

Síguenos en nuestras redes sociales

Follow us on our social networks



/ Hoteles Neruda



@HotelesNeruda

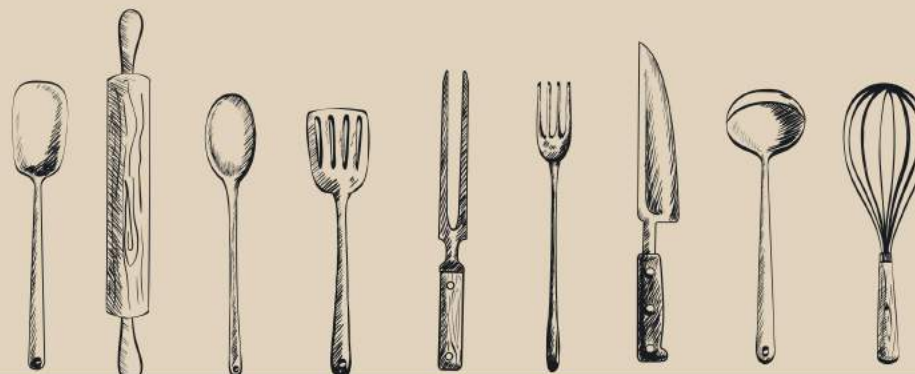


@HotelesNeruda



HOTEL NERUDA EXPRESS

RESTAURANT



ENTRADAS

PALTA REINA

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

Marinated chicken in aromatic herbs, seasoned with homemade mayonnaise, wrapped in avocado slices and serrano ham, served with green leaves mini salad.

\$4.300

TÁRTARO DE RES

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

Tender cuts of beef, served with purple onion, celery and avocado with a lemon - Pisco seasoning.

\$4.500

MARISCAL

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

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

\$6.200

PLATOS PRINCIPALES

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.

Chicken supreme stuffed with shrimp, with smoked rosehip sauce and chili touches accompanied of mashed broad beans.

\$6.400

LOMO VETADO CON HUESO A LO POBRE

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

Beef rib chop accompanied with native potatoes sautéed in truffle oil, onion marmalade and fried egg.

\$11.000

PESCA DEL DÍA

Chef suggestion fish.

\$7.600

PASTA DEL DÍA CON SALSA DE MARISCOS

Pasta of the day with seafood sauce.

\$6.900



PARA COMPARTIR

MIX DE EMPANADAS

Empanadas fritas de pino de carne y pino de mariscos, acompañadas de pebre casero.
Meat and seafood fried pies accompanied by homemade pebre.

\$7.000

CHORRILLANA

Papas gajos fritas con un toque de merkén, acompañadas de cebolla caramelizada, huevo frito y chorizo.

La puedes elegir con cortes de lomo liso, tiernos filetillos de pollo o camarones salteados.

*French fries with a touch of merken accompanied by caramelized onions, fried egg and spicy sausage.
You can choose it with smooth loin cuts, tender chicken fillets or sautéed shrimps.*

\$7.500

PIZZAS

PIZZA VEGETARIANA

Salsa Pomodoro, queso mozzarella, champiñones, choclo, aceitunas, tomate y rúcula.
Pomodoro sauce, mozzarella cheese, mushrooms, corn, olives, tomatoes and arugula.

\$6.500

PIZZA NAPOLITANA

Salsa Pomodoro, queso mozzarella, jamón, tomate, aceitunas y orégano.
Pomodoro sauce, mozzarella cheese, ham, tomatoes, olives and oregano.

\$6.300



TRAGOS

TRAGOS PREPARADOS / COCKTAILS

KIR ROYAL
\$3.600

PISCO SOUR
\$3.400

DESTILADOS / DISTILLATES

GIN TANQUERAY
\$5.000

WHISKY
\$5.000

VODKA ABSOLUT BLU
\$4.100

VODKA STOLICHNAYA
\$3.700

RON DORADO HAVANA
\$3.700

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°
\$3.700

PISCO MISTRAL 35°
\$3.700

***Los tragos destilados vienen con bebida o agua tónica**

**The distilled drinks come with a soda or tonic water.*

VINOS

SANTA EMILIANA

BOTELLA 187 cc VINO BLANCO
\$1.600

BOTELLA 187 cc VINO TINTO
\$1.600

CONCHA Y TORO

COPA CABERNET SAUVIGNON
\$2.000

COPA SAUVIGNON BLANC
\$2.000

COPA MERLOT
\$2.000

COPA CHARDONAY
\$2.000

BOTELLA CABERNET SAUVIGNON
\$7.600

BOTELLA SAUVIGNON BLANC
\$7.600

BOTELLA MERLOT
\$7.600

BOTELLA CHARDONNAY
\$7.600

SANDWICHES

CLUB SANDWICH

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

Three sliced bread with turkey ham, lettuce, tomato, laminated cheese, egg, bacon and mayonnaise, served with french fries.

\$5.800

HAMBURGUESA

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

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

\$6.400



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Mix de lechugas, queso parmesano, crutones de pan y aderezo César, la puedes elegir con filetillos de pollo o camarones ecuatorianos.

Lettuce mix, parmesan cheese, bread croutons and caesar dressing, you can choose either chicken or ecuadorian shrimp.

\$5.500

ENSALADA DEL CHEF

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

Leaves mix, quinoa, cherry tomatoes, avocado and smoked reineta.

\$5.500



PARA TOMAR

BEBIDAS Y JUGOS / SOFT DRINK AND JUICES

BEBIDAS

Soft drinks

\$1.600

JUGO NATURAL (frambuesa/mango/chirimoya)

Natural juices (raspberry/mango/chirimoya)

\$2.500

CAFÉS / COFFEE

CAPUCCINO / CORTADO SIMPLE

\$1.400

EXPRESO / AMERICANO SIMPLE

\$1.300

CAPUCCINO / CORTADO DOBLE

\$1.900

EXPRESO / AMERICANO DOBLE

\$1.700

TÉ / INFUSIONES

\$1.400

CERVEZAS / BEERS

BUDWEISER

\$2.600

ROYAL

\$2.600

KUNSTMANN TOROBAYO

\$3.600

KUNSTMANN sin alcohol

\$3.700

AUSTRAL

\$3.100

CORONA

\$2.900

HEINEKEN

\$2.900

ESPUMANTES / SPARKLING WINE

ESPUMANTE CODORNIU BRUT 200 CC

\$3.900

BOTELLA ESPUMANTE VALDIVIESO

\$7.500

POSTRES

LECHE ASADA

Preparación casera hecha a base de leche, huevos, azúcar caramelizada y praliné de frutos secos.

Homemade preparation of milk, caramel and nuts praline.

\$2.400

CHIRIMOYA ALEGRE

Parfait de chirimoya, naranjas marinadas en cointreau servido con chutney de zeste naranja.

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

\$3.500

ENSALADA DE FRUTAS

Varietades de frutas de la estación laminadas.

Variety of seasonal fruits.

\$2.400

COPA DE HELADOS ARTESANALES

Homemade ice cream cup with chocolate sauce.

\$3.500

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE TOMATES

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

Tomatoes soup served with bread croutons, blue cheese crumbs and oregano.

\$3.700

CALDILLO DE CONGRIO DE LA CASA

House conger eel soup.

\$6.800

