

NOBEL

• neruda •

comida y poesía

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

- Pablo Neruda





Oda al Pan

Croissant	\$3.500
Croissant de Jamón y Queso	\$7.600
Tostadas con Palta y Huevo	\$8.300

Pan de masa madre con palta y huevo a elección: revuelto o pochado.

Tostadas de Campo	\$5.500
-------------------	---------

Pan de masa madre con mantequilla y mermelada artesanal.

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	\$7.900
--------------------	---------

Especialidad española, consistente en una masa hecha con harina de trigo, frita y servida con manjar casero.

Tarta Amaru	\$8.400
-------------	---------

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 	\$8.400
---	---------

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	\$7.900
----------------------	---------

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	\$7.600
----------------	---------

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.

Café

Espresso	\$3.300
Cortado	\$3.900
Espresso Doble	\$4.800
Lungo	\$3.500
Cappuccino	\$3.900
Cappuccino Doble	\$5.700
Chocolate Caliente	\$4.500
Té e Infusiones	\$3.700

Entradas

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 **\$17.900**

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 Mixto **\$16.900**

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

Pico Ardiendo de Camarones **\$16.900**

Potente preparación sureña: camarones en caldo de vino blanco, salteados con ajo y pasta de ají chileno. Acompañados de churrasca con chicharrones

Tortilla Española **\$13.500**

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.

Empanadas de Pino ó Mariscos **\$9.500**

2 empanadas tradicionales de pino o mariscos, con masa crocante frita, rellenos preparados con ingredientes frescos y todo el sabor casero.





Fondos

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.

Pescado Frito **\$21.900**

“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 **\$21.900**

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 perejil.

Caldillo de Congrio Nerudiano **\$24.900**

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

Pollo al Coñac con Papas Fritas **\$24.900**

Caldo contundente y criaturero. Pollo cocinado lentamente a leña en nuestra chimenea, en un caldo sabroso a base de vino blanco y coñac, tapado con hojas de palto. Acompañado de papas fritas caseras

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:

Pescado a las Brasas **\$18.500**

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 **\$20.900** con salsa criolla

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 \$19.900

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 \$24.900

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 \$28.500

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 \$14.900

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 \$7.700

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

Arroz Prieto \$7.100

Arroz Negro cocido con hongos silvestres en su propio caldo.

Ensalada Tomate, Palta y Palmitos \$6.900

Tomates frescos, palta cremosa y palmitos tiernos, armonizados en una ensalada fresca, suave y equilibrada.

Chuchoca a la Crema \$7.200

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

Ensalada Chilena \$6.300

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

Salsas y agregados

Mantequilla \$700

Mayonesa \$1.000

Mayonesa Chipotle \$2.000



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

