**DESCRIPCIÓN PRODUCTOS**

**TORTA DE HARINA TOSTADA:**

Es una torta gourmet elaborada en su biscocho con harina tostada y blanca, rellena con una compota de berries “arándano, murtilla, frutilla y arrayan” en salsa de vino tinto orgánico de la Araucanía sin alcohol, con un toque de manjar y nuez, decorada con un delicioso merengue al vino tinto que envuelve el agradable y único sabor de esta exquisita torta.

Elaborada con productos tan nobles de nuestra tierra como la harina tostada y berries silvestres, que rememoran el arduo y largo trabajo que nuestro pueblo realiza en los campos del Wallmapu.

**CHINOOK CON CREMOSO DE MOTE:**

El salmón y el mote son una rica y saludable fusión gastronómica, el Chinook “salmón rey” sigue la ruta del rio allipén convirtiéndose en un icono de la gastronomía del territorio, el que acompañado con el inigualable mote proveniente desde las cenizas de nuestro fogón, le otorgan un sabor único, equilibrado con un suave toque de puerros de nuestros huertos, permitiendo presentar un producto con un color, aroma y sabor sin comparación.

**MIÑOKIN DE PAPA RUSTICA CON CHARQUI:**

Es un producto fusión gourmet con ingredientes tradicionales de nuestro pueblo Mapuche, incorporando papa rustica, charqui, churrasca y mermelada de ají, los que unidos dan forma a un delicioso bocado presente desde siempre en la alimentación de nuestro pueblo Araucano.

**ENSALADA DE GALLINA COLLONCA:**

Este producto, elaborado a base de hortalizas silvestres de la estación con origen orgánico, incorpora la tradicional gallina collonca y huevos azules, ambos con un origen natural y libre, sazonado con una vinagreta de manzana, provenientes de las extensas quintas de nuestro territorio.

**MUDAY**

Es una bebida elaborada a base de agua, miel y cereales como el maíz, la quínoa, el trigo o el piñon, incorporando toques y sabores únicos según el territorio en que sea preparado, consumida desde siempre en todas las ceremonias de nuestro pueblo Araucano, siendo el mejor acompañamiento para refrescarse en los días calurosos.

Nuestra versión del muday es sin alcohol, ya que no llevamos el producto a su fermentación, permitiendo su consumo para todo público.