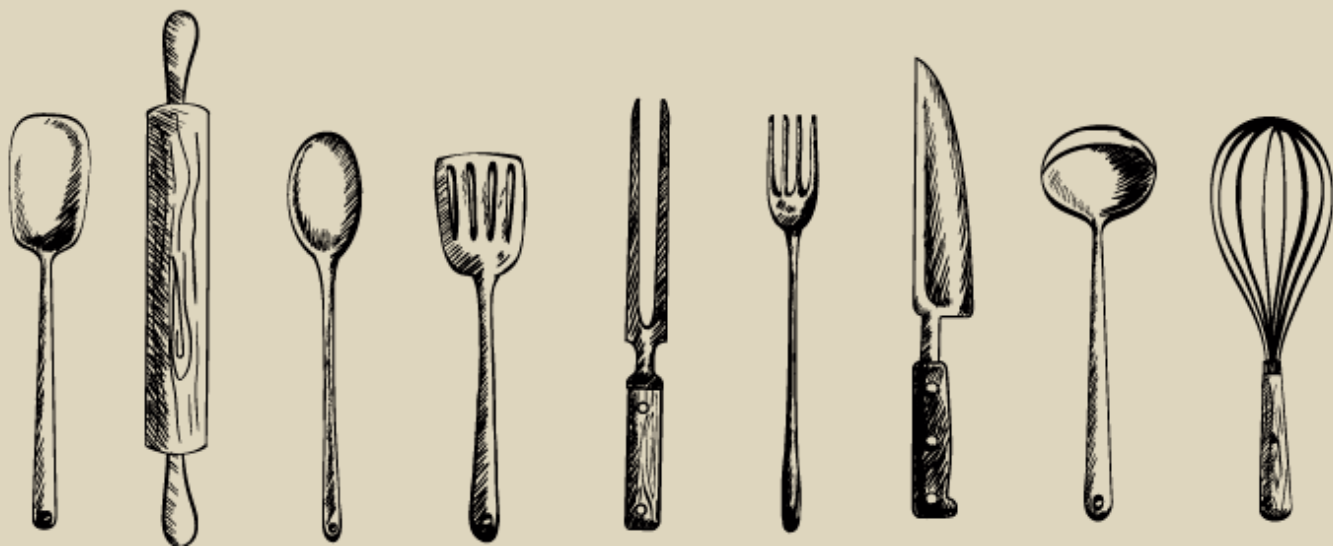




# HOTEL NERUDA EXPRESS

---

## RESTAURANT



## 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.*

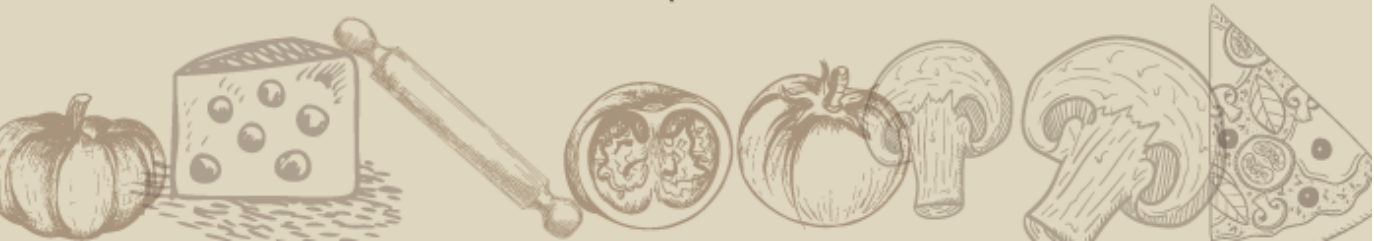
**\$6.500**

### PIZZA NAPOLITANA

Salsa Pomodoro, queso mozzarella, jamón, tomate, aceitunas y orégano.

*Pomodoro sauce, mozzarella cheese, ham, tomatoes, olives and oregano.*

**\$6.300**



# 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**



# 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**



# 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**





# 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**



# 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**



# 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**