



# NOBEL

• neruda •

## PRATOS DA BAÍA

Isla Negra era uma pequena baía onde "Don Pablo" costumava compartilhar momentos com os pescadores locais. Como um gesto de amizade, eles o presenteavam com pratos rápidos e saborosos ao voltar das suas pescarias. No Nobel, reinterpretamos esses pratos cheios de sabor e frescor para honrar essa tradição.

**Causeo de Roca Lapas** ..... \$13.600

Lapas cozidas lentamente em água do mar purificada. Este molusco de rocha, proveniente da pesca artesanal local, é combinado com maionese caseira, cebola, fios de batata crocante, limão e coentro. \*Disponibilidade sujeita a condições climáticas e marítimas.

**Ceviche de Peixe** ..... \$13.400

Preparação costeira feita com o pescado do dia. Marinada com leite de tigre, cebola roxa, pimenta fresca, pipoca e coentro.

**Aquachile de Camarões** ..... \$13.600

Ceviche mexicano, feito com camarões frescos no limão, acompanhado de pimentas, pepino, cebola roxa, tomatillos verdes e abacate. Inspirado pelas visitas do poeta ao México e sua amizade com figuras como Diego Rivera.

**Satay de Polvo** ..... \$13.500

Da baía, evocamos sabores do Sudeste Asiático, relacionados ao tempo de Pablo Neruda como cônsul na Birmânia. Polvo de Juan Fernández cozido no sous-vide, servido em curry asiático fresco, acompanhado de nabos em conserva.



## ODAS à COZINHA

Nossa cozinha conecta profundamente com passagens e lugares da vida de Neruda, nos levando através dos sentidos de uma cozinha autêntica e reconfortante, cheia de festividade e a alma de uma mesa compartilhada. "Cada prato é um poema escrito com a mão, e na mesa está a poesia."

**Tortilha Espanhola** ..... \$9.300

Representamos os costumes e tradições espanholas que chegaram ao Chile com a chegada do Winnipeg, "O Navio da Esperança". Celebramos esse feito com uma preparação clássica feita à base de batatas e ovos, temperada com cebolas cozidas lentamente e chorizo Sarta.

**Sopa de Congrio Nerudiano** ..... \$18.600

Receita Nobel de caldo de peixe defumado, refinado com creme de leite, servido com congro, camarões, tomate, batatas, cebolas, cenouras cozidas e coentro. Neruda enriqueceu a receita tradicional adicionando camarões e creme, uma técnica própria da cozinha francesa tradicional. Uma ode à fusão de culturas através da gastronomia. \*Disponibilidade sujeita a condições climáticas e marítimas.

**Ajíaco do Arriero** ..... \$16.400

O poeta cavalegava em direção ao exílio, e o arriero que o guiou na travessia pelos Andes até a Argentina conta que eles compartilharam essa mesma receita junto ao calor das brasas para levantar o ânimo. Um caldo rico de montanha, feito com carne grelhada, batatas, alho e cebola, servido com ovo pochê, acompanhado de churrasca com torresmos e chimichurri de coentro.

**Ensopado de San Juan com Batatas Fritas** ..... \$18.800

Um prato indispensável de Neruda, que em cada Noite de San Juan preparava sua receita estrela: uma preparação mágica do sul, substancial e saborosa. Ensopado feito com carne de porco, frango, peru e linguiças artesanais, cozido com vinho pipeño branco, cebolas, alho, ameixas, tomates secos e folhas de louro. Acompanhado de crocantes e douradas batatas fritas caseiras.

**Varza a Cluj com Batatas Fritas** ..... \$14.900

Durante semanas, Neruda e Asturias visitaram restaurantes e tavernas, cozinhando o que seria "Comendo na Hungria". Celebramos este testemunho de amizade entre os dois poetas com um ensopado de cogumelos e repolho, cozido com cebolas, tomates assados, creme de amêndoas, pimenta tostada e pálrica. Acompanhado de crocantes e douradas batatas caseiras.

**Congrio Frito** ..... \$13.500

"No mar tempestuoso do Chile, vive o rosado Congrio" é apresentado aqui dourado e crocante, temperado com molho criollo à base de cebola roxa, alho, coentro e suco de limão. \*Disponibilidade sujeita a condições climáticas e marítimas.

**Oda ao Salpicón** ..... \$10.500 (Frango) / \$11.500 (Camarão)

Uma receita emblemática da culinária chilena, evoca aquela simplicidade e amor, que vemos como a alma de qualquer prato bem feito. Salada com alface costina, frango grelhado (ou camarão), ovo, tomate e abacate queimado. Representa o espírito caseiro e os sabores honestos que Neruda tanto admirava. Uma homenagem ao poeta que encontrou grandeza nos pequenos prazeres do dia a dia.



# NOBEL

• neruda •

## FOGO

O Vate se declarava como um "nacionalista" das tradições chilenas, acima de tudo, o ritual de acender carvão em uma churrasqueira. O fogo representava o encontro de seus bons amigos em torno de um churrasco e bom vinho chileno. No Nobel, damos importância e vida a esse ritual, representando essa cozinha primitiva através dos seguintes cortes:

**Frango Grelhado** ..... \$9.200

350g de frango desossado, temperado com pimenta panca, alho e cominho, cozido na churrasqueira com carvão de quebracho e lenha.

**Plateada de Porco (Costela de Porco)** ..... \$12.900

350g de porco temperado com sal marinho e pimenta, cuidadosamente grelhado na churrasqueira com carvão de quebracho e lenha.

**Bife de Chorizo (Filé de Costela)** ..... \$16.500

350g de carne bovina macia, temperada com sal marinho e pimenta, grelhada na churrasqueira com carvão de quebracho e lenha.

**Albacora** ..... \$11.900

350g de carne de albacora, grelhada na churrasqueira com carvão de quebracho e lenha, temperada com molho criollo à base de cebola roxa, alho, coentro e suco de limão.

**Salmão em Folha de Bananeira** ..... \$14.900

A churrasqueira do Nobel nos transporta para temperos do Sudeste Asiático, onde Neruda viveu como cônsul na Birmânia e descobriu sabores exóticos. 350g de salmão marinado com gengibre, alho, coentro, limão e molho de soja, envolto em folha de bananeira e grelhado sobre brasas ardentes.

**Cardápio Infantil** ..... \$10.500

## COMPANHEIROS

**Batatas Fritas Crocantes** ..... \$5.500

Batatas fritas douradas e crocantes feitas em casa. "A alegria do mundo estoura no óleo quente."

**Arroz Preto** ..... \$4.900

Arroz negro cozido com cogumelos selvagens em seu próprio caldo.

**Charquicán de Cochayuyo** ..... \$4.900

Ensopado feito com batatas e abóbora, servido com milho, ervilhas, feijão verde e suave cochayuyo de rocha.

**Chuchoca à Creme** ..... \$4.900

Purê suave e cremoso de milho, cozido com creme e manteiga.

**Salada Chilena com Porotos Granados** ..... \$5.500

Tomates maduros, servidos com cebolas brancas amolecidas, porotos granados (feijão fresco chileno), coentro e pimentão em conserva, temperados com óleo de girassol e sal.

**Milho Gratinado com Garam Masala** ..... \$5.500

Grãos de milho assados com manteiga e temperados com garam masala, uma mistura exquisita de especiarias indianas.

## PRAZERES ELEMENTARES

Neruda se auto proclamava um guloso sem cura, e as preparações doces eram sua fraqueza. Damos vida à época dos poetas do bom comer, a sociedade dos poetas gordos.

**Churros Espanhóis com Manjar** ..... \$6.500

Especialidade espanhola, feita com massa de trigo, frita e servida com manjar (um doce de leite tradicional chileno, semelhante ao doce de leite brasileiro).

**Experiência de Chocolate** ..... \$11.000

O espírito aventureiro de Neruda ganha vida nesta caixa de chocolates feitos com cacau selecionado dos cantos mais exquisitos do mundo. Uma verdadeira obra de arte.

**Torta Caprese** ..... \$7.700

Uma história de amor clandestino na Ilha de Capri, Itália. Matilde e Pablo gostavam de uma torta feita de chocolate derretido e farinha de amêndoas. Biscoito servido com geléia de laranja e creme batido. Eles usaram essa receita para o bolo de casamento.

**Tarte Tatin** ..... \$6.200

Clássica preparação francesa clássica feita com maçãs verdes cozidas em açúcar mascavo, servida em massa brisé e creme royal.

**Torta de Limão** ..... \$6.200

Um item essencial nas tardes de chá na casa de Matilde e Pablo. Massa crocante assada com farinha de trigo e manteiga, recheada com suave creme de limão, leite condensado e cremoso merengue italiano.

**Torta Amaru** ..... \$5.900

Uma doce homenagem às tradições chilenas, camadas de palmeiras de praia recheadas com manjar e suave creme de confeiteiro caseiro, cobertas com creme batido e pedaços crocantes de suspiro.

## MOLHOS E ADICIONAIS

**Manteiga** ..... \$400

**Maionese Caseira** ..... \$400

**Molho Grelhado** ..... \$400

**Manjar Caseiro (Doce de Leite chileno)** ..... \$400



# NOBEL

• neruda •

## EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS

Pisco Sour Nobel .....	\$6.500
Pisco Sour Nobel Catedral .....	\$9.300
Casa Nobel .....	\$7.200
Nossa versão da Tequila Margarita, um coquetel refrescante feito com tequila branca, mixer de suco de manga e limão, coberto com chamoy de Jamaica.	

## OU COPO OU JARRO

Sangria da Casa Copo .....	\$3.800
Sangria da Casa Jarro .....	\$11.800
Cleri da Casa Copo .....	\$3.800
Cleri da Casa Jarro .....	\$11.800

## A ARTE DO CLÁSSICO

Aperol Spritz .....	\$7.000
Ramazzotti Spritz .....	\$7.000
London Mule .....	\$7.000
Carajillo .....	\$6.900

## DESTILADOS SELECIONADOS

Gin Quintal Los Andes .....	\$6.500
Gin Quintal Valparaiso .....	\$6.500
Gin Hendricks .....	\$8.000
Pisco Malpaso 35° .....	\$4.900
Pisco Mistral Nobel 40° .....	\$5.900
Chivas Regal 12 anos .....	\$8.000
Jack Daniel N°7 .....	\$7.000
Fernet Branca .....	\$5.900
Tequila Jimador Blanco .....	\$5.500
Enquindao Quintal .....	\$2.000

Destilado e macerado de cerejas, vinho de cereja Royle e aguardente. Adoçado com conservas de cereja.

## CERVEJAS

Austral Lager 330cc .....	\$4.650
Austral Calafate 330cc .....	\$4.650
Austral Torres del Paine 500cc .....	\$5.500
Kross Golden 330cc .....	\$4.700
Kross Pils 330cc .....	\$4.700
Mahou Cinco Estrellas 330cc .....	\$4.500
Mahou 0.0 330cc .....	\$4.500
*Michelada - Chelada - Chilenada .....	\$900

## NOBLE INFUSIONS

Onde a ciência e a poesia se encontram. Inspirados pelo espírito científico de Neruda, utilizamos técnicas de extração natural para capturar os aromas das ervas silvestres de todo o Chile. Essas infusões adicionam um toque único a cada aperitivo, permitindo que você "poetize" sua experiência personalizada na bebida.

\*Consulte os sabores disponíveis.

## BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Refrigerantes (350cc).....	\$3.000
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes, Schweppes Zero	
Águas .....	\$2.700
Áqua Tônica .....	\$3.000
Ginger Beer .....	\$3.800
Sucos Naturais .....	\$4.000
Limonada .....	\$4.500
Guarapo .....	\$3.500
Um clássico refrigerante de limonada doce com panela, a alma doce da cana-de-açúcar.	
Áqua de Jamaica .....	\$3.500
Uma infusão refrescante de flores de hibisco, equilibrada com suco de limão e um toque de xarope natural. Uma viagem ao Caribe a cada gole.	

## CAFÉ

Espresso .....	\$3.000
Espresso Duplo .....	\$4.550
Ristretto .....	\$3.000
Americano .....	\$3.000
Capuccino / Cortado .....	\$3.300
(Tradicional, Baunilha, Caramelo)	
Cappuccino Duplo .....	\$4.750
Preparações (Mocaccino, Macchiato, Latte) .....	\$3.600
Chocolate Quente .....	\$4.000
Chá e Infusões .....	\$2.500

\*Michelada - Chelada - Chilenada .....



# NOBEL

• neruda •

## ODE AO VINHO

### Espumantes

La Dolce Vita Brut - Vale Central .....	\$11.200
Morande Extra Brut - Limarí .....	\$16.800

### Sauvignon Blanc

Casa Marín Cipreses - Lo Abarca .....	\$29.800
Casa Marín Cartagena - Lo Abarca .....	\$25.200
Garces Silva Amayna - Leyda .....	\$19.700
Matetic Corralillo - San Antonio .....	\$18.700
Boya - Leyda .....	\$19.800

### Chardonnay

Hacienda San Juan - Leyda .....	\$23.800
Piel de Chardonnay - Casa Blanca .....	\$18.200

### Riesling

Casa Marín Cartagena - Lo Abarca .....	\$18.900
----------------------------------------	----------

### Rosé

Hacienda San Juan - Leyda .....	\$23.800
---------------------------------	----------

### Pinot Noir

Casa Marín Cartagena - Lo Abarca .....	\$18.300
----------------------------------------	----------

### País

Piel de País - Yumbel, Vale do Bio Bio .....	\$17.900
----------------------------------------------	----------

### Syrah

Tintomare Vaguada - Vale de Leyda .....	\$18.900
-----------------------------------------	----------

### Merlot

Veramonte, Orgânico Gran Reserva - Vale de Casablanca .....	\$21.300
----------------------------------------------------------------	----------

### Carménère

JP Martin Rumay - Limarí .....	\$23.900
De Martino Grave Solis - Maipo .....	\$25.800
Tesis de Primus, Orgânico - Apalta, Vale de Colchagua .....	\$22.900

### Cabernet Sauvignon

Matetic Corralillo - San Antonio .....	\$33.000
Vik A - Millahue .....	\$25.800
Piedras de Auque - Vale do Maule .....	\$21.800

### Outros Tintos

Neyen de Apalta - Vale de Colchagua .....	\$124.900
----------------------------------------------	-----------

### Por Taça

Sauvignon Blanc Reserva, Casas Patronales - Vale do Maule .....	\$5.500
Carménère Reserva, Casas Patronales - Vale do Maule .....	\$5.500
Cabernet Sauvignon Reserva, Casas Patronales - Vale do Maule .....	\$5.500
Sparkling Wine La Dolce Vita Brut - Vale Central .....	\$5.500

NOBEL  
• neruda •