucce and egg) / Milanesa completa con papas Jauja	\$ 27000

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
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

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

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) / Banana	\$ 6200
Strawberry (with milk or water) / Frutilla (con leche o agua)	\$ 6200
Raspberry (with milk or water) / Frambuesa (con leche o agua)	\$ 6200
Shakes with orange juice / Licuado con jugo de naranja	\$ 6400
Fruits Mix (with milk or water) / Multifruta	\$ 6400
Vegan (Made with home made almond milk) / Veganos	\$ 7800
Milkshake (pick your flavor!)	\$ 8700

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

Papas Jauja (portion of French fries seasoned with dressings) / Papas Jauja (porción de papas fritas bastón sazonadas con aderezos)	\$ 7400
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
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

"Neapolitan" Milanesa (Topped with ham, cheese and tomato sauce) / Milanesa de ternera napolitana	\$ 27000
"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)	\$ 36000
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
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

<p>Full Burger (With bacon, cheese, egg, lettuce, tomato, Jauja dressing, and papas Jauja) / Hamburguesa completa (con panceta, queso, huevo, lechuga, tomate, aderezo Jauja y papas Jauja)</p>	\$ 21500
<p>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)</p>	\$ 22500
<p>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</p>	\$ 30000
<p>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)</p>	\$ 72000
<p>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)</p>	\$ 70000
<p>Ribeye steak with morel sauce / Ojo de bife con salsa de morillas</p>	\$ 42000
<p>Garden Salad (Lettuce, arugula, tomatoes, carrots and red onions) / Ensalada de la Huerta (Mix de verdes, tomates, zanahoria y cebolla morada)</p>	\$ 13600
<p>Seasonal Caesar salad (lettuce, Caesar dressing, croutons, cheese, and warm marinated chicken) / Ensalada Caesar (Lechuga, aderezo Cesar, croutones, escamas de queso y pollo)</p>	\$ 17000
<p>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)</p>	\$ 16600



HOME MADE PASTA / PASTAS CASERAS

Potato gnocchi with Bolognese sauce / Ñoquis de papa a la bolognesa	\$ 16600
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	\$ 27200
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

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



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

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) / Banana	\$ 6200
Strawberry (with milk or water) / Frutilla (con leche o agua)	\$ 6200
Raspberry (with milk or water) / Frambuesa (con leche o agua)	\$ 6200
Shakes with orange juice / Licuado con jugo de naranja	\$ 6400
Fruits Mix (with milk or water) / Multifruta	\$ 6400
Vegan (Made with home made almond milk) / Veganos	\$ 7800
Milkshake (pick your flavor!)	\$ 8700

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
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
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
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
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
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
Cinnamon rolls / Rolls de canela	\$ 3700
Portion de pudding aux myrtilles / Porción de budín de arándanos	\$ 4500
Portion de pudding au carrot cake / Porción de budín de carrot cake	\$ 4500
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
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
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
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 framboesa / Alfajor de calafate o framboesa	\$ 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
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
Poitrine de poulet grillée avec pommes de terre Jauja / Pechuguitas grilladas con papas Jauja	\$ 25000
Milanaise (viande panée) complète avec pommes de terre Jauja / Milanesa completa con papas fritas	\$ 27000

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

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
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	
Eau de coings	\$ 3800
/ Agua de membrillos	
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	
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	\$ 8700

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

Papas Jauja (portion de frites assaisonnées avec des sauces) / Papas Jauja (porción de papas fritas bastón sazonadas con aderezos)	\$ 7400
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
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 Napolitaine / Milanesa napolitana	\$ 27000
Suprême Napolitaine (avec tomates et fromage fondu) / Suprema napolitana	\$ 27000
Faux-filet grillé (350grs) / Ojo de bife grillado (350grs)	\$ 36000
Truite au citron / Trucha al limón	\$ 31000

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

Papas Jauja // Salade du potager

Elegí con qué acompañar: Puré de Papas o Puré de Calabaza // Papas Jauja // 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
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
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
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 muzzarella, con guarnición a elección	\$ 30000
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)	\$ 72000
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
Entrecôte avec sauce aux morilles / Ojo de bife con salsa de morillas	\$ 42000
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
Salade César laitue, sauce César, croûtons, fromage et poulet tiède mariné / Ensalada Caesar de estación (lechuga, aderezo Caesar, croutones, queso y pollo tibio marinado)	\$ 17000
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) / Ñoquis de papa con salsa bolognesa	\$ 16600
Tagliatelles aux œufs avec sauce rose (crème et tomate) / Tallarines al huevo con salsa rosa	\$ 17300
Raviolis aux épinards et ricotta avec quatre fromages et noix / Raviolones de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos y nuez	\$ 19800
Sorrentinos au jambon et mozzarella avec cerises confites, basilic et olives noires / Sorrentinos de jamón y muzzarella con cherries confitados, albahaca y olivas negras	\$ 18700
Raviolis à l'agneau et ragoût de champignons et romarin / Sorrentinos de cordero con estofado de hongos y romero	\$ 24700
Lasagne de truite et épinards avec crème au citron et croquant au sésame / Lasagna de trucha y espinaca con crema de limón y crocante de sésamo	\$ 25600
Raviolis à la courge avec ragoût de morilles / Raviolones de calabaza y parmesano con estofado de morillas	\$ 29400

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
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

Crêpe au dulce de leche avec glace "Mousse Piltri" et crème / 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
Macarons, 4 unités / Macarons 4 unidades	\$ 8200
Merengueche du Sud (Glace à la confiture de lait, meringues, framboise et crème) / Merengueche del Sur	\$ 7400
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 Chocolate	\$ 8300
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	
Eau de coings	\$ 3800
/ Agua de membrillos	
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	
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	\$ 8700

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