



CARTA

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



GASTRONOMÍA

BAR TERRAZA

VISTAINDES
LA CIMA DEL NODO

TABLAS

Tabla de Quesos y Charcuteria Artesanal

\$ 27.000

Queso brie, mantecoso y gorgonzola con lomo embuchado, coppa, mortadela de pistachos y salame italiano, acompañados de frutos secos, frutas, confitura de tomate y tostadas de especias.

TAPAS

Tártaro de Betarraga

\$ 9.500

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

Vegetales Tempura

\$ 9.500

palta y coliflor en tempura, aderezo de cilantro limón, salsa teriyaki y cebollín.

Papas Fritas Trufadas

\$10.900

Mix de papas nativas rústicas, parmesano, ciboulette y aceite trufado.

Mozzarella Sticks

\$11.900

Bastones de queso mozzarella fritos, acompañados de salsa pomodoro.

Croquetas de Camaron y Serrano

\$9.900

Cremosa croqueta de bechamel y camarones al pil pil, alioli de sepia y jamón serrano.

Tartar de Salmón Camarón

\$13.000

Salmón fresco, aderezo de la casa sobre palta coronado con camarones apanados.



GASTRONOMÍA

BAR TERRAZA



TAPAS

Ceviche de atún

Atún en cubos, leche de tigre de coco, palta, cebolla morada e hilos de camote.

\$14.500

Crudo de res tuétano

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

\$13.900

Baby Ribs al Barbecue

Costillitas de cerdos con salsa barbecue de chancaca, tocino crocante y ensalada de coleslaw.

\$18.900

Alitas Anticucheras

Tiernas alitas de pollo marinadas en salsa anticuchera, quinua crisperi y ciboulette.

\$12.500

Entraña al Hierro

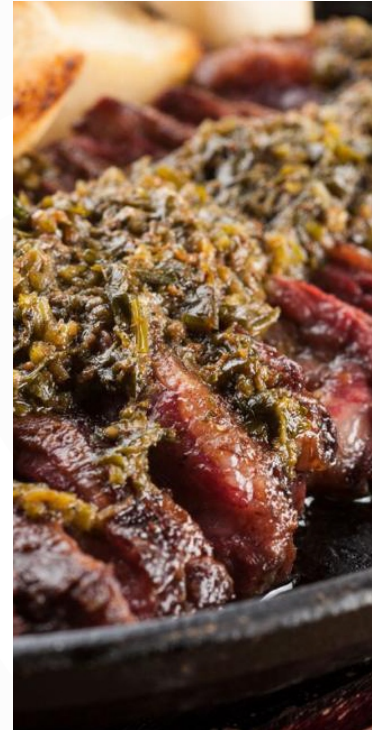
Entraña de vacuno a las brasas, chimichurri, semillas de mostaza encurtidas y tostadas de especias.

\$ 21.500

Malaya a la Pizza

Tierna malaya de cerdo, salsa pomodoro, queso mozzarella, tomates cherry y aceitunas.

\$ 17.500



GASTRONOMÍA

BAR TERRAZA



Pizza de Peperoni

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

\$12.900

Pizza margarita

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

\$ 11.500

Pizza All Inclusive

Masa artesanal a la piedra, salsa de tomate, mozzarella, camarones, tocino y piña asada.

\$ 13.500

Hamburguesa Vistandes

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

\$ 13.500

Hamburguesa clásica

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

\$ 11.900



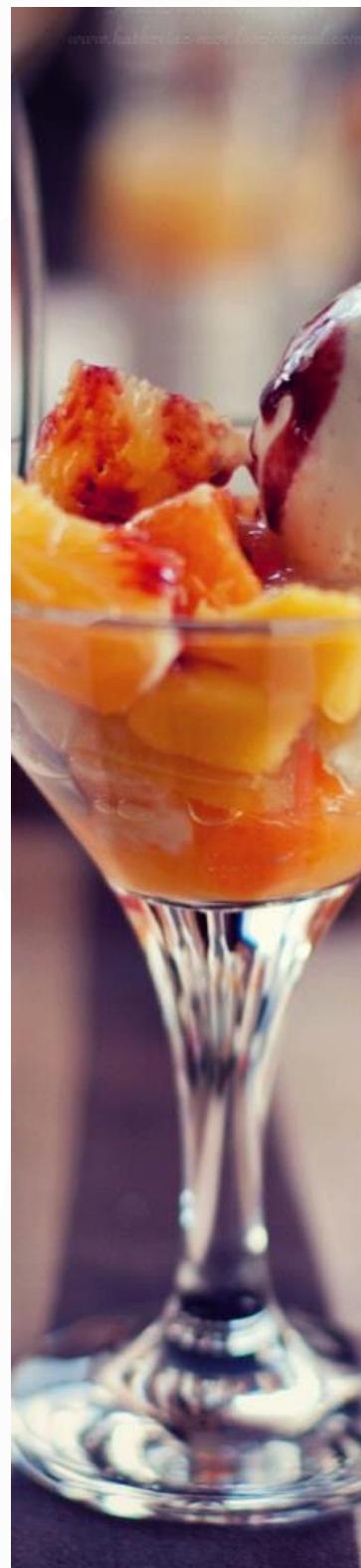
GASTRONOMÍA

BAR TERRAZA



POSTRES

Volcan de Chocolate	\$6.500
Copa de Helados Artesanales	\$6.500
Postres de la casa	\$6.500



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



COCKTAILS

La Donna

G Tequila, licor de moras, syrup de frutos rojos, frambuesa, limon.

\$ 9.900

Manzana de la Discordia

Jack Daniel's de Manzana, Jaggermaister, Vermouth Dolin, Miel Multifloral.

\$ 9.900

Tukinodo

Ron havana especial, horchata, Limon, Licor de cacao y syrup simple.

\$ 9.900

Huesillo Sour

Pisco macerado en huesillo, limon, syrup simple

\$ 6.900

Cima del Nodo

Licor hibisco, licor de sauco, frambuesa, espumante brut.

\$ 9.900

Again

Gin, maracuya, Limon, syrup de eucalipto y gengibre.

\$ 9.900



MOCKTAILS

Sunset

Reducción de Arándano, Syrup Natural de Romero, Miel de Ulmo, Jugo de Limón, Jugo de Naranja, Bitter Naranja, Se Termina con Ginger Beer.

\$ 5.900

Mango Tropical

Mango, maracuya, leche condensada, horchata y un toque de limon.

\$ 5.900



COCTELERÍA

BAR TERRAZA

VISTAINDES
LA CIMA DEL NODO

DE CASA

Dragon Kiss

Gin, licor de maracuya, syrup de fruta del dragon y hojas de albahaca.

\$ 7.900

Blanco de Verano

Sauvignon Blanc, Syrup Simple de Lavanda, Jugo de Pomelo y Canada Dry Ginger Ale.

\$ 6.500

Honey Summer

Jack honey, sky pera, mango, limon, syrup de menta, tonica.

\$ 9.900

Quimbaya

Ron plantation, amareto, ron de coco, expresso, piña.

\$ 9.900



DEL MUNDO

Sour Chileno

Pisco, Jugo de Limón, Syrup Simple y Una Pizca de Albumina.

\$ 7.200

Sour Peruano

Pisco, Jugo de Limón, Syrup Simple y Una Pizca de Albumina.

\$ 7.900

Whisky Sour

Whisky, Jugo de Limón, Syrup Simple y Una Pizca de Albumina.

\$ 8.900

Amaretto Sour

Jugo de Limón, Syrup Simple y Una Pizca de Albumina.

\$ 7.900

Negroni

Gin, Vermunt Rosso y Campari.

\$ 8.900

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Limón.

\$ 8.000

Gimlet

Gin, Jugo de Limón y Syrup Simple.

\$ 6.900

Clover Club

Gin Místico, Vermouth Dry, Jugo de Limón, Oleo Frambuesa.

\$ 6.900



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



Daiquiri Tradicional

Ron Havana blanco, Jugo de Limón, Syrup Simple.
Sabores: Mango, Frambuesa y Maracuyá.

\$ 5.900

Chilcano

Pisco, Syrup Simple, Limón, Amargo de Angostura, Ginger Ale

\$ 7.900

Sangría

Vino Tinto, Frutas, Bebida, Licor y Syrup Simple

\$ 7.200

Mint Julep

Bourbon Wild Turkey, Menta, Hielo.

\$ 7.500

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Jugo de Limón, Syrup Simple y
Jugo Natural de Berries.

\$ 6.500

Tom Collins

Gin Tanqueray, Jugo de Limón, Syrup Simple y Agua
con Gas.

\$ 6.900

Mojito Tradicional

Ron Blanco, Jugo de Limón, Syrup Simple, Hojas de Menta
y Lunas de Limón.

\$ 7.200

Mojito Sabores

Ron Blanco, Jugo de Limón, Syrup Simple, Hojas de Menta
y Lunas de Limón. Sabores: Mango, Frambuesa y Maracuyá.

\$ 7.900

Margarita

Tequila, Triple Sec, Syrup Simple, Limón, Sal.

\$ 7.900

Margarita Blue

Tequila, Triple Sec, Syrup Simple, Limón, Curazao Azul.

\$ 8.500

Clavo Oxidado

Whisky Jack Daniels N°7 y Drambui.

\$ 7.500

Kir Royal

Espumante Callia y Licor de CASSIS.

\$ 6.500

Martini Dry

Gin, Vermouth Dry + Aceitunas Maridadas con Bitter
de Oliva y Romero.

\$ 6.500

Amareto Sour

Amareto, jugo de limón, Syrup simple, albumina.

\$ 7.900

Chardonay Sour

Jugo de limón, Chardonay, Syrup simple y una
pisca de albumina

\$ 7.900

Americano

Campari Vermouth Rosso y Agua con Gas.

\$ 6.500



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



Hanky Punky Gin, Vermut Rosso y Una Cucharadita de Fernet.	\$ 6.500
Godfather Whisky Jack Daniels N°7, Licor de Almendras Diasornno.	\$ 8.900
Caipirinha Cachaza, Syrup simple y gajos de limón macerados.	\$ 7.200
Caipirosca Vodka, Syrup simple y gajos de limón macerados.	\$ 7.200
London Mule Gin, gingerbeer, limon	\$ 8.000
Expresso Martini Vodka, Syrup Simple, Licor de Café, Café Expresso.	\$ 6.500
Extra para Cheladas Sal y Limón Sutil.	\$ 1.500
Extra para Micheladas Sal, Limón Sutil, Tabasco, Salsa Inglesa y Merkén.	\$ 1.900



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



SPRITZ

Aperol Espumante Brut y Soda.	\$ 7.900
Ramazzotti Espumante Brut y Soda.	\$ 7.900
Saint Germain Espumante Brut, Licor Flor de Sauco, Soda.	\$ 8.900
Giffard Ruto de la Passion	\$ 7.900
Giffard Rhuibarbo	\$ 7.900
Giffard Pomelo	\$ 7.900



DESTILADOS: RON

Flor de Caña 3 Años	\$6.900
Flor de Caña 7 Años	\$7.900
Flor de Caña 12 Años	\$8.900
Flor de Caña "Coco"	\$6.200
Flor de Caña Spresso	\$6.200
Havana Club Blanco	\$6.200
Havana Añejo Especial	\$6.200
Havana Añejo 7 Años	\$6.200
Havana Selección de maestros	\$16.000
Zacapa 23	\$16.000
Platatium	\$7.900



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



DESTILADOS: GIN

Haymans London Dry	\$ 7.900
Haymans Old Tom	\$ 8.200
Haymans Sloe	\$ 8.200
Whitley Neil Original	\$ 7.900
Whitley Neil Quince	\$ 8.900
Martin Millers	\$13.900
Provincia Andres Dry	\$ 7.900
Provincia Botanica	\$ 8.900
Tanqueray	\$ 7.900
Tanqueray Ten	\$ 9.900
Mixticius + Bebida Tónica	\$ 7.900
Hendricks	\$11.900
Bulldog	\$13.900
Ophir	\$ 11.900
Carpintero Negro	\$ 7.900



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



J.W. Red Label	\$ 6.200
J.W. Black Label	\$ 9.900
J.W. Blue Label	\$ 42.900
Chivas Regal 12 Años	\$ 10.900
Chivas 18 Años	\$ 20.000
Jameson	\$ 8.900
Tullamore Dew	\$ 8.900
Glenfiddich 12 Años	\$ 12.900
Glenfiddich 15 Años	\$ 18.900
Glenfiddich 18 Años	\$ 26.900
Jack Daniels N° 7, Apple y Honey	\$ 8.900
Jack Daniels Single Barrel	\$ 11.500
Wild Turkey	\$ 7.900
Glenmorangie	\$ 17.900
Woodford Reserve	10.900
Bulletit	9.900



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



DESTILADOS: PISCO

El Gobernador	\$ 6.900
Mistral 35°	\$ 5.900
Mistral Nobel 40°	\$ 6.900
Alto del Carmen 35°	\$ 6.200
Alto del Carmen 40° (Envejecido)	\$ 7.900
Waqar	\$ 10.900
Horcon quemado 35°	\$ 6.200
Horcon quemado 40°	\$ 6.900
Horcon quemado 46°	\$ 7.200
Monte Fraile 37,5°	\$ 6.900
Monte Fraile 40° (Envejecido)	\$ 7.900
Kappa 40°	\$ 9.900
Valle Luna	\$ 6.900
Lapostolle XO	\$ 6.900
Wiluf	\$ 8.200



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



DESTILADOS: LICORES

Cointreau	\$ 10.900
Drambui	\$ 7.200
Disaronno	\$ 7.900
Jaggermeister	\$ 7.200
Fernet Branca	\$ 7.200
Campari	\$ 6.900
Bailey's	\$ 6.900
Kahlúa	\$ 7.200
Chanbord	\$ 5.900
Grand Marnier	\$ 9.900
Amaretto Disaronno	\$ 7.900
Sambuca	\$ 10.900
Licor 43	\$ 10.000
Limoncello	\$ 7.900

COÑAC

Angelus	\$ 8.900
Torres 10	\$ 6.200



COCTELERÍA

BAR TERRAZA

VISTAINDES

LA CIMA DEL NODO

VODKA

Absolute Blue	\$7.900
Belvedere	\$12.900
Stolichnaya	\$6.200
Zubrowka Bison Grass	\$6.900
Belenkaya	\$6.900
Beluga	\$12.900
Grey Goose	\$12.900



TEQUILA

Don Julio	\$10.900
Jimador Silver	\$8.900
Olmecca	\$7.900
José Cuervos	\$7.900
Sombrero Negro	\$7.900
	\$5.200
	\$5.200



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



Casa Donoso Sauvignon Blanc Gran Reserva	\$ 18.000
Las Mulas Sauvignon Blanc	\$ 17.500
Los Vascos Sauvignon Blanc	\$ 16.000
Los vascos Chardonnay	\$ 16.000
Casa Donoso Gran Reserva Chardonnay	\$ 21.000
Haras de Pirque Cabernet Sauvignon	\$30.000
Cordillera Caberner Sauvignon	\$31.500
Los vascos Cabernet Sauvignon	\$16.000
Casa Donoso Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$18.000
Cordilleta Carmenere	\$ 31.500
Casa Donoso Gran Reserva Carmenere	\$ 18.000
Las Mulas Carmenere	\$ 18.000
Sucesor Blue Casa Donoso	\$40.000
Sucesor Red Casa Donoso	\$40.000
Loma Larga Quinteto Blend	\$25.000
Lapostolle Apalta Blend	\$35.000
La causa Blend	\$38.000

Botella de 750 ml



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



SELECCIÓN DE VINOS

Lapostolle Cuvee Alexandre	\$ 43.000
Casa Donoso Reserva MerlotIconos	\$ 16.000
1810 Casa Donoso Carmenere/cabernet	\$45.000
Perla negra Casa Donoso Blend	\$99.000
Manso velasco Cabernet Sauvignon	\$140.000
Casa Donoso brut	\$ 16.000
Estelado Rose	\$ 21.000
Moet Chandon Imperial	\$180.000
Acrobata N°4 Ensamblaje Colchagua (Cabernet Sauvignon, Carmere, Syrah)	\$ 48.000
Attilio & Mochi Amber Ensamblaje Tunquen (Sauvignon Blanc, Viognier, Roussanne)	\$45.000
Lof Cabernet Sauvignon Maipo	\$45.000
Mardones Weñe Cinsault Itata	\$40.000
Mujer Andina Infaltable Carmenere Maipo	\$48.000
Serendipia Cabernet Franc Peumo	\$45.000
Casa Donoso (Vino y Espumante por copa) -Chardonnay -Sauvignon Blanc -Carmere -Cabernet Sauvignon -Merlot -Espumante	\$ 5.500

Botella de 750 ml



COCTELERÍA

BAR TERRAZA

VISTAINDES

LA CIMA DEL NODO

CERVEZAS

Kuntsmann Torobayo	\$5.200
Kuntsmann Miel	\$5.200
Kuntsmann Ipa	\$5.200
Kuntsmann Lager	\$5.200
Kuntsmann Zero	\$5.200
Heineken	\$4.000
Heineken Zero	\$4.000
Austral Calafate	\$5.200
Austral Lager	\$5.200
Blue Moon	\$5.200
Austral Torres del Paine	\$5.200

BEBIDAS

Coca Cola (Original, Light, Zero - 350ml)	\$3.500
Fanta (350ml)	\$3.500
Sprite (350ml)	\$3.500
Canada Dry Tónica	\$3.000
Canada Dry Ginger Ale Zero	\$3.500
Red Bull	\$4.500
Limonada tradicional	\$3.500
Limonada menta/jengibre	\$4.000
Fentiman'S Ginger Beer	\$3.500
Fentiman'S Tonic Water	\$3.000
Jugos Naturales	\$3.200
Tonicas Thomas Henry	\$3.500



COCTELERÍA

BAR TERRAZA



AGUAS

Agua Mineral sin gas

\$3.300

Agua Mineral con gas

\$3.300

VISTANDES

LA CIMA DEL NODO



HOTEL
NODO



hotelnodo.com

