

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

N
HOTEL
NODO



HOTEL
NODO

RESTAURANTE MENU

ENTRADAS

Crudo de Res Tuétano **\$13.900**

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 **\$13.000**

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

Tártaro de Betarraga **\$9.500**

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

ENSALADAS

Ensalada Cesar **\$10.500**

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

Ensalada de salmón ahumado **\$9.500**

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

Ensalada de Jamón Iberico **\$9.900**

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
N3

RESTAURANTE

MENU

PLATOS DE FONDO

Entraña a las brasas

\$21.900

Entraña de vacuno grillada, bañada en salsa al vino tinto, acompañada de papas asadas y puré trufado de setas .

Ravioles Artesanales

\$13.500

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

Risoto Nero

\$17.900

Risotto en tinta de calamar con camarones al ajillo, anillos de calamar, lactonesa de azafrán y limón.

RESTAURANTE

MENU

ARMA TU PLATO



| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Pechuga de Pollo a la plancha | \$ 9.500 |
| Entraña | \$19.900 |
| Salmón | \$12.500 |
| Lomo liso | \$11.900 |
| <hr/> | |
| Champiñones al Pil pil | \$ 9.500 |
| Puré Rústico | \$ 8.900 |
| Arroz | \$ 5.500 |
| Papas Fritas | \$ 6.500 |
| Vegetales al Grill | \$ 6.500 |
| Porción de Palta | \$6.100 |
| Mix Verde | \$5.500 |

PROTEÍNAS Y GUARNICIONES



HOTEL
NODO



HOTEL
NODO

RESTAURANTE MENU

Sandwich Capresse

\$10.500

Pan ciabatta, pesto, mozzarella, tomate asado y jamón serrano.

Barros Luco

\$9.900

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

Barros Jarpa

\$8.500

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

Churrasco Italiano

\$9.900

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

Hamburguesa Clasica

\$11.900

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

Pizza Margarita

\$11.500

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

Pizza Pepperoni

\$12.900

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

SÁNDWICHES

RESTAURANTE

MENU

POSTRES

| | |
|---|----------------|
| Postre de la Casa | \$6.500 |
| Volcán de Chocolate con Helado Artesanal | \$6.500 |
| Ensalada de Fruta de Estación | \$6.500 |
| Copa de Helado Artesanal | \$6.500 |



HOTEL
NODO

RESTAURANTE MENU

CAFETERÍA

| | |
|---|-----------------|
| Porción de Huevos Fritos Huevos fritos o a la española, 2 unidades | \$ 1.900 |
| Huevos Fritos con Tocino Huevos fritos o a la española con tocino | \$ 3.900 |
| Omelette 1 Agregado Clásica tortilla de huevo, de origen francés con 1 agregado | \$ 2.900 |
| Omelette 2 Agregados Clásica tortilla de huevo, de origen francés con 2 agregados | \$ 3.900 |
| Omelette 3 Agregados Clásica tortilla de huevo, de origen francés con 2 agregados | \$ 4.900 |
| Tostón de Baguette Tostón de pan baguette con base de palta y huevo pochado | \$ 9.600 |
| Porción de Tostadas Pan de molde o integral, 3 unidades | \$ 1.900 |
| Media Porción de Palta 1/2 porción de palta hass | \$ 3.500 |
| Porción de Palta Porción de palta hass | \$ 6.100 |

Bollería

| | |
|---|----------------|
| Mix de Bollería para Compartir 4 variedades (1 Unid. c/u) | \$7.800 |
| Unidad de Bollería | \$2.400 |

N
3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENU BAR

APERITIVOS SPRITZ

| | |
|---|-----------------|
| Sour Tradicional y Sabores (Frambuesa, Maracuyá, Chirimoya, Mango, Jengibre) | \$ 7.200 |
| Sour Peruano (Con limón de pica natural) | \$ 7.900 |
| Aperol Spritz | \$ 7.900 |
| Ramazzotti Spritz | \$ 7.900 |

N
HOTEL
NODO

N
3 | R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E

RESTAURANTE

MENU BAR

LICOR BAJATIVOS

| | |
|----------------|----------------|
| Licor de Menta | \$3.500 |
| Jagermeister | \$5.600 |
| Amaretto | \$5.900 |
| Cointreau | \$5.500 |
| Gran Menier | \$6.900 |
| Licor Araucano | \$4.000 |
| Fernet Branca | \$6.200 |
| Prístino | \$6.800 |

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 |

N
HOTEL
NODO

N
3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENU BAR

SELECCIÓN DE VINOS

N
HOTEL
NODO

| | |
|---|------------------|
| 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

N3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENU BAR

SELECCIÓN DE VINOS

N
HOTEL
NODO

| | |
|---|------------|
| Lapostolle Cuvee Alexandre | \$ 43.000 |
| Casa Donoso Reserva Merlot/Iconos | \$ 16.000 |
| 1810 Casa Donoso Carmenera/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) | \$ 38.000 |
| Attilio & Mochi Amber Ensamblaje Tunquen (Sauvignon Blanc, Viognier, Roussanne) | \$ 35.000 |
| Lof Cabernet Sauvignon Maipo | \$ 35.000 |
| Mardones Weñe Cinsault Itata | \$ 30.000 |
| Mujer Andina Infaltable Carmenera Maipo | \$ 38.000 |
| Serendipia Cabernet Franc Peumo | \$ 35.000 |
| Casa Donoso (Vino y Espumante por copa) | \$ 5.500 |
| -Chardonnay -Sauvignon Blanc -Carmere -Cabernet Sauvignon -Merlot -Espumante | |

Botella de 750 ML

N3
RESTAURANTE

RESTAURANTE

MENU BAR

CAFETERÍA

| | |
|----------------|-----------------|
| Espresso | \$ 2.000 |
| Espresso Doble | \$ 3.000 |
| Americano | \$ 2.500 |
| Latte | \$ 2.500 |
| Capuchino | \$ 2.500 |
| Irish Coffee | \$ 3.800 |
| Nodo Latte | \$ 3.800 |

N
HOTEL
NODO

JUGOS Y BEBIDAS

| | |
|------------------------|-----------------|
| Jugos Naturales | \$ 3.200 |
| Bebidas | \$ 3.500 |
| Té Dilmah | \$ 2.400 |
| Infusiones Naturales | \$ 2.800 |
| Infusiones Medicinales | \$ 3.000 |

N
3 | R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E



HOTEL
NODO



hotelnodo.com

