

NOBEL

• neruda •

comida y poesía

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

- Pablo Neruda

Desayunos

 Disponible de 10 a 12 am

Medialuna	\$1.800
Medialuna rellena con manjar o crema pastelera	\$2.100
Croissant de Jamon y Queso	\$6.500
Alfajorcitos de Maicena	\$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
Capuccino	\$3.800
Capuccino Doble	\$5.400
Chocolate Caliente	\$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.

Calzones Rotos **\$7.500**

Hogareña preparación en base a zapallo, ceste de limon y harina de trigo, acompañado de mermelada casera.

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.

Tarta Tatin **\$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 Limón **\$6.200**

Un infaltable en las tardes de once en la masa 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, cebolla, 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 y pasta de ají chileno. 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.

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 **\$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.

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

Congrio Frito **\$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



Odas a la cocina

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.

Varsa 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, cochaquyo, 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 tatemada. Un homenaje al poeta que encontró la grandeza en los pequeños placeres del día a día.

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:

Costillar de Cerdo Ahumado **\$20.800**

600 g de costilla de cerdo, ahumada lentamente con leña de árboles frutales, cubierta con un rub de especias y terminada a las brasas

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 **\$18.900**

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



Fuego

Pescado a las Brasas **\$14.700**

350 g de pesca (local) del día, cocinada a las brasas de quebracho blanco y leña. Acompañada con una salsa criolla de 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**

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 Cesar **\$6.000**

Corazones de lechuga costina cocinados a las brasas, servidos con crutones caseros y salsa Cesar.

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**



N

Síguenos en Instagram



www.pobelperuda.cl