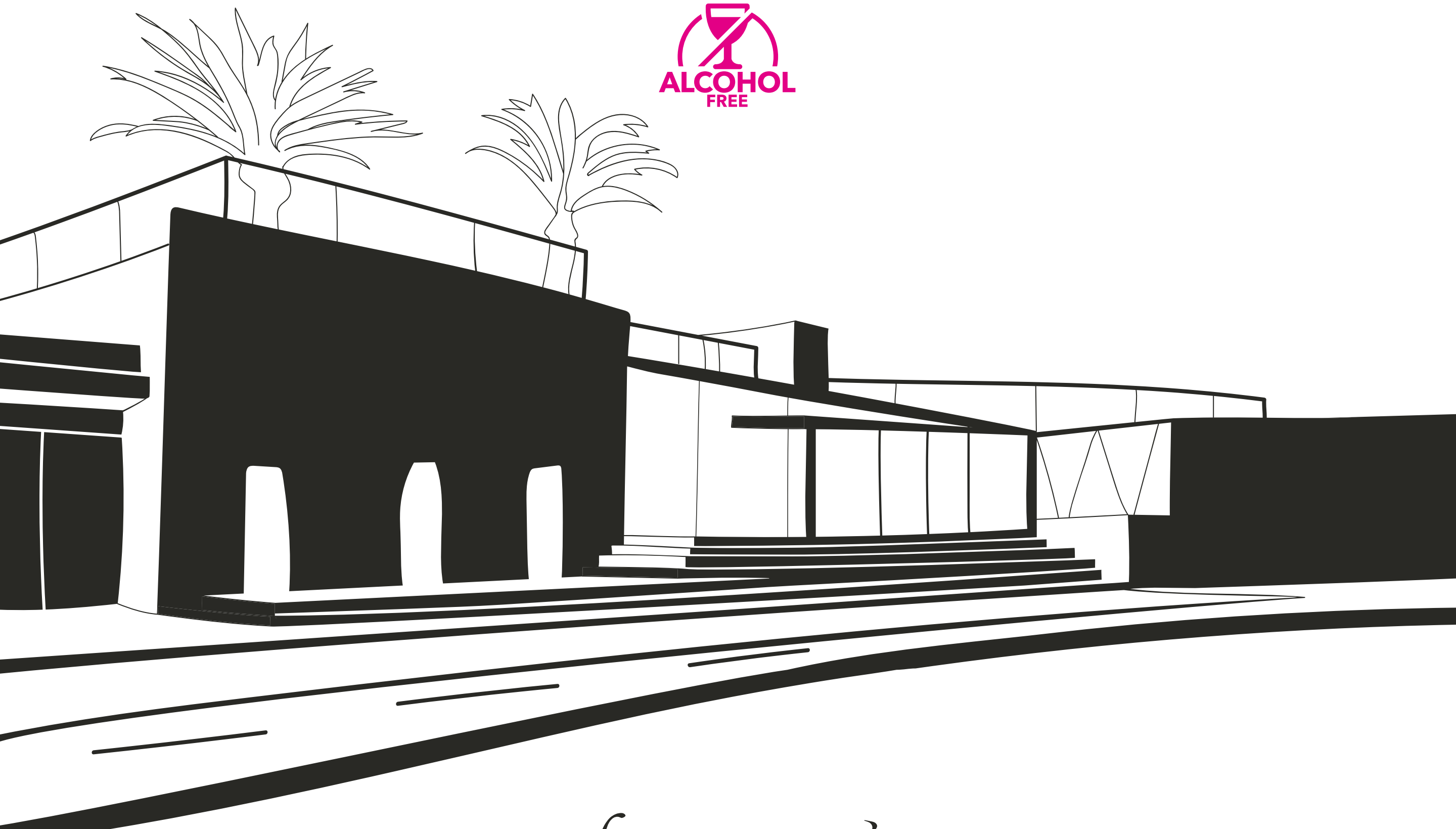




MENÚ

carta digital



NOGAR3

FOOD DRINKS & COFFEE

APERITIVOS

aperitivos

para comenzar y compartir.

Pisco Sour Nacional \$ 4.500

Copa Espumoso \$ 4.500

Kir Royal \$ 4.500

Copa de Vino Reserva (CA, CARM, S/B CHARD, MERLOT) \$ 4.500

Chardonnay Sour \$ 4.500

Mango Sour \$ 5.000

Amaretto Sour \$ 5.000

Vaina Nogaró \$ 5.500

Pisco Sour Peruano \$ 6.000

Campari \$ 6.000

Ramazzotti \$ 7.000

Aperol Spritz ① \$ 7.000

Chardonnay Sou Catedral \$ 7.000

Mango Sour Catedral \$ 7.000

Pisco Sour Nacional Catedral \$ 8.500

Pisco Sour Peruano Catedral ② \$ 9.500



PICOTEOS

y tablas
para comenzar y compartir.

Tabla Mar y Tierra ①

\$40.000

Filete al ajillo, camarones al pil pil, chupe de jaiba, champiñones salteados, papas salteadas, sopaipillas y 2 salsas de la casa.

Tabla Parmesana ②

\$40.000

Chupe de loco, Chupe de jaiba, machas parmesanas, ostiones parmesanos, acompañada de sopaipillas y pebre de algas.

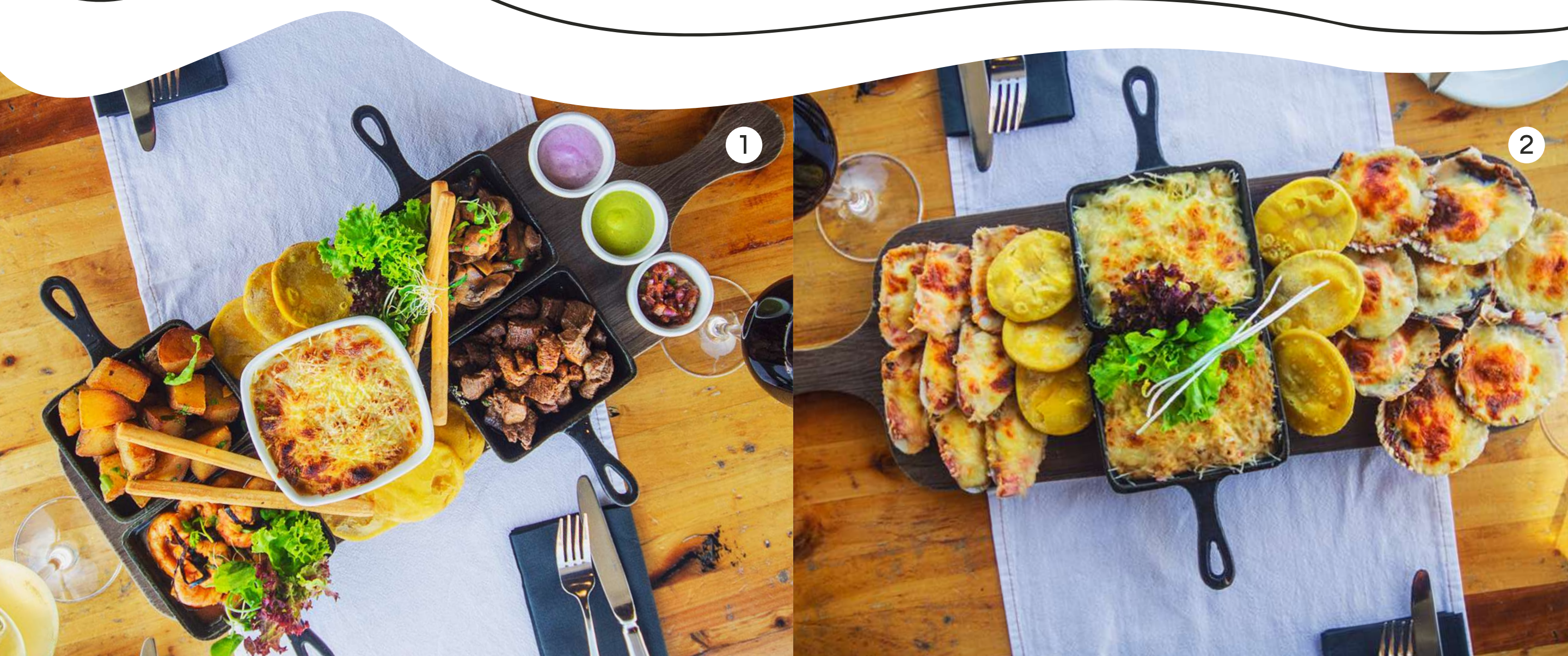
Tabla de Mariscos Fría ③



Premium

\$58.000

Ceviche de salmón palta, ceviche de algas nativas, ostiones en su concha, choritos en salsa verde, camarones ecuatorianos, pulpo al olivo, acompañado con mix de salsas, tostadas y sopaipillas.



ENTRADAS

calientes

para comenzar y compartir.

Crema de Zapallo Camote



\$ 8.500

Empanadas artesanales queso (6 unidades)

\$ 7.500

Empanadas Camarón queso (2 unidades)

\$ 10.500

Camarones Ecuatorianos Apanados

\$ 11.500

Camarones Ecuatorianos Apanados en panco, con salsa criolla.

Camarones al ajillo / al pil pil ①



\$ 11.500

Empanadas de Pino Loco (2 unidades)

\$ 12.000

Machas a la parmesana ②

\$ 13.500

Ostiones a la parmesana

\$ 14.500



ENTRADAS

frías

para comenzar y compartir.

Ceviche Vegetariano Mar y Tierra



\$ 13.500

Cochayuyo, champiñones, palmitos, palta, cebolla morada, mix de pimentones, tomate cherry acompañado de sopaipillas.

Ostiones en Salsa Verde



\$ 14.500

8 Unidades de Frescos Ostiones de Tongoy en salsa verde con toping de Sour cream y caviar de cítricos.

Ceviche de Salmón



\$ 14.500

Salmón, cebolla morada, mix de pimientos, palta, leche de tigre, choclo Peruano acompañado de tostadas y pebre de algas.

Ceviche Nogaró



\$ 16.500

Atún, camarones ecuatorianos, mango, palta, cebolla morada, leche de tigre de maracuyá, choclo Peruano, papa camote, acompañado de tostadas y pebre de algas.

Ceviche mixto Salmón/Camarón/Palta 1



\$ 16.500

Salmón y Camarón Ecuatoriano macerados en leche de tigre y palta, cebolla morada y mix de pimentones, choclo peruano, acompañado de tostadas y pebre de algas.

Tiradito Salmón Ahumado

\$ 16.500

Finas láminas de salmón ahumado en leche de tigre de aji amarillo con toques de maracuyá, camarones nacionales, palta grillada, papa camote, topping de sour cream y caviar de cítricos.

Locos con Papas Mayo y Pebre de Algas Nativas

\$ 19.500

Timbal de Centolla Magallánica 2



\$ 23.000

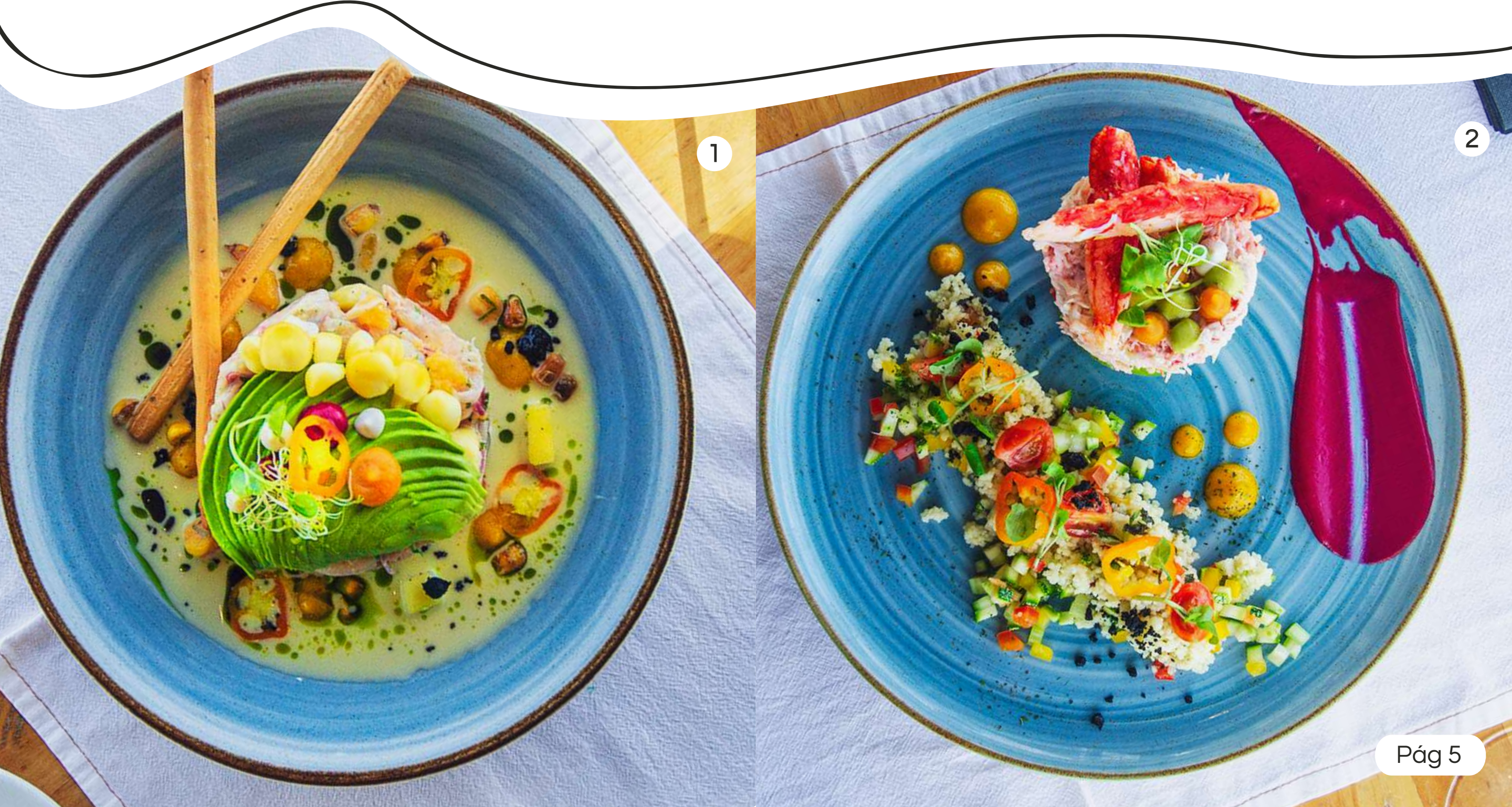
Centolla, palta y quinoa acompañado de mix de vegetales frescos.

Centolla Magallánica Entera



\$ 180.000

Presentación y corte en mesa.



SUGERENCIAS

Tierra

especialidades de nuestra cocina.

Risotto Vegetariano 1



\$15.500

Cremoso arroz arboreo, acompañado de mixturas de vegetales asados.

Filete Saltado 2



\$16.500

Filete salteado con vegetales acompañado de risotto a la huancaína de cilantro.

Ñoqui con Plateada

Ñoqui con plateada al pomodoro.

\$16.500

Beef Bourguignon (Receta Francesa)

Carne estofada en cocción lenta con vino carmenere aromatizada con hierbas y vegetales, acompañado de cremoso risotto de zapallo camote.

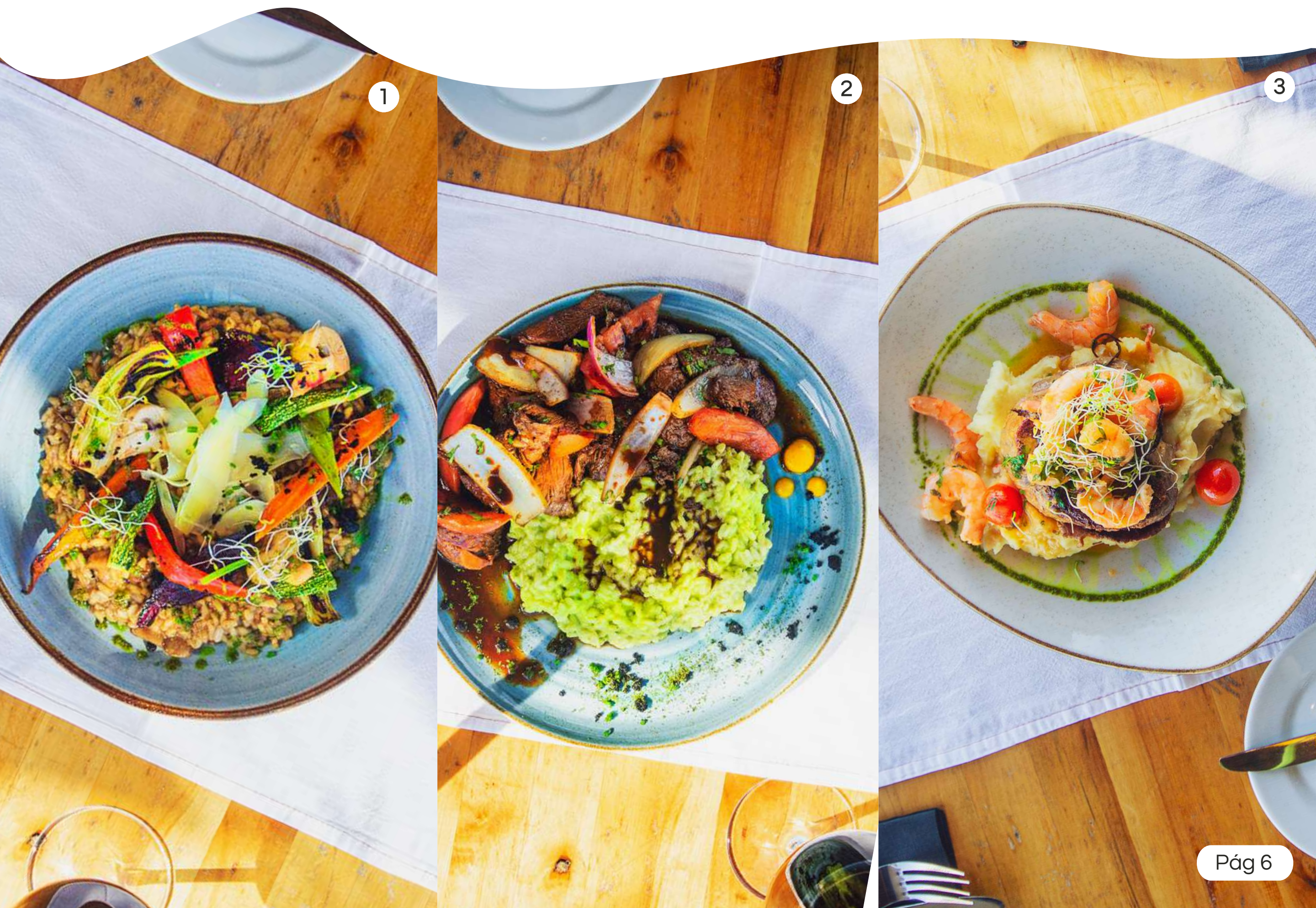
\$16.500

Filete Nogaró 3



\$19.500

Filete grillado en salsa de camarones al pil pil con tomates cherry confitados, acompañado de puré de papas.



SUGERENCIAS

mar

especialidades de nuestra cocina.

Papillot de Merluza

\$ 16.500

Merluza con salsa de camarones en crema de coco, acompañado de chifonada de vegetales.

Congrio Frito

\$16.500

Con papas fritas.

Merluza a la Huancaína

\$ 16.500

Merluza con salsa huancaína de cilantro acompañada de papas y champiñones salteados con mantequilla de ajo asado.

Salmón en Costra de Miel y Jengibre



\$16.500

Salmón en costra de miel y jengibre, acompañado de brocoli a la crema y parmesano.

Salmón Chilote

\$ 16.500

Salmón relleno de longaniza artesanal, queso mozzarella, tomates, puerros confitados, acompañado de papas doradas en mantequilla de hierbas frescas.

Albacora con Salsa de Camarones

\$16.500

Albacora con salsa de camarones en mantequilla al ajillo, acompañado de papas rústicas a las finas hierbas.

Curry Rojo de Camarón 1



\$ 16.500

Camarones salteados con especias indias, leche de coco, bisket, acompañado de arroz basmati.

Chupe de Loco Gratinado

\$ 16.500

Chupe de Jaiba Gratinado

\$16.500

Caldillo de Congrio Nerudiano

\$ 16.500

Caldo en reducción de congrio y bivalvos, acompañado de medallones de congrio, vegetales, papas cocidas, camarones ecuatorianos y crema, con pebre de algas y sopaipillas.

Atún Sellado con Semillas Silvestres



\$17.500

Atún sellado con semillas silvestres, acompañado de risotto de camarones con pesto y salsa de mango.

Fetuccini de Espinacas con Salmón 2

\$ 17.500

Salteados con espinaca fresca, champiñones, tomate Cherry, albahaca, bechamel y parmesano.

Paila Marina Nogaró 3

\$ 18.000

Reducción de fondo de pescados y mariscos acompañada de camarones ecuatorianos, calamares, ostión, pulpo, centolla, choritos, almejas y congrio con sopaipillas y pebre de algas.

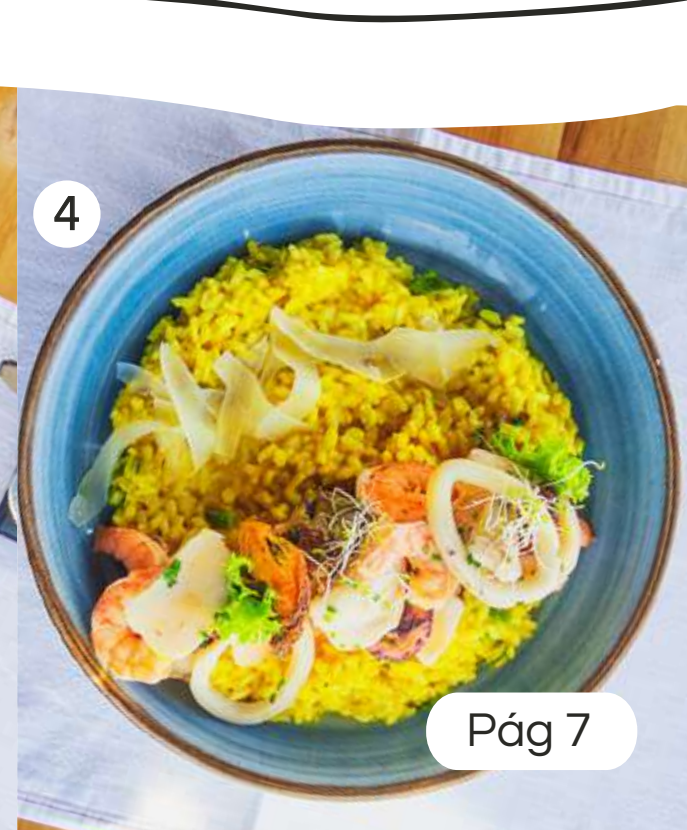
Risotto Frutti Di Mare 4



4

\$ 18.500

Risotto con loco, pulpo, calamar, ostiones, camarones y bivalvos.



PLATOS DE

fondo

pescados y mariscos.

Pescados

Albacora (Grille)   \$ 11.500

Merluza (Grille o Frita) ¹   \$ 11.500

Salmón (Grille) ²   \$ 11.500

Congrio (Frito)   \$ 12.500

Atún (Grille Inglesa)   \$ 12.500

Salsas

Salsa de Champiñones \$ 4.500

Salsa de Curry Rojo \$ 5.500

Salsa Maître d'Hôtel  \$ 5.500
mantequilla, vino blanco, jugo de limón y crema.

Salsa de Alcaparras \$ 5.500

Bechamel / mantequilla y oliva.

Salsa de Mariscos \$ 6.500

Bechamel / mantequilla y oliva.

Salsa de Camarones \$ 6.000

Bechamel / mantequilla y oliva.

Guarniciones

Arroz   \$ 4.000

Puré  \$ 4.000

Papas Fritas   \$ 4.000

Papas Rústicas   \$ 4.000

Chifonada de Vegetales    \$ 4.500

Papas Mayo  \$ 4.500

Puré Rústico \$ 4.500

con cebolla caramelizada y longaniza.

Pastelera de Choclo  \$ 4.500

Papas Salteadas   \$ 4.500

Brócoli a la Crema y Parmesano   \$ 5.500

Champiñones Salteados    \$ 6.000

Risotto de Champiñones  \$ 6.500

Menú Niños (Hasta 12 años)

Nugget de Pollo \$ 7.500

Acompañado de papas fritas, arroz, puré o ensalada.

Salmón Grille \$ 8.500

Acompañado de papas fritas, arroz, puré o ensalada.

Fetuccini Alfredo \$ 9.000

Pasta artesanal de espinacas, salteada con jamón pierna artesanal, bechamel y parmesano.



NUESTRA

parrilla

de la tierra y del mar

Pollo Deshuesado



\$ 11.500

Filete de Res (250 gr.) 1



\$ 14.500

Bife Chorizo (500 gr.)



\$ 21.000

Pulpo a la Parrilla

\$ 19.500

Pulpo marinado en cocción lenta, acompañado de papas salteadas en mantequilla al ajo asado, pebre de algas y salsa criolla.

Entrecot

\$ 29.000

Tomahawk 2

\$ 46.000



ENSALADAS

ensaladas

para acompañar o disfrutar de nuestros especiales.

Ensaladas Acompañamientos

Ensalada Chilena



\$ 6.000

Tomate, cebolla morada, cilantro, ají verde y aceituna negra.

Ensalada Apio Palta



\$ 7.500

En temporada.

Ensalada Verde



\$ 6.000

Lechuga, berro, rúcula.

Ensalada Palta Palmito



\$ 7.500

Ensalada Mixta

\$ 7.000

Tomate cherry, hojas verdes, brócoli y palmito.

Extras Fríos

Tomate cherry o palta o palmito.

\$ 4.500

Lechuga o cebolla morada.

\$ 3.500

Ensaladas Especiales

Ensalada César Pollo ①

\$ 13.500

Pollo grillado, queso parmesano, mix de lechugas, dressing césar y crutones.

Ensalada de Quinoa ②



\$ 14.500

Mix hidropónico, tomate Cherry, almendras tostadas, mango, palta, menta, queso de cabra, dressing mostaza miel.

Ensalada César Camarón ③

\$ 14.500

Camarones Ecuatorianos, queso parmesano, mix de lechugas, dressing césar y crutones.

Ensalada de Atún Aleta Amarilla



\$ 14.500

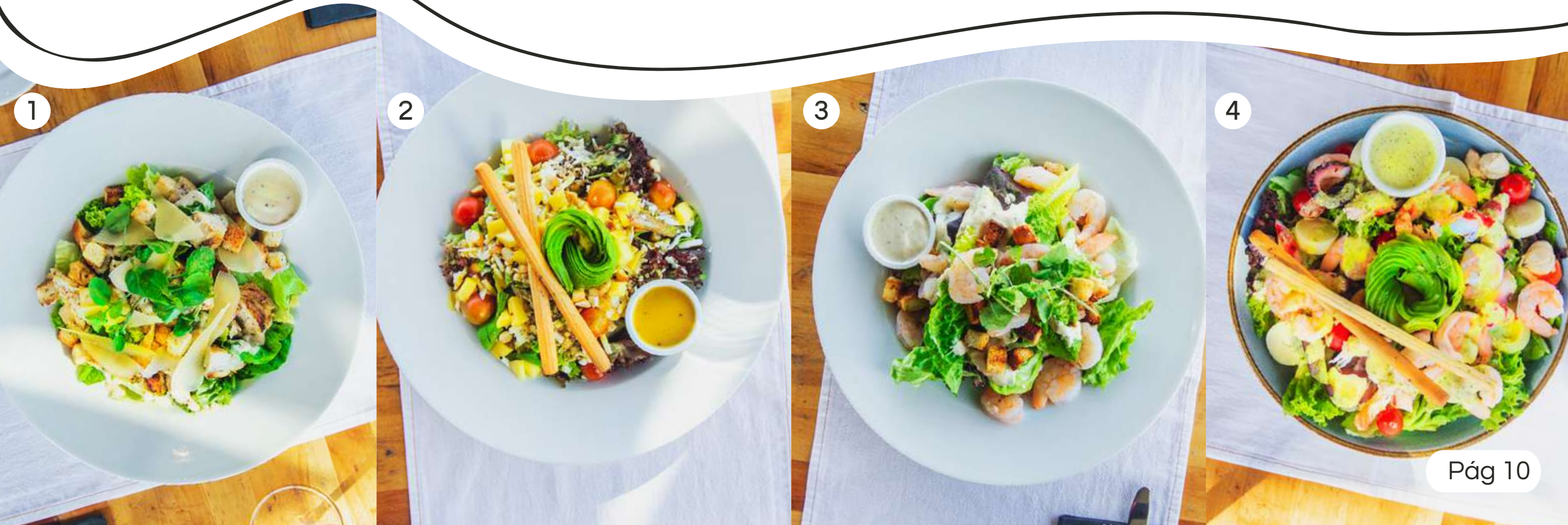
Finos cortes de atún sellado en sésamo marinado con salsa ponzu, acompañado de mix verde (berros, rucula, brotes) y suprema de cítricos.

Ensalada de Nuestro Mar ④



\$ 17.500

Centolla, pulpo, camarón, ostión, palta, tomate cherry, palmitos, mix hidropónico acompañada de dressing de leche de tigre.



CAFETERÍA

cafeteria

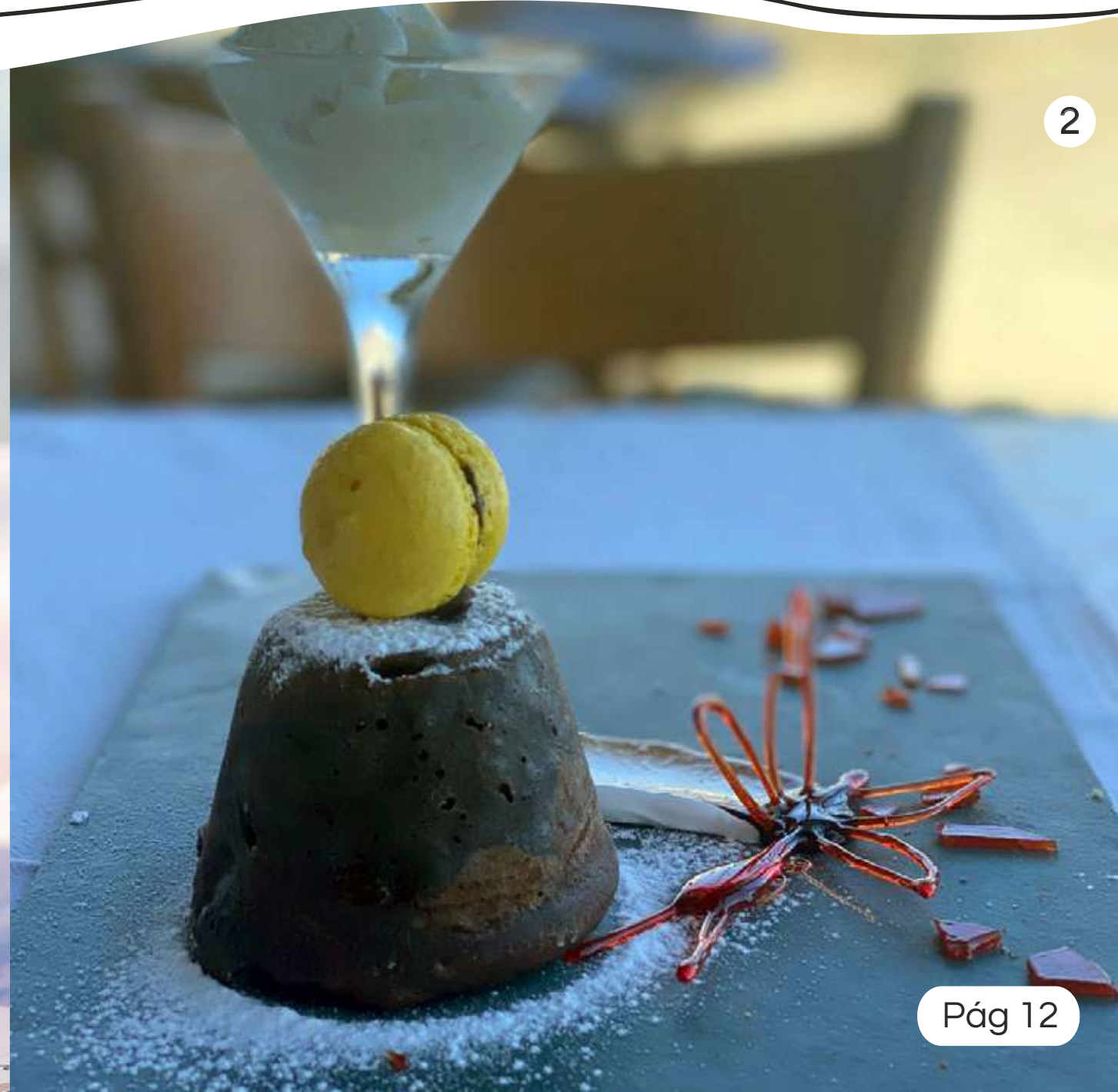
Café Instantáneo	\$2.500
Jarrita de Leche	\$2.500
Americano	\$2.500
Cortado	\$2.500
Expresso ①	\$2.500
Expresso Macchiato	\$2.800
Lungo Expresso	\$2.500
Ristretto	\$2.500
Capuccino	\$4.000
Cortado Doble	\$3.500
Expresso Doble	\$3.500
Cappucino Viena ②	\$4.500
Mocca	\$3.500
Té o Café con leche	\$3.500
Latte Macchiato	\$4.000
Latte Macchiato Doble	\$5.000
Irish Coffe	\$6.500
Chocolate Caliente ③	\$5.500
Té	\$2.500
Infusión	\$2.500



REPOSTERÍA

postres

Medias Lunas (2 Unidades)	\$ 2.500
Ensalada de Frutas	\$ 4.500
Torta Merengue Lúcumas	\$ 4.500
Tarta Merengue Frambuesa	\$ 4.500
Postre de Tres Leches	\$ 5.500
Celestino (relleno con manjar o nutella, acompañado de helado manjar plátano)	\$ 5.500
Crème Brulée	\$ 5.500
Chocolate Helado ①	\$ 5.500
Café Helado	\$ 5.500
Flan de Dulce de Leche	\$ 5.500
Tiramisú	\$ 5.500
Suspiro Limeño	\$ 5.500
Kuchen Sureño (con Helado de Vainilla)	\$ 6.500
Volcán de Chocolate (con Helado de Crema) ②	\$ 6.500
Copa de Helado Nogaró	\$ 7.500
Tabla Dulce 3	\$ 18.000
Tabla Dulce 5	\$ 25.000



BEBESTIBLES

bebidas

variedad de limonadas frescas.

Bebidas

Coca-Cola (Normal/Light/Zero)	\$ 3.000
Fanta	\$ 3.000
Sprite (Normal/Zero)	\$ 3.000
Ginger Ale (Normal/Zero)	\$ 3.000
Agua Tónica	\$ 3.000

Jugos

Chirimoya	\$ 4.000
Piña ①	\$ 4.000
Frambuesa	\$ 4.000
Mango	\$ 4.000
Frutilla	\$ 4.000
Naranja	\$ 4.000

Limonadas

Limonada	\$ 4.000
Limonada Cherry ②	\$ 5.000
Limonada Menta	\$ 4.000
Limonda Jengibre Menta	\$ 4.000

Aguas

Vital 330 cc. C/S Gas	\$ 3.000
Puyehue 330 cc. C/S gas	\$ 3.000
Aguas Premium 700 cc. C/S Gas	\$ 6.000

Energéticas

Red Bull	\$ 4.500
Red Bull Sugar Free	\$ 4.500
Red Bull The Yellow Maracuyá	\$ 4.500



CERVEZAS

cervezas

Corona	\$ 5.000
Austral Lager	\$ 5.500
Austral Calafate	\$ 6.000
Heineken sin alcohol 	\$ 4.500
Kunstmann Bock	\$ 5.500
Kunstmann Lager	\$ 5.500
Kunstmann Torobayo	\$ 6.000
Peroni sin alcohol 	\$ 5.500

Shops

Michelado con Limón y Sal. ①	\$ 2.000
Michelado Completo	\$ 2.500
Estrella Damm 500 cc. ②	\$ 6.500
Kross Golden 500 cc. ③	\$ 7.500



COCTELERÍA

internacional

tragos internacionales y bajativos

Clásicos

Caipiriña	\$ 5.500
Caipiroska	\$ 5.500
Piña Colada ①	\$ 5.500
Tequila Margarita	\$ 5.500
Tequila Sunrise	\$ 5.500
Martini Dry	\$ 5.500
Daiquiri (Frambuesa/Maracuyá)	\$ 5.500
Tom Collins	\$ 6.000
John Collins	\$ 5.500
Bloody Mary	\$ 6.500
Old Fashion	\$ 5.500
Boulevardier	\$ 6.500

Vanguardia

Cosmopolitan	\$ 6.000
Espresso Martini	\$ 6.000
Negroni ②	\$ 6.500
Clavo Oxidado	\$ 7.000
Tropical Gin	\$ 7.500
Jägermeister	\$ 5.500
Jägermeister (con Red Bull)	\$ 7.500

Bajativos

Corto Jägermeister	\$ 5.000
Araucano	\$ 5.500
Baileys	\$ 7.000
Menta Marie Brizard	\$ 7.000
St. Germain Spritz ③	\$ 7.500
Amaretto Disaronno	\$ 7.000
Amaretto Galliano	\$ 6.500
Kahlúa	\$ 7.000
Oporto Ferreira	\$ 6.500
Frangélico	\$ 6.500
Cointreau	\$ 6.500
Drambuie	\$ 6.500
Grand Marnier	\$ 9.000

Sin Alcohol

Mojito 	\$ 4.000
Primavera 	\$ 4.000
Piña Colada (Virgin Colada) 	\$ 4.000
Fancy Red 	\$ 8.500



1



2



3

COCTELERÍA

propia

sugerencias de nuestro bartender

Mojito	\$ 6.000
Mojito Maracuyá	\$ 5.900
Sangría	\$ 5.900
Campari Spritz	\$ 6.000
Mojito Mango	\$ 7.000
Mojito Frutos Rojos	\$ 7.000
Jagger Nogaró	\$ 7.000
Mint Fizz (St. Germain, vodka pera, limón y menta)	\$ 7.000
Candelaria (Whisky bourbon, maracuyá y carmenere)	\$ 7.000
Moscow Mule (Vodka Stolichnaya, Menta, Limón y Ginger Beer)	\$ 6.500
Sunset Gin (Gin, pepino, limón, albahaca, tónica) ①	\$ 6.500
Big Mojito	\$ 7.000
Gin Perfecto ②	\$ 7.500
Mojito Irlandés Tropical	\$ 6.500
Mojito Jack	\$ 7.500
Gin London Tini	\$ 6.500
Mojito Corona	\$ 6.500
Fancy Red Valdivieso	\$ 9.500
Fancy Red Freixenet ③	\$ 11.500



DESTILADOS

destilados

variedad en tragos largos

Bourbon

Jack Daniels N°7 \$8.500
Gentleman Jack (\$10.000)

Gin

Gin Tanqueray \$6.000
Gin Beefeater (\$7.500)
Gin Bombay Sapphire \$6.500
Gin Hendrick's (\$8.500)

Pisco

Alto del Carmen 35° \$5.000
Mistral 35° (\$5.500)
Alto del Carmen 40° \$6.000
Waqar 40° (\$10.000)

Tequila

Tequila Olmeca \$10.000

Vodka

Stolichnaya \$4.500
Absolut Blue (\$6.500)
Grey Goose \$11.000

Ron

Havana Club Especial \$5.500
Bacardi Carta Blanca (\$4.500)
Havana Club Añejo (Reserva) \$7.000
Pampero Aniversario (\$10.500)

Whisky

Johnnie Walker Red Label \$7.000
Johnnie Walker Black Label (\$11.500)
Chivas Regal 12 años \$11.500
Royal Salute 21 años (\$33.000)
Johnnie Walker Blue Label \$44.000



ESPUMOSOS

y vinos

espumosos y vinos de 375 cc.

Espumosos

Viñamar Charmat (Chile)

\$ 16.000

Toro de Piedra Brut (Chile)

\$ 29.000

Freixenet Cordón Negro (España)

\$ 30.000

Dom Perignon (Francia)

\$ 550.000

Botellas 375 cc

Santa Ema Select Terroir Reserva (Carmenere)

\$ 9.500

Carmenere / Cabernet Sauvignon / Chardonnay / Sauvignon Blanc (Valle del Maipo)



V I N O S

vinos

variedad en cepas de 750 cc.

Sauvignon Blanc

Errazuriz Estate (Valle del Aconcagua)

\$14.000

Santa Ema Select Terroir Reserva (Valle del Maipo)

\$16.000

Casas del Bosque Reserva (Valle de Casablanca)

\$21.000

Matetic Corralillo (Valle de San Antonio)

\$21.000

Amayna Reserva (Valle Leyda)

\$38.000

Outer Limits (Valle Zapallar)

\$41.000

Chardonnay

Santa Ema Select Terroir Reserva (Valle del Maipo)

\$16.000

Montes Classic Reserva (Valle de Curicó)

\$18.000

Casas del Bosque Reserva (Valle de Casablanca)

\$21.000

Errazuriz Max (Valle del Aconcagua))

\$21.000

Boya Reserva (Valle Leyda)

\$24.000

Late Harvest

Lujuria (Valle del Maule)

\$25.000



V I N O S

vinos

variedad en cepas de 750 cc.

Cabernet Sauvignon

Casas Patronales Reserva (Valle del Maule) \$16.000

Tarapacá Gran Reserva (Valle del Maipo) \$16.000

Santa Ema Reserva (Valle del Maipo) \$17.000

Tarapacá Gran Reserva (Valle del Maipo) \$21.000

Marques de Casa Concha (Valle de Cachapoal) \$24.000

Toro de Piedra Gran Reserva (Valle del Colchagua) \$24.000

Arboleda (Valle del Aconcagua) \$26.000

Tarapacá Etiqueta Negra (Valle del Maipo) \$35.000

Carmenere

Tarapacá Gran Reserva (Valle del Maipo) \$18.000

Toro de Piedra Gran Reserva (Valle del Colchagua) \$19.000

Marques de Casa Concha (Valle de Cachapoal) \$22.000

Von Siebenthal (Valle del Aconcagua) \$26.000

Santa Ema Amplus (Valle del Limarí) \$36.000

Perez Cruz Limited Edition (Valle del Maipo) \$44.000

Merlot

Montes Classic Reserva (Valle de Colchagua) \$18.000

Santa Ema Reserva (Valle de Peumo) \$18.000



VINOS

vinos

variedad en cepas de 750 cc.

Syrah

Casas del Bosque Rerserva (Valle de Casablanca)

\$22.000

Casas del Bosque Gran Rerserva (Valle de Casablanca)

\$24.000

Pinot Noir

Casas del Bosque Rerserva (Valle de Casablanca)

\$30.000

Amayna (Valle de Leyda)

\$49.000

Vinos Premium

Arboleda Brisa (Valle de Aconcagua)

\$65.000

Caballo Loco Reservado (Valle de Colchagua)

\$95.000

Errazuriz Don Maximiano Cabernet Sauvignon (Valle de Aconcagua)

\$150.000





Visítanos en Nogaro.cl



NogaroRestaurant

Llámanos al +569 3193 2936

