

# NOBEL

• neruda •

comida y poesía

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

- Pablo Neruda





**Cafetería** Disponible de 10 a 12 y 17 a 18 hrs

## Oda al Pan

Medialuna	\$1.800
Medialuna rellena con manjar	\$2.100
Croissant de Jamón y Queso	\$6.500
Alfajor chileno	\$4.900
Alfajor artesanal relleno con manjar casero y coco rallado.	
Tostadas con palta y huevo	\$6.700
Pan masa madre con palta y huevo a elección: revuelto o pochado.	
Tostadas de campo	\$4.500
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** **\$7.200**  
Especialidad española, consistente en una masa hecha con harina de trigo, frita y servida con manjar casero.

**Tarta Capresse**  **\$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** **\$6.900**  
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** **\$6.200**  
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 **\$14.700**

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 **\$14.500**

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

### Pico Ardiendo de Camarones **\$14.700**

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

### Satay de Pulpo **\$14.600**

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 nabos encurtidos, ensaladilla en base a menta, cilantro y cebolla, terminado con maní tostado.

### Mejillones a la chalaca **\$13.500**

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.

### Caldillo de Congrio Nerudiano **\$20.900**

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.

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





## Odas a la cocina

### Tortilla Española

**\$12.200**

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.

### Pescado Frito (congrío o jurel)

**\$18.800**

“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.

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

### Ajiaco del Arriero

**\$18.500**

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.

### Pollo al Coñac con Papas Fritas

**\$22.900**

**(Sábados y Domingos)**

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.

### Varza a la Cluj con Papas Fritas

**\$16.800**

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

### Oda al Salpicón **\$12.900 (Pollo) / \$13.900 (Camarón)**

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

## 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:

### Malaya de cerdo a la parrilla con salsa criolla

**\$18.500**

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

### Pollo a las Brasas \$12.600

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

### Bife Chorizo Black Angus \$21.900

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.

### Pescado a las Brasas \$15.700

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

### Salmón en Hoja de Plátano \$17.100

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.

### Menú de niños \$12.000

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 \$6.100

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

### Arroz Prieto \$5.400

Arroz Negro cocido con hongos silvestres en su propio caldo.

### Ensalada Tabulé \$5.900

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

### Chuchoca a la Crema \$5.400

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

### Ensalada chilena \$5.100

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

### Choclo Masala Asado \$6.100

Choclo asado con mantequilla y especias de la India.

## Salsas y agregados

### Mantequilla \$600

### Mayonesa \$1.000

### Mayonesa chipotle \$2.000

### Snack para Mascotas \$5.900





## Experiencias Sensoriales

Pisco Sour Nobel	\$7.000
Pisco Sour Nobel Catedral	\$9.800
Casa Nobel	\$7.800

Cóctel fresco en base a gin, mixer de jugo de mango y limón, coronado con chamoy de jamaica.

### Infusiones Nobles

Donde la ciencia y la poesía se encuentran. Inspirados en el espíritu científico de Neruda, utilizamos técnicas de extracción natural para capturar los aromas de hierbas silvestres de todo Chile. Estas Infusiones añaden un toque único a cada aperitivo permitiéndote “poetizar” tu experiencia personalizando tu bebida.

## O es copa o es jarra

Copa Sangría de la Casa	\$4.100
Jarra Sangría de la Casa	\$12.900

## El arte del clásico

Aperol Spritz	\$7.700
Ramazzotti Spritz	\$7.700

## Destilados Selectos

Gin Quintal Valparaíso	\$7.200
Pisco Mal Paso 35°	\$6.900
Pisco Mistral Nobel 40°	\$7.900
Jack Daniel N°7	\$7.700
Fernet Branca	\$6.500
Tequila Jimador Blanco	\$6.100
Enquindao Quintal	\$2.200

## Cervezas

Austral Lager 330cc	\$4.900
Austral Calafate 330cc	\$4.900
Austral Torres del Paine 500cc	\$6.100
Mahou 0.0 330cc	\$4.900
BANXS Blonde Strong Ale 750cc	\$9.500
Michelada 330cc	\$5.400
Chelada 330cc	\$5.400

## Bebidas sin Alcohol

Bebidas 350cc	\$3.800
Agua Mineral	\$2.900
Agua Tónica	\$3.400
Ginger Beer	\$4.900
Jugos Naturales	\$4.500
Limonada	\$4.500
Nobel Ice Tea	\$3.800
Agua de Jamaica	\$4.100





## Espumante

Morande Extra Brut - Limarí	\$16.800
Dolce Vita Brut - Valle Central	\$11.200

## Sauvignon Blanc

Casa Marin Cipres - Lo Abarca	\$33.900
Herrera Alvarado (Blanco natural) - Valle de Marga Marga	\$26.400
Herrera Alvarado (Zaranda) - Valle de Marga Marga	\$26.400
Matetic Corralillo - Valle de San Antonio	\$23.900
Casas del Bosque Reserva - Casa Blanca	\$19.800

## Chardonnay

Casas del bosque pequeñas producciones Casa Blanca	\$32.900
Casas del Bosque Gran Reserva Casa Blanca	\$26.500
Hacienda San Juan - Leyda	\$24.500

## Malbec

Massal Almahue - Valle de Cachapoal	\$31.900
-------------------------------------	----------

## Riesling

Casa Marin Cartagena - Lo Abarca	\$23.900
----------------------------------	----------

## Pinot Noir

Casas del Bosque Reserva - Casa Blanca	\$19.800
--	----------

## Syrah

Casas del Bosque Gran Reserva - Casa Blanca	\$29.900
Herrera Alvarado Cuero de Vaca - Valle de Marga Marga	\$26.900

## Merlot

Veramonte Orgánico Gran Reserva - Valle de Casa Blanca	\$22.700
--	----------

## Carmenere

Perez Cruz Limited Edition - Valle Maipo Andes	\$29.900
Rumay - Limarí	\$25.900
Tesis de Primus Orgánico - Apalta Valle de Colchagua	\$22.900
Casas del Bosque Reserva- Valle del Rapel	\$19.800

## Cabernet Sauvignon

Matetic Corralillo- Valle del Maipo	\$33.900
Perez Cruz Gran Reserva - Valle Maipo Andes	\$22.900

## Cava

Clos de luz Massal Carmenere - Almahue Cachapoal	\$39.800
--	----------

## Por Copa

Chardonnay (Apaltaqua Reserva)	\$5.900
Carmenere (Patronales Reserva)	\$5.900
Sauvignon Blanc (Apaltaqua Reserva)	\$5.900



# N

Síguenos en Instagram



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