

DESAYUNOS Y ONCES

Horario de desayuno:

09:00 a 11:30 horas.

Horario de once:

17:00 a 19:30 horas.

Todos los desayunos y onces incluyen:

Té o Americano o Espresso o Cortado Doble
o Nescafé o Café con leche.

Desayuno Niza \$7.500

Tostadas, mantequilla,
palta y jamón.

Desayuno Nantes \$7.500

Tostadas, con paila de huevos,
mantequilla, palta.

Desayuno Mónaco \$9.500

Jugo a elección, ensalada de frutas, media luna, tostadas,
mantequilla, mermelada, jamón, queso, torta del día.

EXTRAS DESAYUNOS Y ONCES

Tostadas Marraqueta / Amasado \$1.500

Tostadas Molde Blanco / Integral \$1.500

Mantequilla \$1.500

Mermelada \$1.500

Jamón \$2.500

Queso \$2.500

Palta \$2.500



APERITIVOS

*Coctelería
internacional.*

<i>Amareto Sour</i>	\$3.500
<i>Copa de Espumoso</i>	\$3.500
<i>Kir Royal</i>	\$3.500
<i>Copa de Vino Reserva</i> <i>CAB, CARM, S/B, CHARD, MERLOT</i>	\$4.000
<i>Pisco Sour Nacional</i>	\$4.000
<i>Pisco Sour Peruano</i>	\$5.000
<i>Pisco Sour Nacional Catedral</i>	\$7.000
<i>Pisco Sour Peruano Catedral</i>	\$8.000
<i>Campari</i>	\$4.500
<i>Chardonnay Sour</i>	\$4.500
<i>Mango Sour</i>	\$4.500
<i>Aperol Spritz</i>	\$5.000
<i>Ramazotti</i>	\$5.500
<i>Sour Limarí</i> <i>Pisco Control C, syrup de maracuya, syrup de pomelo</i>	\$5.500
<i>Vaina Nogaró</i>	\$5.500



PICOTEOS, ENTRADAS Y CREMAS

Para comenzar
y compartir.



TABLAS Y PICOTEOS

Tabla Antipasto	\$18.000
<i>Queso ahumado, queso camembert, queso de cabra, chorizo español, jamón serrano, salame, frutos secos, frutas de la estación acompañados de dos salsas de la casa.</i>	
Tabla Parmesana	\$35.500
<i>Chupe de loco, Chupe de jaiba, Machas a la parmesana y Ostiones parmesanos.</i>	
Tabla mar y tierra	\$35.000
<i>Filete al ajillo, camarones al pil pil, pastel de jaiba, champiñones salteados, papas bravas y 2 salsas de la casa.</i>	
Tabla de Mariscos	\$42.000
<i>Chupe de locos, perol de mariscos, machas a la parmesana, 6 empanaditas de camarón queso, camarones apanados en panko y 2 salsas de la casa.</i>	

ENTRADAS CALIENTES

Crema de zapallo	\$5.500
Empanadas camarón queso (6 unidades)	\$6.000
Camarones al ajillo	\$8.500
Camarones al pil pil	\$8.500
Camarones ecuatorianos apanados	\$9.500
Machas a la parmesana	\$9.500
Ostión parmesano	\$9.500

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche salmón con palta	\$9.500
<i>Salmón, palta, cebolla morada, mix de pimentones, cilantro, macerado con leche de tigre.</i>	
Causa de pulpo al olivo	\$10.900
<i>Pulpo al olivo, puré de papas amarillo, palta, mix hidropónico, mix de salsas acompañado de tostadas.</i>	
Tartar de salmón ahumado con quinoa	\$10.900
<i>Salmón ahumado, trilogía de Quinoa, guacamole, mix hidropónico, mix de salsas acompañado de tostadas.</i>	
Ceviche mixto salmón/camarón/palta	\$15.900
<i>Palta, Camarones Ecuatorianos acompañado de cebolla morada, pimentón rojo, amarillo, tostadas y pebre de ulte.</i>	
Ceviche tropical de atún/camarón/mango	\$16.500
<i>Atún, Camarones Ecuatorianos, cebolla morada, mango y papa camote.</i>	
Locos con papas mayo y pebre de algas nativas	\$16.900
Centolla magallánica individual	\$18.000
<i>Centolla Magallánica fría con 3 salsas de la casa.</i>	
Langosta entera Juan Fernández	\$60.000
<i>Fría o gratinada con 3 salsas montada en mix hidropónico.</i>	
Centolla magallánica entera	\$120.000
<i>Presentación y corte en mesa.</i>	

SUGERENCIAS TIERRA

- Plateada al carmènere (cocción lenta)** \$13.900
Plateada al carmènere acompañada de papas salteadas.
- Lomo saltado** \$14.900
Lomo Liso salteado con vegetales, acompañado de fetuccini artesanal a la huancaína de cilantro.
- Ñoqui con mechada** \$14.900
Mechada a la Italiana, (receta tradicional), acompañada con Ñoqui de papas.
- Filete Nogaró** \$16.900
Filete grillado en salsa de camarones al pil pil con tomates cherry confitados, acompañado de puré rústico con cebolla caramelizada y chorizo español.

SUGERENCIAS MAR

- Papillot de merluza** \$12.900
Merluza con salsa de camarones en crema de coco acompañado de chifonada de vegetales.
- Merluza a la Huancaína** \$13.900
Merluza a la Huancaína de cilantro acompañada de setas y papas nativas salteadas en mantequilla al ajo asado.
- Salmón en costra de miel y jengibre** \$13.900
Salmón en costra de miel y jengibre, acompañado de brócoli a la crema y parmesano.
- Salmón grille con costra de sésamo** \$14.900
Salmón sellado con sésamo, acompañado de risotto de champiñón.
- Atún sellado con semillas silvestres** \$15.900
Atún sellado con semillas silvestres, acompañado de risotto de camarones con pesto y salsa de mango.
- Albacora con salsa de camarones** \$14.900
Albacora con salsa de camarones al ajillo en mantequilla, acompañada de papas rústicas a las finas hierbas.
- Medallón de congrio frito con papas fritas** \$13.000
- Caldillo de congrio nerudiano** \$14.900
Reducción de caldo de pescado, con vegetales y medallones de congrio con camarones ecuatorianos, acompañado de sopaipillas y pebre de ulte.
- Paila marina** \$16.900
Reducción de fondo de pescados y mariscos acompañada de camarones ecuatorianos, calamares, ostión, pulpo, centolla, choritos, almejas y congrio, con sopaipillas y pebre de ulte.
- Chupe de jaiba gratinado** \$15.900
- Chupe de loco gratinado** \$15.900
- Raviolon de jaiba y congrio grillado** \$16.900
Raviolon de jaiba acompañado de congrio grillado en salsa de crema con puerro y chardonnay.
- Rissoto frutti di mare** \$16.900
Rissoto con loco, pulpo, ostiones, camarón y bivalvos.
- Pulpo a la parrilla** \$16.900
Pulpo marinado en cocción lenta (sous vide), papa aplastada dorada a la mantequilla con ajo asado, acompañado de pebre y salsa criolla.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Recomendaciones especialidades de nuestra cocina.



PLATOS DE FONDO

Variedad en carnes, pescados y mariscos.



CARNES

Lomo liso \$9.000
300 grs.

Filete \$10.900
250 grs.

PESCADOS

Albacora grille \$8.500

Merluza grille o frita \$8.500

Salmón grille \$8.500

Congrio lomo grille \$9.500

Congrio medallón frito \$9.500

Atún Grille (inglesa) \$10.500

GUARNICIONES

Arroz \$3.000

Puré \$3.000

Papas fritas \$3.500

Papas rústicas \$3.500

Chifonada de vegetales \$3.500

Papas mayo \$4.000

*Puré rústico con cebolla caramelizada
y chorizo español* \$4.000

Risotto de champiñones \$4.500

Champiñones salteados \$4.500

Brócoli a la crema y parmesano \$4.500

SALSAS

Salsa champiñones \$3.000

Salsa alcaparras \$3.000

Salsa huancaína \$4.000

Salsa 3 mariscos a la crema \$4.000

Salsa 3 mariscos a la oliva \$5.000

Salsa camarones a la crema \$4.500

Salsa camarones a la oliva \$4.500

MENÚ NIÑOS HASTA 12 AÑOS

- Nugget de pollo** \$5.000
Acompañado de papas fritas, arroz, puré o ensalda.
- Salmón grille** \$6.500
Acompañado de papas fritas, arroz, puré o ensalda.

ENSALADAS ACOMPAÑAMIENTO

- Ensalada Chilena** \$4.000
Tomate, cebolla morada, cilantro, ají verde y aceituna negra.
- Ensalada apio palta** \$4.000
En temporada
- Ensalada verde mix hidropónico** \$4.000
- Ensalada palta palmito** \$4.500

ENSALADAS ESPECIALES

- Ensalada César pollo** \$8.500
Pollo grillado, queso parmesano, mix hidropónico, dressing César.
- Ensalada de quinoa** \$8.500
Tomates asados, mango, palta, menta, queso de cabra, almendras tostadas, mix hidropónico, dressing mostaza a la miel.
- Ensalada César camarón** \$9.500
Camarones, queso parmesano, mix hidropónico, dressing César.
- Ensalada de salmón ahumado** \$10.900
Salmón ahumado, nueces, manzana verde, palta, tomate cherry, mix hidropónico acompañado de dressing alioli.
- Ensalada de nuestro mar** \$14.900
Centolla, pulpo, camarón, ostión, palta, tomate cherry, palmitos, mix hidropónico acompañada de dressing de leche de tigre.

ENSALADAS

Para acompañar o disfrutar de nuestras especiales.



SANDWICH Y HAMBURGUESAS

Acompañados con papas fritas rústicas caseras.



SANDWICH Y HAMBURGUESAS (Acompañado con papas fritas)

Sandwich aliado	\$7.500
<i>Aliado jamón queso, caliente o frío.</i>	
Sandwich ave pimiento rojo	\$7.500
<i>Pasta de pollo, pimiento rojo en pan molde blanco o integral.</i>	
Sandwich ave palta	\$8.500
<i>Pasta de pollo con mayonesa y palta, en pan molde blanco o integral.</i>	
Sandwich mechada	\$8.900
<i>Mechada, palta, tomate, mayonesa casera en pan amasado.</i>	
Hamburguesa Nogaró	\$9.900
<i>Hamburguesa de res casera, cheddar, aros de cebolla, pepinillo, tocino crujiente, BBQ en pan brioche.</i>	
Hamburguesa Italiana	\$9.900
<i>Hamburguesa de res casera, tomate, palta, mayonesa casera en pan brioche.</i>	
Sandwich de camarón	\$9.900
<i>Camarones al ajillo, queso mozzarella, berros, mayonesa en pan amasado.</i>	

AGREGADOS

Lechuga	\$1.500
Tomate	\$2.000
Palmito	\$2.500
Palta	\$3.000

CAFETERÍA

*Variedad en preparaciones
y nuestro chocolate caliente.*

CAFETERÍA

<i>Café instantáneo</i>	\$1.500
<i>Jarrita de leche</i>	\$1.500
<i>Americano</i>	\$1.800
<i>Cortado</i>	\$1.800
<i>Expresso</i>	\$1.800
<i>Expresso Macchiato</i>	\$1.800
<i>Lungo Expresso</i>	\$1.800
<i>Ristretto</i>	\$1.800
<i>Capuccino</i>	\$2.500
<i>Capuccino Viena</i>	\$2.500
<i>Caramel Latte</i>	\$2.500
<i>Cortado doble</i>	\$2.500
<i>Expresso doble</i>	\$2.500
<i>Latte Macchiato</i>	\$2.500
<i>Latte Macchiato doble</i>	\$3.500
<i>Irish Coffe</i>	\$6.500

CHOCOLATE

<i>Chocolate caliente</i>	\$3.500
<i>Chocolate caliente grande</i>	\$4.500

TÉ

<i>Té</i>	\$1.800
<i>Infusión</i>	\$2.500



POSTRES

*Toda la repostería es propia
y se puede elegir en vitrina.*



REPOSTERÍA

<i>Medias lunas</i> (2 unidades)	\$1.900
<i>Bola de helado artesanal</i>	\$2.500
<i>Chessecake frambuesa</i>	\$4.000
<i>Chessecake maracuyá</i>	\$4.000
<i>Pie de limón</i>	\$4.000
<i>Kuchen de nuez</i>	\$4.000
<i>Torta merengue frambuesa</i>	\$4.000
<i>Torta merengue lúcuma</i>	\$4.000
<i>Hojasasca manjar frambuesa/alcayota</i>	\$4.500
<i>Torta tres leches</i>	\$4.500
<i>Torta trufa manjar</i>	\$4.500
<i>Café helado</i>	\$4.500
<i>Chocolate helado</i>	\$4.500
<i>Copa helado tres sabores</i>	\$5.500

POSTRES

<i>Crème Brulée</i>	\$4.000
<i>Semi frío de maracuyá</i>	\$4.000
<i>Mousse de chocolate con salsa de berries</i>	\$4.000
<i>Tarta de chocolate nuez con helado de vainilla</i>	\$4.000
<i>Suspiro a la limeña</i>	\$4.000
<i>Flan de coco con caramelo</i>	\$4.000
<i>Volcán de chocolate con helado de cookies and cream</i>	\$4.000



BEBIDAS Y CERVEZAS

Disfruta nuestra variedad de limonadas frescas.

BEBIDAS

<i>Coca-Cola</i>	\$2.000
<i>Coca-Cola Light</i>	\$2.000
<i>Coca-Cola Zero</i>	\$2.000
<i>Fanta</i>	\$2.000
<i>Sprite</i>	\$2.000
<i>Sprite Zero</i>	\$2.000
<i>Ginger Ale</i>	\$2.000
<i>Ginger Ale Zero</i>	\$2.000
<i>Agua Tónica</i>	\$2.000

AGUAS

<i>Puyehue</i> 330 cc. c/s gas.	\$2.000
<i>Cisowianka (Polaca)</i> 700 cc. sin gas.	\$4.500
<i>Perlage (Polaca)</i> 700 cc. con gas.	\$4.500

CERVEZAS

<i>Corona</i>	\$3.000
<i>Austral</i>	\$3.500
<i>Austral Calafate</i>	\$3.500
<i>Daura Damm (sin Gluten)</i>	\$4.200
<i>Inedit Damm</i>	\$4.200
<i>Kunstmann Lager</i>	\$4.200
<i>Kunstmann Torobayo</i>	\$4.200
<i>Kunstmann</i> Sin alcohol.	\$4.200

ENERGÉTICAS

<i>Red Bull</i>	\$4.500
<i>Red Bull sugar free</i>	\$4.500

JUGOS

Pulpas Naturales

<i>Chirimoya</i>	\$3.500
<i>Frambuesa</i>	\$3.500
<i>Mango</i>	\$3.500
<i>Piña</i>	\$3.500

ICE TEA

<i>Té negro con menta</i>	\$3.500
<i>Lemon ice tea matcha</i>	\$3.500
<i>Berries ice tea</i>	\$3.500

LIMONADAS

<i>Limonada</i>	\$3.500
<i>Limonada cherry</i>	\$3.500
<i>Limonada menta</i>	\$3.500
<i>Limonada menta jengibre</i>	\$3.500

SHOP

<i>Estrella Damm</i> 500 cc.	\$4.000
<i>Kross Golden</i> 500 cc.	\$4.000
<i>Michelado</i> limon y sal	\$1.500



COCTELERÍA INTER NACIONAL

Variedad en tragos
internacionales
y bajativos.



TRAGOS SIN ALCOHOL

<i>Primavera sin alcohol</i>	\$4.000
<i>Piña colada sin alcohol (virgin colada)</i>	\$4.000
<i>Fancy Red sin alcohol</i>	\$7.500

CLÁSICOS

<i>Piña colada</i>	\$4.500
<i>Caipiriña</i>	\$4.000
<i>Tequila margarita</i>	\$4.500
<i>Daiquiri frabuesa - maracuyá</i>	\$4.500
<i>Martini dry</i>	\$4.500
<i>Caipiroska</i>	\$4.000
<i>Tom Collins</i>	\$4.500
<i>Bloody Mary</i>	\$4.500
<i>Old Fashion</i>	\$4.500

VANGUARDIA

<i>Jägermeister</i>	\$6.500
<i>Clavo oxidado</i>	\$6.000
<i>Negroni</i>	\$5.500
<i>Cosmopolitan</i>	\$4.500

BAJATIVOS

<i>Menta Marie Brizard</i>	\$5.500
<i>Frangélico</i>	\$6.000
<i>Cointreau</i>	\$6.000
<i>Drambuie</i>	\$6.000
<i>St. Germain Spritz</i>	\$5.500
<i>Amaretto Disaronno</i>	\$5.500
<i>Araucano</i>	\$5.000
<i>Baileys</i>	\$5.000
<i>Amaretto Galliano</i>	\$5.500
<i>Grand Marnier</i>	\$7.000
<i>Kahlúa</i>	\$5.500
<i>Oporto Ferreira</i>	\$5.500



NOGARÓ COCTELERÍA

*Sugerencias de
nuestro Bartender.*

<i>Nogaró</i>	\$5.000
<i>Campari Spritz</i>	\$5.500
<i>Chile Morado</i>	\$5.000

Mint Fizz \$6.000
(st. germain, vodka pera, limon y menta)

Candelaria \$6.000
(whisky bourbon, maracuyá y carmenère)

Moscow Mule \$6.000
(vodka, menta, limón y ginger beer)

Sunset Gin \$6.000
(gin, pepino, limón, albahaca, tónica)

Mojito \$4.500

Sangría \$4.500

Mojito sabores \$4.900

Big Mojito \$6.000

Gin Perfecto \$6.000

Mojito Irlandés Tropical \$6.000

Mojito Jack \$6.000

Gin London Tini \$6.500

Mojito Corona \$6.500

Fancy Red \$7.500



DESTILADOS

Variedad en
tragos largos.



BOURBON

<i>Jack Daniels N° 7</i>	\$5.000
<i>Gentleman Jack</i>	\$6.000

GIN

<i>Gin Tanqueray</i>	\$5.000
<i>Gin Beefeater</i>	\$5.000
<i>Gin Bombay Sapphire</i>	\$6.000

PISCO

<i>Alto del Carmen 35°</i>	\$4.500
<i>Mistral 35°</i>	\$4.500
<i>Alto del Carmen 40°</i>	\$5.500

RON

<i>Havana Club Especial</i>	\$4.000
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	\$4.000
<i>Havana Club Añejo RVA</i>	\$5.000
<i>Pampero Aniversario</i>	\$8.000

TEQUILA

<i>Tequila Olmeca</i>	\$4.000
-----------------------	---------

VODKA

<i>Stolichnaya</i>	\$4.000
<i>Absolut Blue</i>	\$4.500
<i>Grey Goose</i>	\$8.000

WHISKY

<i>Johnnie Walker red label</i>	\$5.500
<i>Johnnie Walker black label</i>	\$8.500
<i>Chivas Regal 12 años</i>	\$9.000
<i>Royal Salute 21 años</i>	\$24.000
<i>Johnnie Walker blue label</i>	\$32.000



ESPUMOSOS

<i>Viñamar Charmat (Chile)</i>	\$11.000
<i>Freixenet Cordón Negro (España)</i>	\$17.500
<i>Martini Prosecco (Italia)</i>	\$25.000
<i>La Linda brut (Argentina)</i>	\$25.000
<i>Toro de Piedra brut</i>	\$25.000

BOTELLAS 375 CC

<i>Ca Sta Ema Select T. Reserva. 375</i> <i>Valle de Colchagua</i>	\$6.000
<i>Cs Sta Ema Select T. Reserva. 375</i> <i>Valle del Maipo</i>	\$6.000
<i>Ch Sta Ema Select T. Reserva. 375</i> <i>Valle del Maipo</i>	\$6.000
<i>Sb Sta Ema Select T. Reserva. 375</i> <i>Valle de Casablanca</i>	\$6.000
<i>Sb Tarapaca Gran Reserva. 375</i> <i>Valle Leyda</i>	\$10.000
<i>Cs Tarapaca Gran Reserva. 375</i> <i>Valle del Maipo</i>	\$10.000
<i>Sb sta ema Select T. Reserva</i> <i>Valle del Maipo</i>	\$11.000
<i>Sb Casas del Bosque Reserva</i> <i>Valle de Casablanca</i>	\$14.000
<i>Sb Matetic Corralillo</i> <i>Valle de San Antonio</i>	\$15.000
<i>Sb Amayna Reserva</i> <i>Valle Leyda</i>	\$32.000
<i>Sb Koyle Costa</i> <i>Valle de Peredones</i>	\$36.000
<i>Kalfu Reserva</i> <i>Valle Leyda</i>	\$25.000

ESPUMOSOS Y VINOS

Variedad en espumosos y vinos.



VINOS

Variedad en vinos.

CHARDONNAY 750 CC

- Ch Sta Ema Select T. Reserva* \$11.000
Valle de Casablanca
- Ch Casas del Bosque Reserva* \$14.000
Valle de Casablanca
- Ch Boya Reserva* \$21.000
Valle Leyda
- Ch Marques de Casa Concha* \$22.000
Valle del Limarí

CABERNET SAUVIGNON 750 CC

- Cs Casas Patronales Reserva* \$10.000
Valle del Maule
- Cs Tarapaca Gran Reserva* \$16.000
Valle del Maipo
- Cs Santa Ema Reserva* \$17.000
Valle del Maipo
- Cs Toro de Piedra Gran Reserva* \$19.000
Valle de Colchagua
- Ch Marques de Casa Concha* \$23.000
Valle de Cachapoal

CARMENERE 750 CC

- Cr Misiones Gran Reserva Cuvee* \$13.000
Valle de Rapel
- Cr Tarapaca Gran Reserva* \$16.000
Valle del Maipo
- Cr Toro de Piedra Gran Reserva* \$19.000
Valle del Maule
- Cr Santa Ema Amplus* \$30.000
Valle de Peumo

MERLOT 750 CC

- Ml Castillo de Molina* \$13.000
Valle de Colchagua
- Ml Santa Ema Reserva* \$17.000
Valle de Peumo



SYRAH

Sy Amayna Gran Reserva \$32.000
Valle de San Antonio

Sy Casas del Bosque Gran Reserva \$21.000
Valle de Casablanca

VINOS POR COPA

Copa sb Casas del Bosque \$5.000

Copa ml Santa Emma Reserva \$6.000

Copa cb Toro de Piedra \$6.500

Copa cm Santa Emma Aplus \$10.000

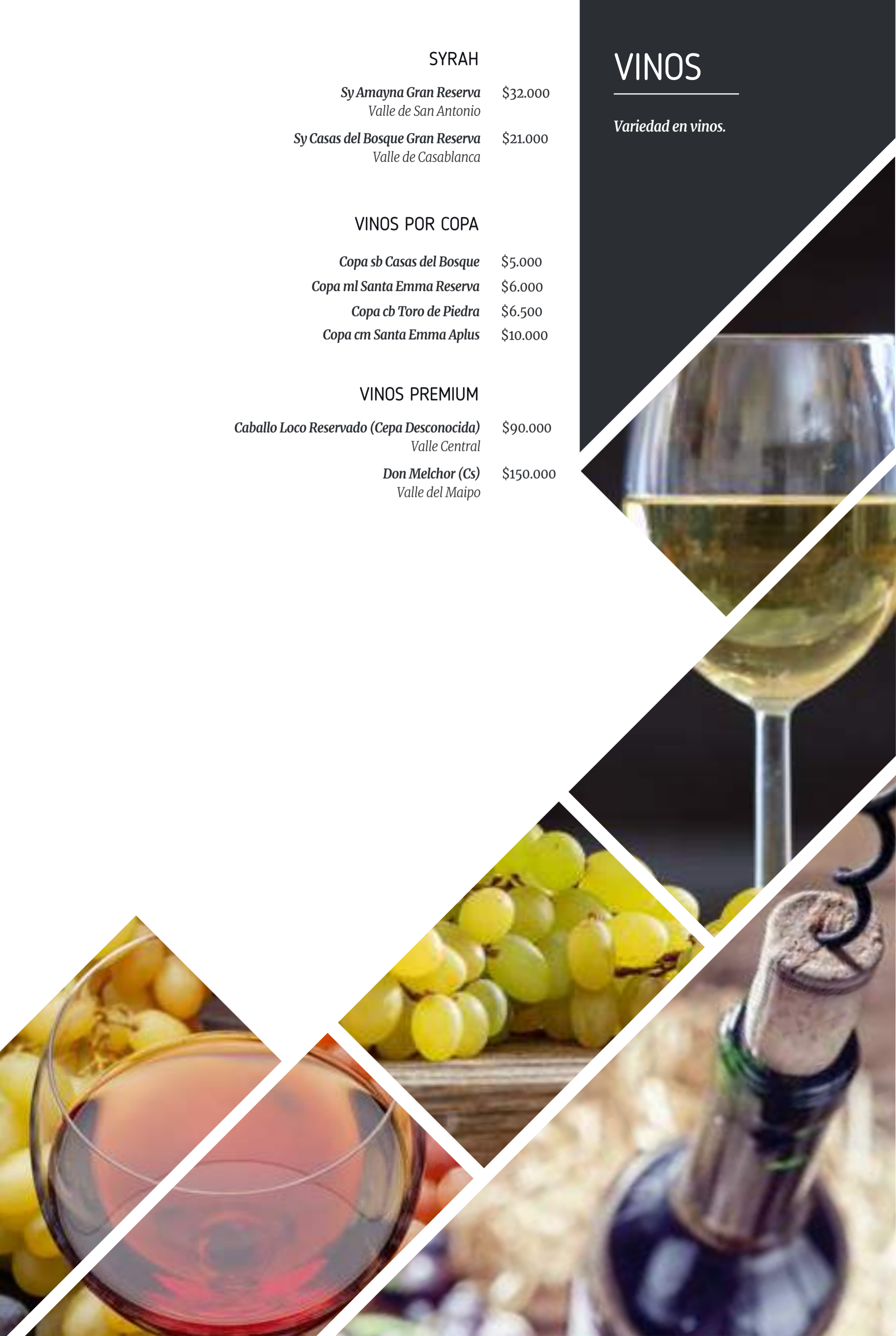
VINOS PREMIUM

Caballo Loco Reservado (Cepa Desconocida) \$90.000
Valle Central

Don Melchor (Cs) \$150.000
Valle del Maipo

VINOS

Variedad en vinos.





*Av. Perú 100 Viña del Mar
+569 3193 2936
ventas@nogaro.cl*

nogaro.cl