

NOBEL

· neruda ·

PLATOS DE 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

\$14.000

Clásica preparación hecha con Lapas, un molusco de roca disponible en la zona, aderezada con mayonesa casera, cebolla, crutones, palta, limón y cilantro.

Ceviche de Pescado

\$12.900

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

Aguachile de Camarones

\$12.900

El ceviche mexicano, inspirado por las visitas del poeta a México y su amistad con figuras como Diego Rivera. Preparación a base de camarones frescos en limón, acompañado de chiles, pepino, cebolla morada y palta.



ODAS A LA COCINA

Nuestra cocina conecta profundamente con pasajes y lugares de la vida de Neruda, nos hacen navegar por los sentidos de una cocina auténtica y reconfortante, llena de festividad y alma de mesa compartida. "Cada plato es un poema escrito con la mano, y en la mesa está la poesía".

Tortilla Española

\$8.900

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

Caldillo de Congrio Nerudiano

\$18.400

Receta Nobel de 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 tradicional cocina francesa. Una oda a la fusión de culturas a través de la gastronomía.

Estofado San Juan con Papas Fritas

\$18.800

Un imperdible de Neruda, quien en cada Noche de San Juan él mismo preparaba su receta estrella: una mágica preparación sureña, contundente y criaturera. Guiso elaborado con carne de chancho, gallina, pava y longanizas artesanales, cocinado en pipeño blanco, cebollas, ajo, ciruelas, tomates secos y laurel. Acompañado de crocantes y doradas papas fritas caseras.

Varsa a la Cluj con Papas Fritas



\$14.900

Durante semanas, Neruda y Asturias visitaron restaurantes y tabernas, cocinando lo que sería "Comiendo en Hungría". Festejamos este testimonio de amistad entre ambos poetas, con un estofado de hongos y repollo, cocinado con cebollas, tomates asados, crema de almendras, ají tostado y pimentón paprika. Acompañado de crujientes y doradas papas caseras.

Congrio Frito

\$13.500

"En el mar tormentoso de Chile, vive el rosado Congrio" se presenta aquí dorado y crujiente.

NOBEL

· neruda ·

FUEGO

El Vate se declaraba como un "nacionalista" de las tradiciones chilenas y por sobre todas, la del ritual de prender carbón en una parrilla. En Nobel damos importancia y vida a esta ritualidad, representando esta cocina primitiva a través de los siguientes cortes:

Pollo a las Brasas	\$9.400
Albacora	\$11.900
Flat Iron	\$13.500
Menú de niños	\$10.500

COMPAÑEROS

Papas Fritas	\$5.500
--------------------	---------

Crujientes y doradas papas fritas hechas en casa.
"Chisporrotea en el aceite hirviendo la alegría del mundo".

Arroz Prieto	\$4.900
--------------------	---------

Arroz negro, cocinado en una base de hongos silvestres y caldo de porotos negros.

Ensalada a la Chilena con Porotos Granados	\$5.500
--------------------------------------------------	---------

Tomates maduros, servidos con cebolla blanca amortiguada, porotos granados, cilantro y ají en escabeche, aderezada con aceite de maravilla y sal.

Endivias Asadas con Mantequilla	\$5.900
---------------------------------------	---------

Endivias frescas, asadas a la perfección y bañadas en mantequilla derretida.


SANDWICH del día	\$6.500
------------------------	---------

CAPRICIOS DULCES

Neruda se auto proclamaba como un goloso sin remedio y las preparaciones dulces eran su debilidad. Damos vida a la época de los vates del buen comer, la sociedad de los poetas gordos.

Churros Españoles con Manjar	\$6.000
------------------------------------	---------

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

Tarta Caprese 	\$7.600
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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.

Tarte Tatin	\$5.900
-------------------	---------

Clásica preparación francesa en base a manzanas verdes cocinadas en azúcar morena, servida en masa brisée y royal de crema de leche.

Tarta de Limon	\$5.900
----------------------	---------

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.

PARA BEBER

Pisco Sour Nobel	\$6.500
Pisco Sour Nobel Catedral	\$9.300
Aperol Spritz	\$7.000
Sangría Copa	\$3.500
Sangría Jarra	\$11.500
Cerveza	\$4.500

Bebidas	\$3.000
Aguas	\$2.700
Jugos Naturales	\$3.850
Limonada	\$4.500
Guarapo	\$3.000
Agua de Jamaica	\$3.000

Vinos

Casa Marín Sauvignon Blanc	\$26.800
Matetic Corralillo Sauvignon Blanc	\$18.800
Hacienda San Juan Chardonnay	\$20.800
VIR A Cabernet Sauvignon	\$25.800
De Martino Grave Soils Carmenere	\$23.800
JP Martin Carmenere	\$21.800
Casas Patronales Late Harvest	\$18.800
Morandé Extra Brut Espumante	\$16.800

Copas

William Ferve Sauvignon Blanc	\$5.000
Casas Patronales Carmenere	\$5.000

Café

Espresso	\$2.800
Espresso Doble	\$4.550
Ristretto	\$2.800
Americano	\$2.800
Capuccino (Tradicional, Vainilla Caramelo)	\$3.200
Capuccino Doble	\$4.650
Preparaciones (Mocaccino, Macchiato, Latte)	\$3.500

Chocolate Caliente	\$4.000
--------------------------	---------

Té e Infusiones	\$2.500
-----------------------	---------