

N3

 RESTAURANTE

CARTA

G A S T R O N O M Í A Y C O C T E L E R Í A



HOTEL
NODO

RESTAURANTE

MENÚ

ENTRADAS

Crudo de Res Tuétano **\$15.300**

Filete de vacuno cortado a cuchillo sobre tuétano caramelizado a las brasas, yema curada, mousse de palta, chips de papa chilota y tostadas.

Tartar de Salmón Camarón **\$14.300**

Salmón fresco en cubos, aderezo spicy sobre palta y camarones apanados.

Tártaro de Betarraga **\$10.500**

Betarraga en cubos, palta, semillas de maravilla y aderezo de maracuyá.

Queso brie **\$13.000**

Queso brie fundido, confitura de tomate cherry, mix de hojas, reducción de aceto balsámico y tostadas.

ENSALADAS

Ensalada Cesar **\$15.900**

Pechuga de pollo al grill o camarones apanados, lechuga costina, queso parmesano, crutones y aderezo cesar.

Ensalada de salmón ahumado **\$17.500**

Láminas de salmón curado ahumado, mix de hojas, palta, queso crema, sésamo tostado, alcaparras y aderezo de frutillas.

Ensalada de Jamón Iberico **\$17.500**

Jamón ibérico sobre cama de lechuga, tomates cherrys, queso de cabra madurado, manzana asada con aderezo de dressing de manzana, curry y maní tostado

RESTAURANTE

MENÚ

PLATOS DE FONDO

Entraña a las brasas

\$28.500

Entraña de vacuno grillada con chimichurri, acompañado de gratin de camote y setas.

Ravioles Artesanales

\$15.000

Ravioles de espinaca, rellenos de ricota y nuez con salsa amatriciana.

Salmón con Risotto Nero

\$21.000

Filete de salmón a la plancha con salsa bearnesa acompañado de risotto en tinta de calamar.

Filete

\$22.000

Tierno filete de vacuno al grill con salsa demiglace, acompañado de risotto de zapallo y queso de cabra y cebollas asadas.

RESTAURANTE

MENÚ

ARMA TU PLATO

Pechuga de Pollo a la plancha	\$15.000
Entraña	\$22.000
Salmón	\$17.000
Filete	\$18.000

Champiñones al Pil pil	\$10.500
Puré Rústico	\$9.900
Arroz	\$6.500
Papas Fritas	\$7.500
Vegetales al Grill	\$7.500
Porción de Palta	\$5.000
Mix Verde	\$7.000

PROTEÍNAS Y GUARNICIONES

RESTAURANTE

MENÚ

Barros Luco

Filete de vacuno, queso mantecoso en pan molde acompañado de papas fritas.

\$10.900

Barros Jarpa

Jamón artesanal, queso mantecoso en pan de molde acompañado de papas fritas.

\$9.500

Churrasco Italiano

Filete de vacuno, tomate, palta y lactonesa en pan molde acompañado de papas fritas.

\$10.900

Hamburguesa Clasica

Carne de vacuno angus, queso mantecoso, tomate, lechuga, pepinillos en pan brioche artesanal acompañado de papas fritas.

\$13.900

Hamburguesa Nodo

Carne de vacuno angus, pera asada, tocino, salsa de queso azul, rúcula en pan brioche artesanal acompañado de papas fritas.

\$16.500

Pizza Margarita

Masa artesanal a la piedra, salsa de tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva.

\$13.000

Pizza Pepperoni

Masa artesanal a la piedra, salsa de tomates, mozzarella y pepperoni.

\$14.500

SÁNDWICHES Y PIZZAS

RESTAURANTE

MENÚ

POSTRES

Volcán de Chocolate con Helado Artesanal	\$9.500
Ensalada de Fruta de Estación	\$9.500
Copa de Helado Artesanal	\$9.500
Lingote de Chocolate	\$9.500
Sablé de mango y coco	\$9.500
Cheesecake Frutos Rojos	\$9.500
Charlotte de Frutos Rojos	\$9.500
Torta Ópera	\$9.500

MENÚ NIÑOS

Nuggets de Pollo con Con Papas Fritas	\$19.900
Hamburguesa con Queso y Papas Fritas	\$19.900

RESTAURANTE

MENÚ

CAFETERÍA

Porción de Huevos Fritos **\$2.100**

Huevos fritos o a la española, 2 unidades.

Huevos Fritos con Tocino **\$4.500**

Huevos fritos o a la española con tocino

Omelette 1 Agregado **\$3.200**

Clásica tortilla de huevo, de origen francés con 1 agregado

Omelette 2 Agregados **\$4.200**

Clásica tortilla de huevo, de origen francés con 2 agregados

Omelette 3 Agregados **\$5.200**

Clásica tortilla de huevo, de origen francés con 2 agregados

Tostón de Baguette **\$10.600**

Tostón de pan baguette con base de palta y huevo pochado

Porción de Tostadas **\$2.100**

Pan de molde o integral, 3 unidades

Porción de Palta **\$6.900**

Porción de palta hass

Bollería

Mix de Bollería para Compartir **\$9.800**

4 variedades (1 Unid. c/u)

Unidad de Bollería **\$2.700**

RESTAURANTE

MENÚ BAR

Sour Tradicional y Sabores **\$8.700**

(Frambuesa, Maracuyá, Chirimoya, Mango, Jengibre)

Aperol Spritz **\$8.700**

Ramazzotti Spritz **\$8.700**

Opciones para Endulzar y Saborizar los Sour

- Syrup Eucalipto
- Syrup Frambuesa
- Syrup Cedrón
- Syrup Lavanda
- Syrup Poleo
- Syrup Romero
- Syrup 3 Hierbas
(Cedrón, Poleo, hinojo)

N
HOTEL
NODO

N
3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENÚ BAR

LICOR BAJATIVOS

Jagermeister	\$6.800
Amaretto	\$6.500
Cointreau	\$7.600
Gran Menier	\$7.600
Licor Araucano	\$5.000
Fernet Branca	\$6.800

CERVEZAS

Kuntsmann Torobayo	\$5.900
Kuntsmann Ipa	\$5.900
Kuntsmann Lager	\$5.900
Heineken	\$4.900
Heineken Zero	\$4.500
Austral Calafate	\$5.900
Austral Lager	\$5.900

N
HOTEL
NODO

N
3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENÚ BAR

N
HOTEL
NODO

N
3
RESTAURANTE

SELECCIÓN DE VINOS

Vinos Por Copa

La Capitana Brut Blanc de Blanc, Valle de Cachapoal	\$6.000
Amaral, Sauvignon Blanc, Leyda, Valle de San Antonio	\$6.000
La Capitana Gran Reserva Carmenere, Viña La Rosa, Valle de Cachapoal	\$6.000

Sauvignon Blanc

Amaral, Leyda, Valle de San Antonio	\$21.000
Corralillo, Viña Matetic, Valle de Casablanca	\$29.000
MontGras Sauvignon Blanc, Valle de Colchagua	\$14.000

Chardonnay

Amaral, Viña MontGras, Leyda, Valle de San Antonio	\$19.000
Corralillo, Viña Matetic, Valle de Casablanca	\$29.000
Los Boldos, Chardonnay, Valle de Cachapoal	\$14.000
MontGrass Chardonnay, Valle de Colchagua	\$14.000
Haras de Pirque Chardonnay	\$19.000

RESTAURANTE

MENÚ BAR

N
HOTEL
NODO

N
3 RESTAURANTE

SELECCIÓN DE VINOS

Carmenere

La Capitana Gran Reserva, Viña La Rosa, Valle de Cachapoal	\$24.500
Secreto de Viu Manent, Gran Reserva, Valle de Colchagua	\$31.500
Perez Cruz Limited Edition, Valle de Maipo	\$47.000
Montes Alpha Carmenere, Valle de Colchagua	\$48.000
VIK A, Viña VIK, Valle de Cachapoal	\$70.000

Cabernet Sauvignon

La Capitana Gran Reserva, Viña La Rosa, Valle de Cachapoal	\$24.500
Secreto de Viu Manent, Gran Reserva, Valle de Colchagua	\$31.500
Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Valle de Colchagua	\$48.000
VIK A, Viña VIK, Valle de Cachapoal	\$70.000
Perez Cruz, Piedra Seca, Valle de Maipo	\$84.000

Espumante

La Capitana Brut Blanc de Blanc, Valle de Cachapoal	\$25.000
Amaral Brut, Leyda, Valle de San Antonio	\$30.000
Chandon Brut, Mendoza, Argentina	\$50.000

RESTAURANTE

MENÚ BAR

N
HOTEL
NODO

Ensamblajes

Don Reca Limited Released, Viña La Rosa, Valle de Cachapoal	\$45.000
VIK A Red Blend Limited Edition, Vina VIK, Valle de Cachapoal	\$70.000
MontGras Sauvignon Blanc, Valle de Colchagua	\$14.000

Grandes Vinos

Montes Alpha Special Cuvee, Cabernet Sauvignon, Valle de Colchagua	\$77.000
El Incidente, Viña Viu Manent, Valle de Colchagua	\$169.000
Ossa, Viña La Rosa, Valle de Cachapoal	\$210.000

Champagne

Moët & Chandon	\$315.000
Veuve Clicquot	\$350.000

SELECCIÓN DE VINOS

N
3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENÚ BAR

CAFETERÍA

Espresso	\$2.200
Espresso Doble	\$3.500
Americano	\$2.800
Latte	\$2.800
Capuchino	\$2.800

JUGOS Y BEBIDAS

Jugos Naturales	\$3.500
Bebidas	\$3.900
Té	\$2.700
Infusiones Naturales	\$3.000

N
HOTEL
NODO

N3
RESTAURANTE



HOTEL
NODO



hotelnodo.com

