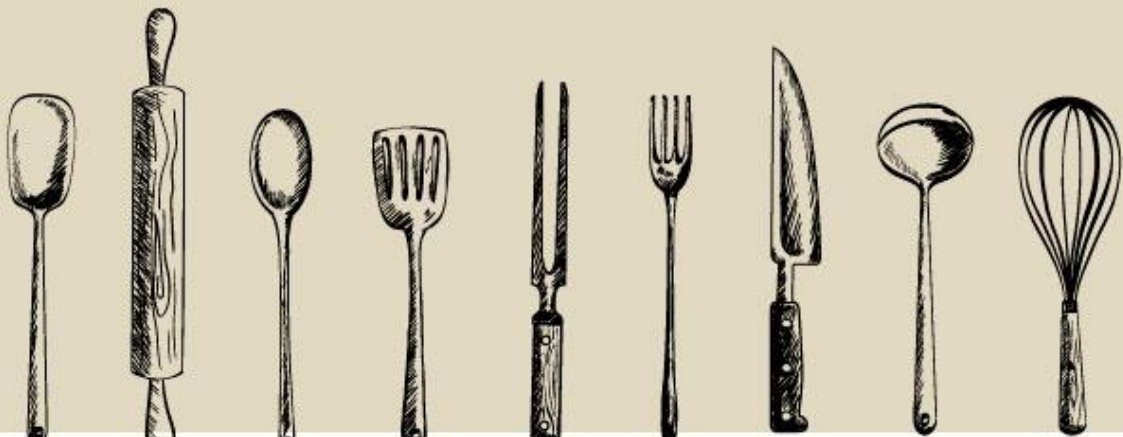




HOTEL NERUDA

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.

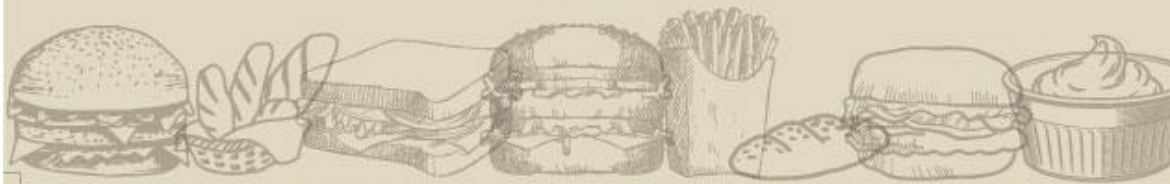
\$5.800

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 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

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

Variedades de frutas de la estación laminadas.

Variety of seasonal fruits.

\$2.400

MOUSSE DE BORGÑA

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



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

CARMÈNÈRE

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/Carmènère)
\$17.500

RAMIRANA GRAN RESERVA
VALLE DEL MAIPO
(Syrah/Carmènère)
\$12.500

RAMIRANA GRAN RESERVA
VALLE DEL MAIPO
(Sauvignon Blanc/ Gewürtztraminer)
\$12.500



