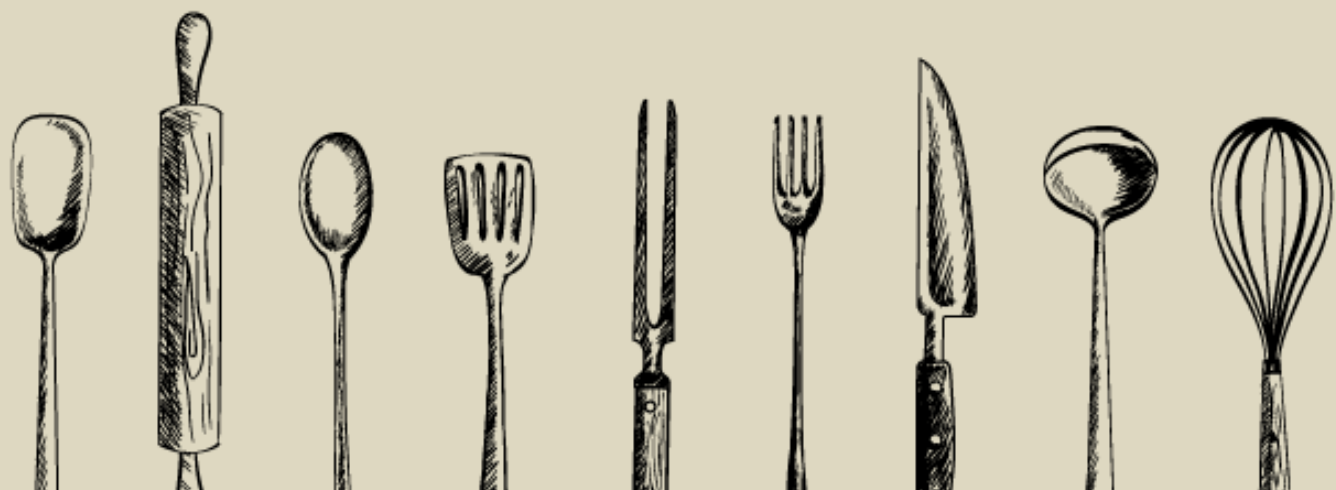




# HOTEL NERUDA

---

## 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**

## TABLA DE QUESOS

Combinación de quesos y fiambres acompañados de churrascas caseras, pebre, mayonesa con un toque de ajo chilote asado y salsa de mostaza antigua.

*A combination of cheeses and cold cuts, accompanied by home-made churrascas, pebre, mayonnaise with a touch of roasted chilote garlic and ancient mustard sauce.*

**\$15.700**

# PIZZAS

---

## PIZZA DE QUESOS

Salsa Pomodoro con 4 tipos de quesos y nuestra mermelada de cebolla.

*Pomodoro sauce with 4 types of cheeses and our onion marmalade.*

**\$6.800**

## PIZZA VEGETARIANA

Salsa Pomodoro, queso mozzarella, champiñones, choclo, aceitunas, tomate y rúcula.

*Pomodoro sauce, mozzarella cheese, mushrooms, corn, olives, tomatoes and arugula.*

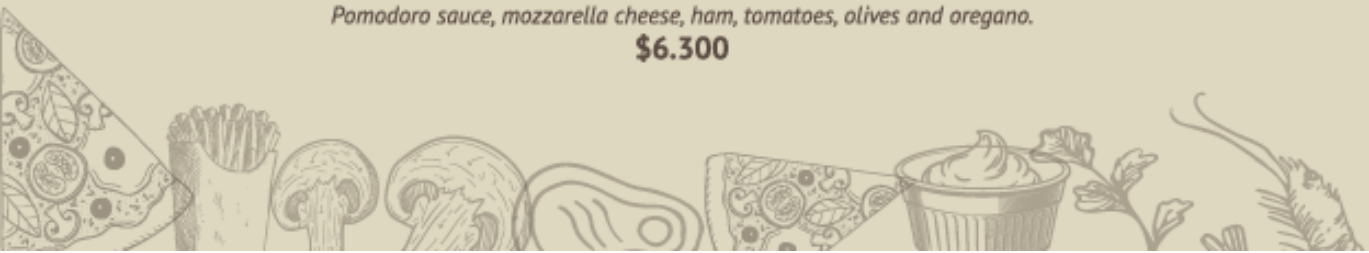
**\$6.500**

## PIZZA NAPOLITANA

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

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

**\$6.300**



# SANDWICHES

---

## PLATEADA

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

*Braised meat served in marraqueta bread, you can choose between:  
Italian type (avocado, tomato and mayonnaise), Chacarera type (tomato, green beans and green pepper),  
or Luco type (cheese) accompanied with 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.

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

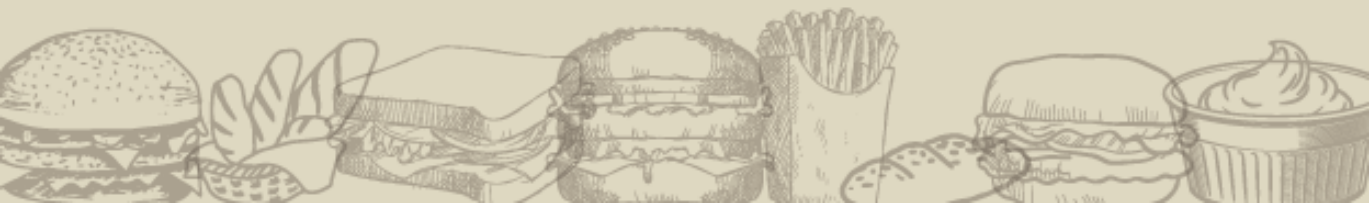
**\$5.800**

## 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**

## PASTRAMI

Pastrami servido sobre mix de hojas, queso azul, tomates asados y almendras confitadas con aderezo de miel y aceto balsámico

*Pastrami served on green leaves mix, blue cheese, roasted tomatoes and candied almonds with honey and balsamic aceto dressing.*

**\$7.000**

## 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**

## CREMA DE POROTOS GRANADOS

*Beans cream.*

**\$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**

## 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**

## 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**

## PULPO GRILLADO

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

*Grilled octopus served with roasted vegetables, green leaves mix and avocado with balsamic vinegar dressing.*

**\$7.200**



# PLATOS PRINCIPALES

---

## ENTRAÑA DE RES

Servida 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.

*Chicken supreme stuffed with shrimp, with smoked rosehip sauce and chili touches 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.

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

**\$11.000**

## RISOTTO DE JAIBA

Con carne de jaiba y pinzas saltaeadas.

*Creamy crab Risotto.*

**\$8.300**

## COSTILLITAS DE CERDO

Costillitas de cerdo con un leve toque ahumado, acompañado de puré de zapallo camote asado, papas y queso azul, servido con chimichurri.

*Small pork ribs, mashed sweet potato with blue cheese, served with chimichurri.*

**\$9.500**

## PESCA DEL DÍA

*Chef suggestion fish.*

**\$7.600**

## FILETE DE SALMÓN

Acompañado de guiso de quinoa con setas y salsa de camarón.

*Salmon accompanied with quinoa stew with mushrooms and shrimp sauce.*

**\$8.000**

## PASTA DEL DÍA CON SALSAS 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**

## CRÈME BRÛLÉE DE CEDRÓN

Clásica preparación de la gastronomía francesa al estilo chileno.

*Crème Brûlée with cedron accompanied by red fruit jam.*

**\$2.400**

## CHIRIMOYA ALEGRE

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

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

**\$3.500**

## TORTA DE LA CASA

Torta de la casa sugerencia del chef.

*Piece of cake suggestion of the chef.*

**\$3.000**

## ENSALADA DE FRUTAS

Varietades de frutas de la estación laminadas.

*Variety of seasonal fruits.*

**\$2.400**

## MOUSSE DE BORGOÑA

Clásico de la coctelería nacional transformada en postre.

*National strawberry mousse, red wine sauce and glazed strawberry.*

**\$3.500**

## 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**

### LIMONADA MENTA / JENGIBRE / MIXTA

*Mint, ginger or mix lemonade*

**\$2.100**

## CAFÉS / COFFEE

### CAPUCCINO / CORTADO SIMPLE

**\$1.400**

### EXPRESO / AMERICANO SIMPLE

**\$1.300**

### CAPUCCINO / CORTADO DOBLE

**\$1.900**

### EXPRESO / AMERICANO DOBLE

**\$1.700**

### TE / 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**

### KROOS

**\$3.900**

### CUSQUEÑA GOLDEN

**\$3.200**

## ESPUMANENTES / 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

## CASA SILVA

**COPA SAUVIGNON BLANC**  
\$2.900

**COPA CABERNET SAUVIGNON**  
\$2.900

**COPA SIRAH**  
\$2.900

**BOTELLA SAUVIGNON BLANC**  
\$10.500

**BOTELLA CABERNET SAUVIGNON**  
\$10.500

**BOTELLA SIRAH**  
\$10.500

## 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



# VINOS

---

## VIÑA VENTISQUERO EN BOTELLA / WINE BOTTLE

### CABERNET SAUVIGNON

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE MAIPO  
**\$10.500**

ROOT1 RESERVA  
VALLE DE MAIPO  
**\$11.500**

RAMIRANA GRAN RESERVA  
VALLE DE MAIPO  
**\$10.500**

### CARMÉNÈRE

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE COLCHAGUA  
**\$10.500**

ROOT1 RESERVA  
VALLE DE COLCHAGUA  
**\$11.500**

### MERLOT

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE MAIPO  
**\$10.500**

YALI WILD SWAN  
VALLE DE COLCHAGUA  
**\$7.000**

### SYRAH

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE MAIPO  
**\$10.500**

RAMIRANA GRAN RESERVA  
VALLE DE MAIPO  
**\$10.500**

### PINOT NOIR

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE CASABLANCA  
**\$10.500**

### SAUVIGNON BLANC

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE CASABLANCA  
**\$10.500**

ROOT1. RESERVA  
VALLE DE CASABLANCA  
**\$11.500**

### CHARDONNAY

VENTISQUERO RESERVA  
VALLE DE CASABLANCA  
**\$10.500**

YALI WILD SWAN  
VALLE DE CASABLANCA  
**\$7.000**

### ENSAMBLAJES

RAMIRANA 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**



# TRAGOS

---

## TRAGOS PREPARADOS / COCKTAILS

KIR ROYAL  
\$3.600

PISCO SOUR  
\$3.400

TOM COLLINS  
\$4.500

MOJITO CUBANO  
\$4.300

CAIPIROSCA  
\$3.700

CAIPIRINHA  
\$3.600

## 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.*

