

# NOBEL

• neruda •

comida y poesía

*"Me comería toda la tierra,  
me bebería todo el mar"*

- Pablo Neruda







**Cafetería** Disponible de 10 a 12 y desde 17 hrs.

## Oda al Pan

Medialuna	\$2.200
Medialuna rellena con manjar	\$2.800
Croissant de Jamón y Queso	\$7.200
Tostadas con palta y huevo	\$7.900
Pan masa madre con palta y huevo a elección: revuelto o pochado.	
Tostadas de campo	\$5.200
Pan masa madre con mantequilla y mermelada artesanal.	

## Café


Espresso	\$3.200
Espresso Doble	\$4.500
Lungo	\$3.300
Cappuccino	Solo en horario de cafetería. \$3.800
Cappuccino Doble	Solo en horario de cafetería. \$5.400
Chocolate Caliente	Solo en horario de cafetería. \$4.200
Té e Infusiones	\$3.500

## Placeres elementales

Neruda se definía como un goloso irredimible: los dulces eran su perdición. En Nobel, celebramos esa época de poetas de buen comer, la gloriosa sociedad de los poetas gordos.

**Churros con Manjar** \$7.500  
Especialidad española, consistente en una masa hecha con harina de trigo, frita y servida con manjar casero.

**Tarta Amaru** \$7.900  
Un homenaje dulce a las tradiciones chilenas, capas de palmerita de playa rellenas con manjar y suave crema pastelera casera, coronada con crema montada y crujientes trozos de merengue.

**Tarta Caprese**  \$7.900  
Una historia de amor clandestino, en la Isla de Capri, Italia. Matilde y Pablo gozaban de una tarta de chocolate fundido y harina de almendra. Bizcocho servido con mermelada de naranja y crema montada. Usaron esta receta para su torta de Matrimonio.

**Tartaleta de manzana** \$7.400  
Clásica preparación francesa en base a manzanas verdes cocinadas en azúcar morena, servida en masa invertida y un toque de crema de leche.

**Tarta de Limón** \$7.200  
Un infaltable en las tardes de once en la mesa de Matilde y Pablo. Crujiente masa cocinada con harina de trigo y mantequilla montada con suave crema de limón, leche condensada y untuoso merengue italiano.

**Ruchen de Nuez** \$7.100  
Tarta tradicional del sur de Chile, con base de masa crujiente, rellena de nueces, manjar y leche condensada.



## Platos de la caleta

Isla Negra era una pequeña caleta donde "Don Pablo" solía compartir con los pescadores locales. Como muestra de su amistad, lo agasajaban con rápidas y sabrosas preparaciones al volver de sus faenas. En Nobel, reinterpretemos estos platillos llenos de sabor y frescura para honrar esa tradición.

### Causeo de Roca **\$16.900**

Lapas de pesca artesanal local, cocinadas lentamente al vacío. Se combinan con mayonesa casera, ajo, cebolla morada, limón, cilantro y hilos de papa crocante.

**Disponibilidad sujeta a condiciones climáticas y marítimas.**

### Ceviche de Pescado **\$14.900**

Preparación costera elaborada a partir de la pesca del día. Macerada con leche de tigre, cebolla morada, ají fresco, pochoclo y cilantro.

### Satay de Pulpo **\$15.400**

Desde la caleta, evocamos sabores del Sudeste Asiático, de la época de Neruda como Cónsul en Birmania. Pulpo de Juan Fernández cocinado al vacío, servido en fresco curry asiático, acompañado de manzanas encurtidas, ensaladilla en base a menta, cilantro y cebolla, terminado con maní tostado.

### Mejillones a la chalaca **\$14.800**

Neruda celebraba lo popular y lo compartido, igual que los choritos a la chalaca: Un plato sencillo, sabroso y lleno de identidad. Así como el poeta ennobleció lo cotidiano con su poesía, este bocado peruano convierte al humilde molusco en un ícono. Hoy lo servimos para conmemorar la Orden del Sol del Perú, que unió a Neruda y al país hermano en una misma celebración de palabra, sabor y mar compartido. Mejillones en su concha, servidos con zarza criolla, choclo peruano y palta, acompañado de salsa huancaína

## Odas a la cocina

Nuestra cocina evoca los lugares y sabores de la vida de Neruda. Es auténtica, festiva y hecha para compartirse. Cada plato es un poema escrito con las manos; en la mesa, vive la poesía.

### Tortilla Española **\$13.900**

Representamos las costumbres y tradiciones españolas que llegaron a Chile con el arribo del Winnipeg, "El Barco de la Esperanza". Una clásica preparación elaborada en base a papas y huevos, aderezada con cebolla estofada lentamente y chorizo Sarta.

### Varza a la Cluj con Papas Fritas **\$18.200**

Por semanas, Neruda y Asturias visitaron restaurantes creando lo que sería "Comiendo en Hungría". Celebramos esa amistad con este estofado vegetal de hongos, repollo, cochoyuyo, cebolla y tomate asado, sazonado con comino, ají tostado y pimentón paprika. Acompañado de papas fritas caseras.





## Odas a la cocina

**Pescado Frito (congrío o jurel) \$20.900**

“En el mar tormentoso de Chile, vive el rosado Congrio”  
Dorado y crujiente, aderezado en salsa criolla, en base a cebolla roja, ajo, cilantro y jugo de limón.

**Ajiaco del Arriero \$20.900**

En su viaje al exilio, rumbo a Argentina por la cordillera, el poeta y su arriero hallaron abrigo junto al fuego, compartiendo este reconfortante caldo cordillerano de carne asada, papas, ajo y cebolla, para recomponer el ánimo. Servido con huevo pochado, churrasca con chicharrones y chimichurri de cilantro.

**Caldillo de Congrio Nerudiano \$23.900**

Caldo de pescado ahumado, refinado con crema de leche, servido con congrío, camarones, tomate, papas, cebollas, zanahorias estofadas y cilantro. Neruda enriqueció la tradicional receta incorporando camarones y crema, una técnica propia de la cocina francesa.

**Oda al Salpicón de pollo \$14.900**

Una receta emblemática de la cocina chilena. Ensalada con lechuga costina, pollo a las brasas, huevo, tomate y palta tatemada. Un homenaje al poeta que encontró la grandeza en los pequeños placeres de la vida.

**Disponibilidad sujeta a condiciones climáticas y marítimas.**

## Fuego

El Vate se declaraba un amante de las tradiciones chilenas, especialmente del ritual de encender el carbón en una parrilla. El fuego era su forma de convocar a los amigos, compartir un asado y brindar con vino chileno. En Nobel, mantenemos vivo ese ritual, a través de los siguientes cortes:

**Morcilla Ahumada \$12.900**

Prietas caseras ahumadas, Cocinadas a las brasas de carbón de quebracho y leña.

**Longanizas de Chillán \$12.400**

Suculenta preparación chillaneja, con denominación de origen, espaciada y ahumada, Cocinadas a las brasas de carbón de quebracho y leña.

**Pollo a las Brasas \$13.600**

350g de pollo deshuesado, aderezado con ají panca, ajo y comino. Cocinado a las brasas de carbón de quebracho y leña.

**Pescado a las Brasas \$17.500**

350 g de pesca (local) del día, cocinada a las brasas de quebracho blanco y leña, aderezado en salsa criolla, enbase a cebolla roja, ajo, cilantro y jugo de limón.

**Malaya de cerdo a la parrilla con salsa criolla \$19.500**

450g de malaya de cerdo cocinada a las brasas de quebracho blanco y leña. Acompañada con una salsa criolla de cebolla roja, ajo, cilantro y jugo de limón



## Fuego

### Salmón en Hoja de Plátano \$18.900

Inspirado en el sudeste asiático, donde Neruda vivió como cónsul en Birmania y descubrió sabores exóticos. 350g de Salmón marinado en jengibre, ajo, cilantro, limón y soya, envuelto en hoja de plátano y cocinado sobre brasas ardientes.

### Bife Chorizo Black Angus \$23.900

350g de suave y blanda carne de res, aderezada con sal de mar y pimienta. Cocinado a las brasas de carbón de quebracho y leña.

### Costillar a la Parrilla \$26.900

Costillar criollo, asado a fuego y humo vivo, de corte generoso y espíritu festivo. Costilla de cerdo en adobo criollo, ahumada y asada a las brasas.

### Menú de niños \$14.000

250 gr de pollo o pesca del día cocinado a las brasas de carbón de quebracho y leña. Acompañado de papas fritas caseras.

## Compañeros

### Papas Fritas caseras \$7.200

“Chisporrotea en el aceite hirviendo la alegría del mundo”.

### Arroz Prieto \$6.800

Arroz Negro cocido con hongos silvestres en su propio caldo.

### Ensalada Palta Palmitos \$6.500

Palta cremosa y palmitos tiernos, armonizados en una ensalada fresca, suave y equilibrada.

### Ensalada Tabulé \$6.200

Ensalada de oriente medio, con trigo mote pepino, tomates y espárragos. Aderezada con limón y aceite de oliva.

### Chuchoca a la Crema \$6.800

Suave y cremoso puré de maíz chancado, cocinado a la crema y mantequilla.

### Ensalada chilena \$5.900

Tomates, cebolla blanca, porotos granados, cilantro y ají en escabeche.

### Choclo Masala Asado \$6.500

Choclo asado con mantequilla y especias de la India.

## Salsas y agregados

### Mantequilla \$600

### Mayonesa \$1.000

### Mayonesa chipotle \$2.000

### Snack para Mascotas \$6.200






# NOBEL

· neruda ·

comida y poesía

Cada reserva está diseñada para que disfrutes la experiencia Nobel con calma y sin apuros. Para asegurar una atención de calidad para todos nuestros visitantes, el tiempo estimado por mesa es de 2 hrs aproximadamente.

Síguenos en 



[www.nobelneruda.cl](http://www.nobelneruda.cl)

