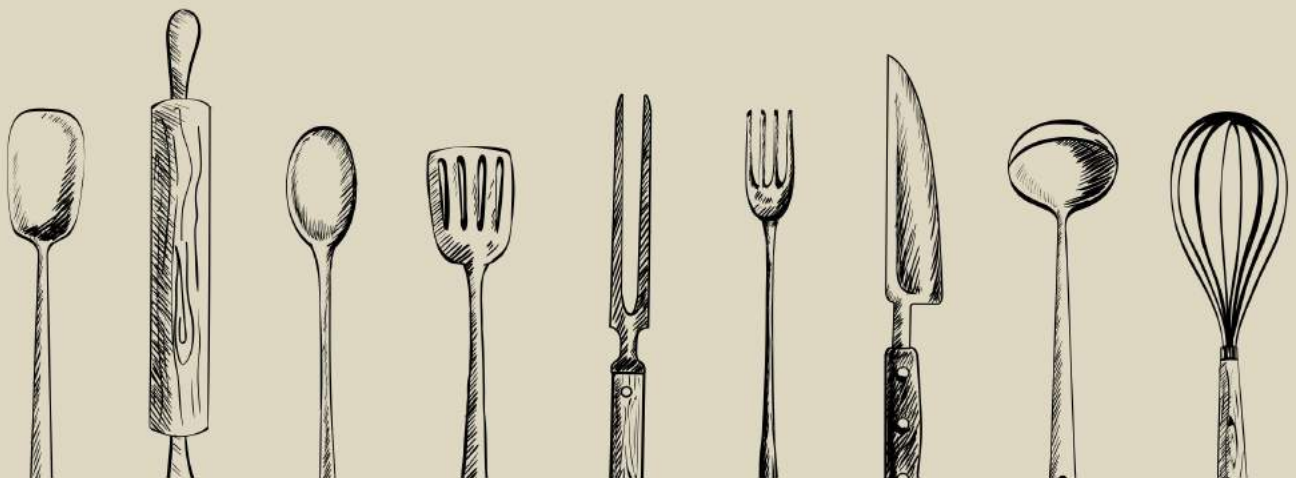




HOTEL NERUDA

RESTAURANT



PARA COMPARTIR

MIX DE EMPANADAS

Empanadas fritas de pino de carne y pino de mariscos, acompañadas de pebre casero.

Fried pies of meat pine and seafood pine, accompanied by homemade pebre.

\$7.000

CHORRILLANA

Papas gajos Fritas con un toque de merken acompañadas de cebolla caramelizada, huevo frito y chorizo. La puedes elegir con cortes de lomo liso o tiernos filetillos de pollo o camarones salteados.

French Fries with a touch of merken accompanied by caramelized onions, fried egg and chorizo. You can choose it with smooth loin cuts or tender chicken fillets or sautéed shrimp.

\$7.500

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES

Una combinación de nuestros mejores quesos y Fiambres, acompañados de churrascas Caseras, con tres salsas, pebre casero, Mayonesa con un toque de ajo chilote asado y Salsa de moztasa antigua.

A combination of our best cheeses and cold cuts, accompanied by home-made churrascas, with three sauces, homemade pebre, Mayonaise with a touch of roasted chilote garlic and ancient moztasa sauce.

\$15.700

PIZZAS

PIZZA DE QUESOS

Base de masa, salsa de tomate y queso mozzarella; servida con 4 tipos de quesos y nuestra mermelada de cebolla.

Chicken wings accompanied with homemade sauce (6 units)

\$6.800

PIZZA VEGETARIANA

Base de Masa, salsa de tomate, queso Mozzarella, champiñones, choclo, aceitunas, tomate, rúcula.

Dough base, tomato sauce, Mozzarella cheese, mushrooms, corn, olives, tomato, arugula.

\$6.500

PIZZA NAPOLITANA

Base de masa, salsa de tomate y queso mozzarella; servida con jamón de cerdo, tomate, aceitunas y orégano.

Dough base, tomato sauce and mozzarella cheese; Served with pork ham, tomato, olives and oregano.

\$6.300

ENTRADAS

PALTA REINA

Pollo macerado en finas hierbas aderezado con mayonesa casera envuelto en láminas de palta y jamón serrano servido mini ensalada de hojas verdes.

Chicken macerated in fine herbs seasoned with homemade mayonnaise wrapped in slices of avocado and serrano ham served with a mini salad of green leaves.

\$4.300

MARISCAL

Mix de mariscos servidos con cebolla morada, pimentón, cilantro aderezados con limón y aceite de oliva.

Seafood mix served with red onion, paprika, coriander seasoned with lemon and olive oil.

\$6.200

TÁRTARO DE RES

Tiernos cortes de filete de res, acompañados con cebolla morada, apio, palta y un aderezo de limón de pica aromatizado con pisco reservado.

Tender cuts of beef fillet, accompanied with purple onion, celery, avocado and a dressing of lemon flavored with reserved pisco.

\$4.500

PULPO GRILLADO

Pulpo grillado servido con vegetales asados, ensalada de palta, mix de hojas y aderezo de aceto balsámico.

Grilled octopus served with roasted vegetables, avocado salad, mix of leaves and balsamic vinegar dressing.

\$7.200



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana, queso parmesano, crutones de pan y aderezo cesar, la puedes elegir con filetillos de pollo o camarones ecuatorianos.

Romaine lettuce, Parmesan cheese, croutons of bread and seasoning cesar, you can choose with chicken or Ecuadorian shrimp.

\$5.500

PASTRAMI

Servido sobre mix de hojas de betarraga, rúcula, lechuga, queso azul, tomates asados y almendras confitadas con aderezo de miel y aceto

Pastrami served on mix of leaves of beetraga, arugula, lettuce, blue cheese, roasted tomatoes and candied almonds with honey and aceto dressing

\$7.000

ENSALADA DEL CHEF

Mix de hojas, quinoa, tomates cherry, palta y reineta ahumada

Mix of leaves, quinoa, cherry tomatoes, avocado and smoked pippin

\$5.500

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE TOMATES

Servida con crutones de pan, migas de queso azul y orégano.

Served with bread croutons, blue cheese crumbs and oregano.

\$3.700

CREMA DE POROTOS GRANADOS

Cream of beans

\$3.700

CALDILLO DE CONGRIO DE LA CASA

House king klip caldillo

\$6.800



SANDWICHES

PLATEADA

Plateada braseada servida en marraqueta, puedes elegir entre:
Tipo Italiana (palta, tomate y mayonesa) o tipo Chacarera (tomate, porotos verdes y aji verde),
o Luco (queso ,carne) acompañado de papas fritas.

*Silverware braised served in marraqueta bread, you can choose between:
Italian type (avocado, tomato and mayonnaise) or Chacarera type (tomato, green beans and green pepper),
o Luco (cheese, meat) accompanied by French fries*

\$6.000

CLUB SANDWICH

Triple pan de molde con jamón de pavo, lechuga, tomate, queso laminado, huevo, tocino y
mayonesa, acompañado con papas fritas.

Triple sliced bread with turkey ham, lettuce, tomato, rolled cheese, egg, bacon and mayonnaise, served with French fries.

\$5.800

HAMBURGUESA

Hamburguesa casera 250 grs con queso cheddar fundido, tomate, pepinillos, lechuga y
mayonesa, acompañada de papas fritas.

*Homemade hamburger 250 grs with melted cheddar cheese, tomato, pickles, lettuce and
mayonnaise, accompanied with french fries.*

\$6.400



PLATOS PRINCIPALES

ENTRAÑA DE RES

Entraña de res americana con salsa de vino tinto, acompañado de Charquicán criollo.

American beef with red wine sauce, accompanied by Charquicán criollo.

\$10.300

SUPREMA DE POLLO RELLENA CON CHUPE DE CAMARÓN

Con salsa de rosa mosqueta ahumada y toques de Ají cacho de cabra acompañado de puré rústico de Habas

With smoked rosehip sauce and touches of chili accompanied of mashed of broad beans

\$6.400

LOMO VETADO CON HUESO A LO POBRE

Acompañado de papas nativas saltaeadas en aceite de trufas, mermelada de cebolla y huevo frito.

Accompanied by native potatoes salted in truffle oil, onion marmalade and fried egg.

\$11.000

RISOTTO DE JAIBA

Cre moso Rissotto con carne de jaiba y pinzas saltaeadas

Creamy risotto with jaiba meat and salted claws.

\$8.300

COSTILLAR DE CERDO

Con combinación de puré de papas, zapallo camote asado y queso azul, servido con chimichurri.

With a combination of mashed potatoes, roasted sweet potato squash and blue cheese, served with chimichurri.

\$9.500

PESCA DEL DÍA

Chef suggestion

\$7.600

FILETE DE SALMÓN

Acompañado de guiso de Quinoa con setas y salsa de camaron.

Accompanied with Quinoa stew with mushrooms and shrimp sauce.

\$8.000

PASTA DEL DÍA CON SALSA DE MARISCOS

Pasta of the day with seafood sauce

\$6.900



POSTRES

LECHE ASADA

Homemade preparation made of milk and caramelized sugar and praline of nuts.

\$2.400

CRÈME BRÛLÉE DE CEDRÓN

Classic preparation made with milk, cream and egg flavored with cedron accompanied by red fruit jam.

\$2.400

CHIRIMOYA ALEGRE

Parfait of custard apple, marinated oranges in cointreau served with chutney

\$3.500

TORTA DE LA CASA

Piece of cake suggestion of the chef

\$3.000

ENSALADA DE FRUTAS

Varietades de frutas de la estación laminadas

Varieties of seasonal fruits

\$2.400

MOUSSE DE BORGOÑA

A classic of the national cocktail bar, strawberry mousse, red wine sauce and glazed strawberry

\$3.500

COPA DE HELADOS ARTESANALES

Cup of homemade ice cream with chocolate sauce

\$3.500



PARA TOMAR

BEBIDAS

Soft drinks

\$1.600

JUGOS NATURALES

Natural juices

\$2.500

LIMONADA MENTA / JENGIBRE / MIXTA

Mint, ginger or mix lemonade

\$2.100

TE MENTA LIMÓN

Lemon mint tea

\$1.600

TE HELADO

Ice tea

\$1.500

CAPUCCINO / CORTADO SIMPLE

\$1.400

EXPRESSO / AMERICANO SIMPLE

\$1.300

CAPUCCINO / CORTADO DOBLE

\$1.900

EXPRESSO / AMERICANO DOBLE.

\$1.700

TE / INFUSIONES

\$1.400

BUDWEISER

\$2.600

ROYAL

\$2.600

KUTSMAN LAGER O TOROBAYO

\$3.600

KUTSMAN (con y sin alcohol)

\$3.300

AUSTRAL

\$3.100

CORONA

\$2.900

HEINEKEN

\$2.900

KROOS

\$3.900

COPA DE ESPUMANTE BRUT

Sparkling brut wine glass

\$3.900



PARA TOMAR

KIR ROYAL (Crema de cassis y espumante)
\$3.500

PISCO SOUR
\$3.200

CHARDONNAY SOUR
\$3.200

CUBA LIBRE
\$4.500

TOM COLLINS
\$4.300

MOJITO CUBANO
\$4.100

TEQUILA MARGARITA
\$4.100

CAIPIROSCA
\$3.600

CAIPIRIHNA
\$3.500

GIN TANQUERAY
\$5.900

WHISKY
\$4.900

VODKA ABSOLUT BLU
\$3.900

VODKA STOLICHNAYA
\$3.500

RON DORADO HAVANA
\$3.500

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°
\$3.400



VINOS

CABERNET SAUVIGNON

Ventisquero Reserva Valle del Maipo
\$10.500

Root1 Reserva Valle del Maipo
\$11.500

Ramirana Gran Reserva Valle del Maipo
\$10.500

CARMÉNÈRE

Ventisquero Reserva Valle de Colchagua
\$10.500

Root1 Reserva Valle de Colchagua
\$11.500

MERLOT

Ventisquero Reserva Valle del Maipo
\$10.500

Yali Wild Swan Valle de Colchagua
\$7.000

SYRAH

Ventisquero Reserva Valle del Maipo
\$10.500

Ramirana Gran Reserva Valle del Maipo
\$10.500



VINOS

PINOT NOIR

Ventisquero Reserva Valle de Casablanca
\$10.500

SAUVIGNON BLANC

Ventisquero Reserva Valle de Casablanca
\$10.500

Root:1 Reserva Valle de Casablanca
\$11.500

CHARDONNAY

Ventisquero Reserva Valle de Casablanca
\$10.500

Yali Wild Swan Valle de Casablanca
\$7.000

ENSAMBLAJES

Raminara Trinidad Vineyard Valle del Maipo
(Syrah/Cabernet Sauvignon/Carménère)
\$17.500

Ramirana Gran Reserva Valle del Maipo
(Syrah/Carménère)
\$12.500

Ramirana Gran Reserva Valle del Maipo
(Sauvignon Blanc/ Gewürtztraminer)
\$12.500

