



CARTA DIGITAL

MIENÚ

NOGARO
FOOD DRINKS & COFFEE



NOGARORESTAURANT

NOGARO.CL

DESAYUNOS & ONCES

Desayunos: 10:00 hrs. a 11:30 hrs.

Onces: 17:30 hrs. a 19:30 hrs.

Todos los desayunos y onces incluyen:
Té o Americano o Espresso o Nescafé o Café con Leche.

Desayuno / Once Niza

\$11.500

Tostadas, mantequilla, palta, jamón y medialuna.

Desayuno / Once Nantes ①

\$ 11.500

Tostadas, paila de huevos, mantequilla, palta, medialuna y mermelada.

Desayuno / Once Mónaco ②

\$ 13.500

Jugo a elección, ensalada de frutas, media luna, tostadas, mantequilla, mermelada, jamón, queso, Kuchen del día y yogurt con granola.

Extras Desayunos y Onces

Tostadas de molde Artesanal/ Marraqueta

\$ 2.500

Mantequilla / Mermelada

\$ 2.500

Jamón / Queso

\$ 3.500

Palta

\$ 4.500

Sandwich

Sandwich Aliado

\$ 10.500

Aliado jamón queso, caliente o frío.

Sandwich Ave Pimiento Rojo

\$ 12.500

Pasta de pollo, pimiento rojo en pan molde blanco o integral.

Sandwich Ave Palta

\$ 12.500

Pasta de pollo con mayonesa y palta, en pan molde blanco o integral.



APERITIVOS

Kir Royal	\$ 5.000
Copa Espumoso	\$ 5.000 ◀
Chardonnay Sour	\$ 5.000
Copa de Vino Reserva (CA, CARM, S/B, CHARD)	\$ 5.000 ◀
Pisco Sour Nacional	\$ 5.500
Mango Sour	\$ 5.500 ◀
Vaina Nogaró	\$ 6.000
Pisco Sour Peruano	\$ 7.500 ◀
Ramazzotti	\$ 8.000
Campari Spritz	\$ 8.000 ◀
Ramazzotti Violetto Spritz	\$ 8.000
Aperol Spritz	\$ 8.000 ◀
Chardonnay Sour Catedral	\$ 8.000
Mango Sour Catedral	\$ 8.000 ◀
Amaretto Sour Disaronno	\$ 9.000
Pisco Sour Nacional Catedral	\$ 9.500 ◀
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 11.500



TABLAS & PICOTEOS

Tabla Mar y Tierra ①

\$ 48.000

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

Tabla Parmesana ②

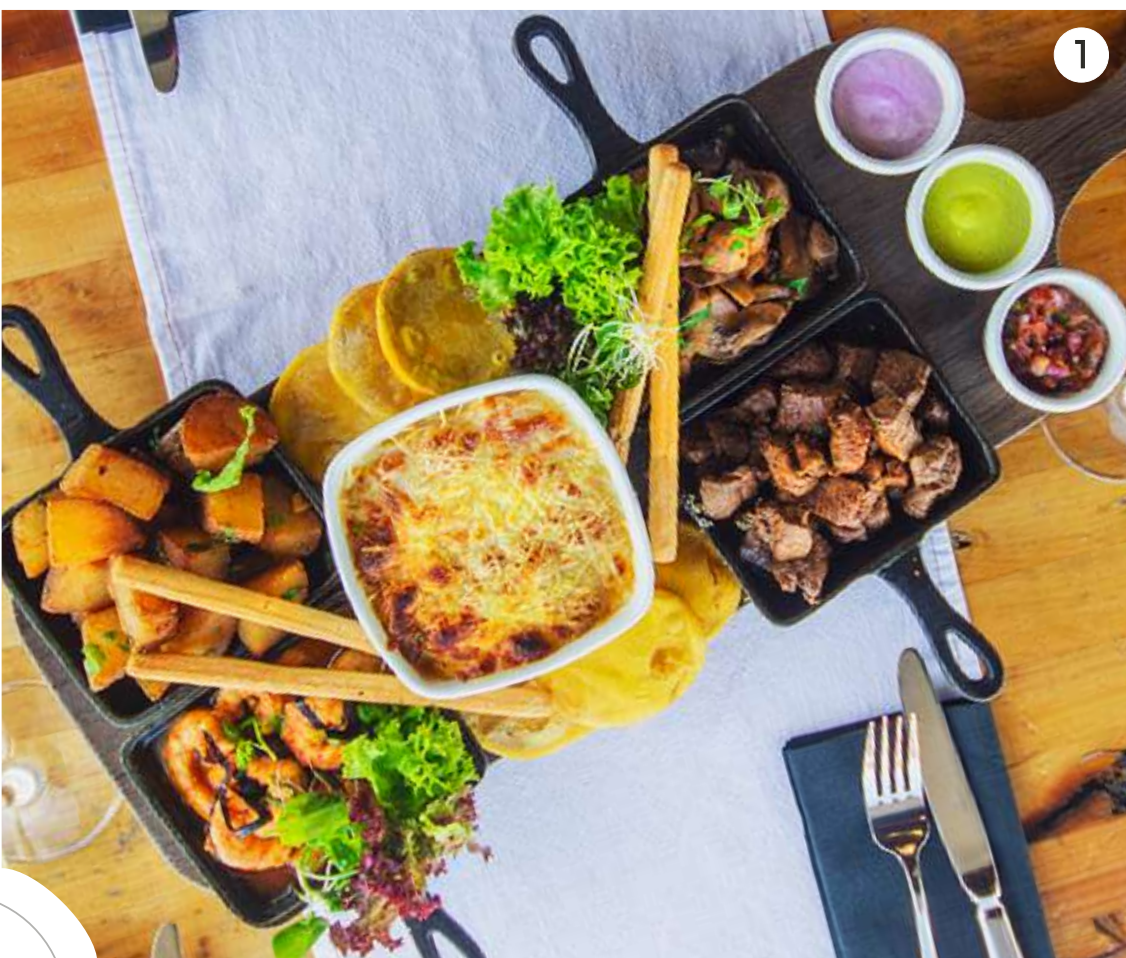
\$ 48.000

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

Tabla de Mariscos Fría ③ Premium

\$ 64.000

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

Empanadas Artesanales de Queso (6 unidades) \$ 8.500

Crema de Zapallo Camote  ① \$ 9.500

Empanadas Camarón Queso (2 unidades) \$ 12.500

Camarones Ecuatorianos Apanados \$ 13.500

Camarones Ecuatorianos Apanados en panco, con salsa criolla.

Camarones al ajillo / al pil pil ②   \$ 13.500

Empanadas de Pino Loco (2 unidades) \$ 14.000


Machas a la parmesana \$ 14.500

Ostiones a la parmesana ③ \$ 16.500




ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Vegetariano Mar y Tierra  **\$ 15.500**
Cochayuyo, champiñones, palmitos, palta, cebolla morada, mix de pimentones, tomate cherry acompañado de sopaipillas.

Ostiones en Salsa Verde  **\$ 16.500**
8 Unidades de Frescos Ostiones de Tongoy en salsa verde con toping de Sour cream y caviar de cítricos.

Ceviche de Salmón  **\$ 16.500**
Salmón, cebolla morada, mix de pimentones, palta, leche de tigre, choclo Peruano acompañado de tostadas y pebre de algas.

Ceviche Nogaró  **1** **\$ 18.500**
Atún, camarones ecuatorianos, mango, palta, cebolla morada, leche de tigre de maracuyá, choclo Peruano, papa camote, acompañado de tostadas y pebre de algas.

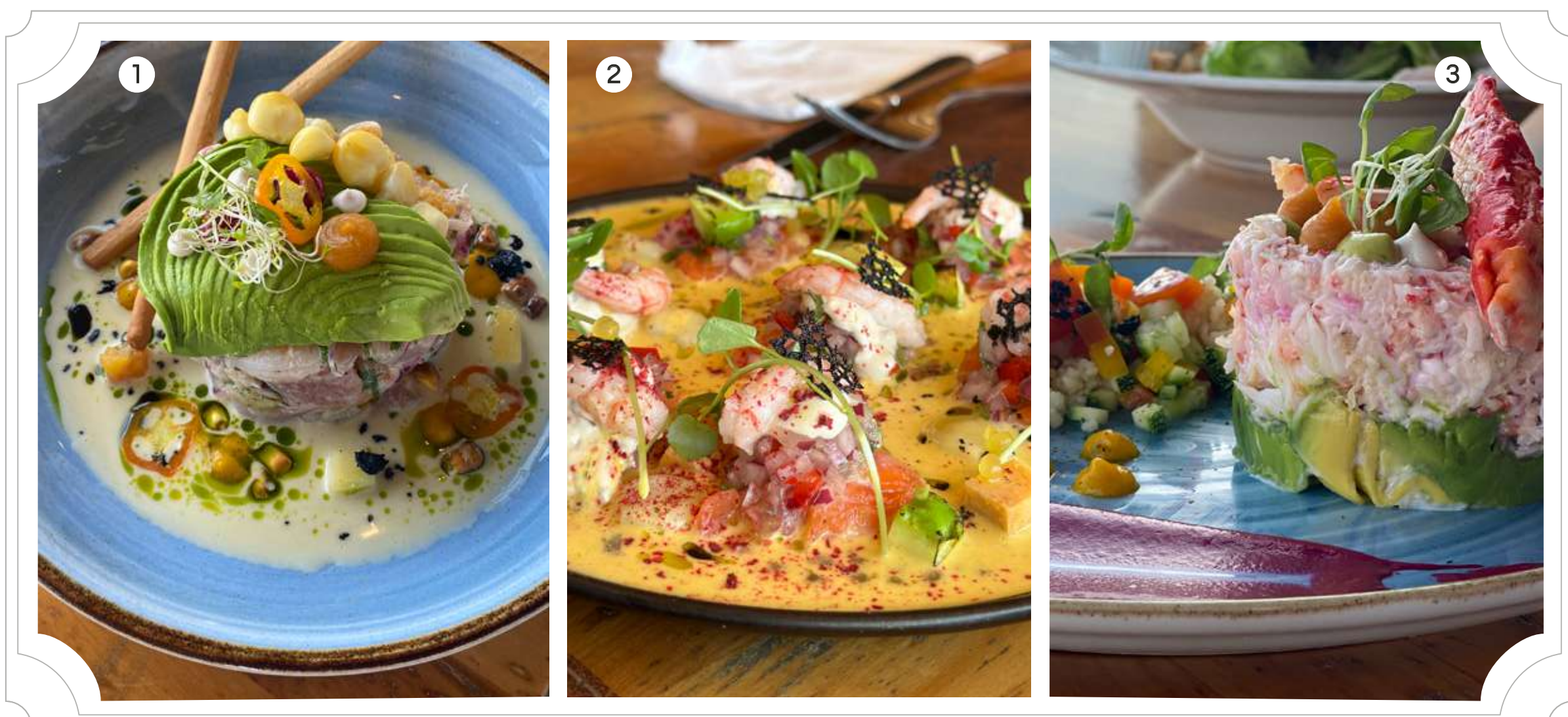
Ceviche Mixto Salmón/Camarón/Palta  **\$ 18.500**
Salmón y Camarón Ecuatoriano macerados en leche de tigre y palta, cebolla morada y mix de pimentones, choclo peruano, acompañado de tostadas y pebre de algas.

Tiradito Salmón Ahumado **2** **\$ 18.500**
Finas láminas de salmón ahumado en leche de tigre de ají 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 **\$ 23.500**

Timbal de Centolla Magallánica **3**  **\$ 27.000**
Centolla, palta y quinoa acompañado de mix de vegetales frescos.

Centolla Magallánica Entera (2.2 kg)  **\$240.000**
Presentación y corte en mesa.



SUGERENCIAS TIERRA

Risotto Vegetariano a la Crema ① \$ 17.500

Cremoso arroz arboreo, acompañado de mixturas de vegetales asados.

Filete Saltado \$ 18.500

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

Beef Bourguignon (Receta Francesa) \$ 18.500

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

Filete Nogaró ② \$ 22.500

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

Filete Alioli con Ñoqui Artesanal \$ 23.500

Garrón de Cordero \$ 27.500

En cocción lenta, acompañado de puré de papas y salsa reducción de verduras al carmenere.



SUGERENCIAS MAR

Papillot de Merluza Austral ① \$ 19.500

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

Congrio Frito con papas fritas \$ 18.000

Merluza a la Huancaína ② \$ 19.500

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

Salmón en Costra de Miel y Jengibre ③ \$ 19.500

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

Salmón Chilote \$ 19.500

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

Albacora con Salsa de Camarones \$ 19.500

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

Curry Rojo de Camarón \$ 19.500

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

Chupe de Loco Gratinado \$ 19.500

Chupe de Jaiba Gratinado \$ 19.500

Caldillo de Congrio Nerudiano \$ 19.500

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 \$ 21.500

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

Fetuccini de Espinacas con Salmón \$ 21.500

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

Paila Marina Nogaró \$ 21.500

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 \$ 21.500

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

Tricornios de Chupe de Vegetales \$ 23.500

Acompañado de atún aleta amarilla y gambas en salsa maître d'hôtel.



PLATOS DE FONDO

NUESTRA PARRILLA

Pollo Deshuesado   \$ 14.000

Filete de Res (250 gr.)   \$ 17.000

Bife Chorizo (500 gr.)   \$ 24.000

Pulpo a la Parrilla \$ 24.000

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

Entrecot (1 kg.) \$ 42.000

PESCADOS

Albacora (Grille)   \$ 13.000

Merluza (Grille o Frita)   \$ 13.000

Salmón (Grille)   \$ 13.000

Congrio (Frito)   \$ 14.000

Atún (Grille Inglesa)   \$ 14.000

SALSAS

Salsa Champiñones a la crema \$ 6.000

Salsa de Curry Rojo \$ 6.000

Salsa Maître d'Hôtel  \$ 6.000

Salsa Camarones a la oliva/crema \$ 7.000

Salsa 3 Mariscos a la oliva/crema \$ 8.000

GUARNICIONES

Arroz   \$ 4.500

Puré \$ 4.500

Papas Fritas   \$ 5.000

Papas Rústicas   \$ 5.000

Puré Rústico \$ 5.000

Con cebolla caramelizada y longaniza

Chifonada de Vegetales    \$ 5.500

Papas Mayo  \$ 5.500

Pastelera de Choclo  \$ 5.500

Brócoli a la Crema y Parmesano   \$ 6.500

Risotto de Champiñones  \$ 7.500

Champiñones Salteados    \$ 7.500

MENÚ NIÑOS (Hasta 12 años)

Strips de Pollo \$ 10.500

Acompañado de papas fritas, arroz, puré o ensalada.

Salmón Grille \$ 11.500

Acompañado de papas fritas, arroz, puré o ensalada.

ENSALADAS

ACOMPAÑAMIENTOS

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



\$ 7.500

Ensalada Verde Lechuga, berro, rúcula.



\$ 7.500

Ensalada Mixta Tomate cherry, hojas verdes, brócoli y palmito.

\$ 8.000

Ensalada Palta Palmito



\$ 9.000

Ensalada Apio Palta En temporada.



\$ 9.000

Extras Fríos Tomate cherry o palta o palmito. \$ 5.500 Lechuga o cebolla morada. \$ 4.500

ENSALADAS ESPECIALES

Ensalada César Pollo

\$ 16.500

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

Ensalada de Quinoa ①



\$ 17.500

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

Ensalada César Camarón ②

\$ 17.500

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

Ensalada de Atún Aleta Amarilla



\$ 17.500

Finos cortes de atún sellado en sésamo marinado con salsa ponzu, acompañado de mix verde y suprema de cítricos.

Ensalada de Nuestro Mar ④



\$ 22.000

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



CAFETERÍA

Café Instantáneo	\$ 3.000
Jarrita de Leche	\$ 3.000
Americano	\$ 3.000
Cortado	\$ 3.000
Expresso ①	\$ 3.000
Expresso Macchiato	\$ 3.500
Lungo Expresso	\$ 3.000
Ristretto	\$ 3.000
Capuccino	\$ 4.500
Cortado Doble	\$ 5.000
Expresso Doble	\$ 4.000
Cappucino Viena ②	\$ 5.500
Mocca	\$ 6.000
Té o Café con leche	\$ 4.000
Latte Macchiato	\$ 4.500
Latte Macchiato Doble	\$ 6.000
Irish Coffe	\$ 7.500
Chocolate Caliente ③	\$ 7.000
Té	\$ 3.000
Infusión	\$ 3.000
Expresso Descafeinado	\$ 4.000
Expresso Doble Descafeinado	\$ 6.500
Cortado Simple Descafeinado	\$ 3.000
Cortado Doble Descafeinado	\$ 4.500



REPOSTERÍA

Medias Lunas (2 Unidades)	\$ 3.000
Ensalada de Frutas	\$ 5.500
Torta Merengue Lúcumas ①	\$ 5.500
Torta Merengue Frambuesa	\$ 5.500
Celestino (Relleno con manjar o nutella, acompañado de helado manjar plátano) ②	\$ 7.000
Crème Brulée	\$ 7.000
Tiramisú ③	\$ 7.000
Flan de Dulce de Leche	\$ 7.000
Volcán de Chocolate (Con helado de crema) ④	\$ 7.500
Café Helado	\$ 8.000
Chocolate Helado	\$ 8.000
Torta Chocolate, Frambuesa, Manjar	\$ 8.000
Torta Holandesa	\$ 8.000
Copa de Helado Nogaró	\$ 9.000
Tabla Dulce 3	\$ 20.000
Tabla Dulce 5	\$ 29.000



BEBESTIBLES

BEBIDAS

Coca-Cola (Normal/Light/Zero)	\$ 3.500
Fanta	\$ 3.500
Sprite (Normal/Zero)	\$ 3.500
Ginger Ale (Normal/Zero)	\$ 3.500
Agua Tónica	\$ 3.500
Agua Tónica Premium	\$ 4.500

JUGOS

Chirimoya	\$ 4.500
Mango	\$ 4.500
Piña ①	\$ 4.500
Frutilla	\$ 4.500

LIMONADAS

Limónadas ②	
Limónada	\$ 6.000
Limónada Jengibre Menta	\$ 6.000
Limónada Menta	\$ 6.000
Limónada Cherry	\$ 6.000

ENERGÉTICAS

Red Bull Normal / Sugar Free / Yellow	\$ 5.500
--	----------

CERVEZAS

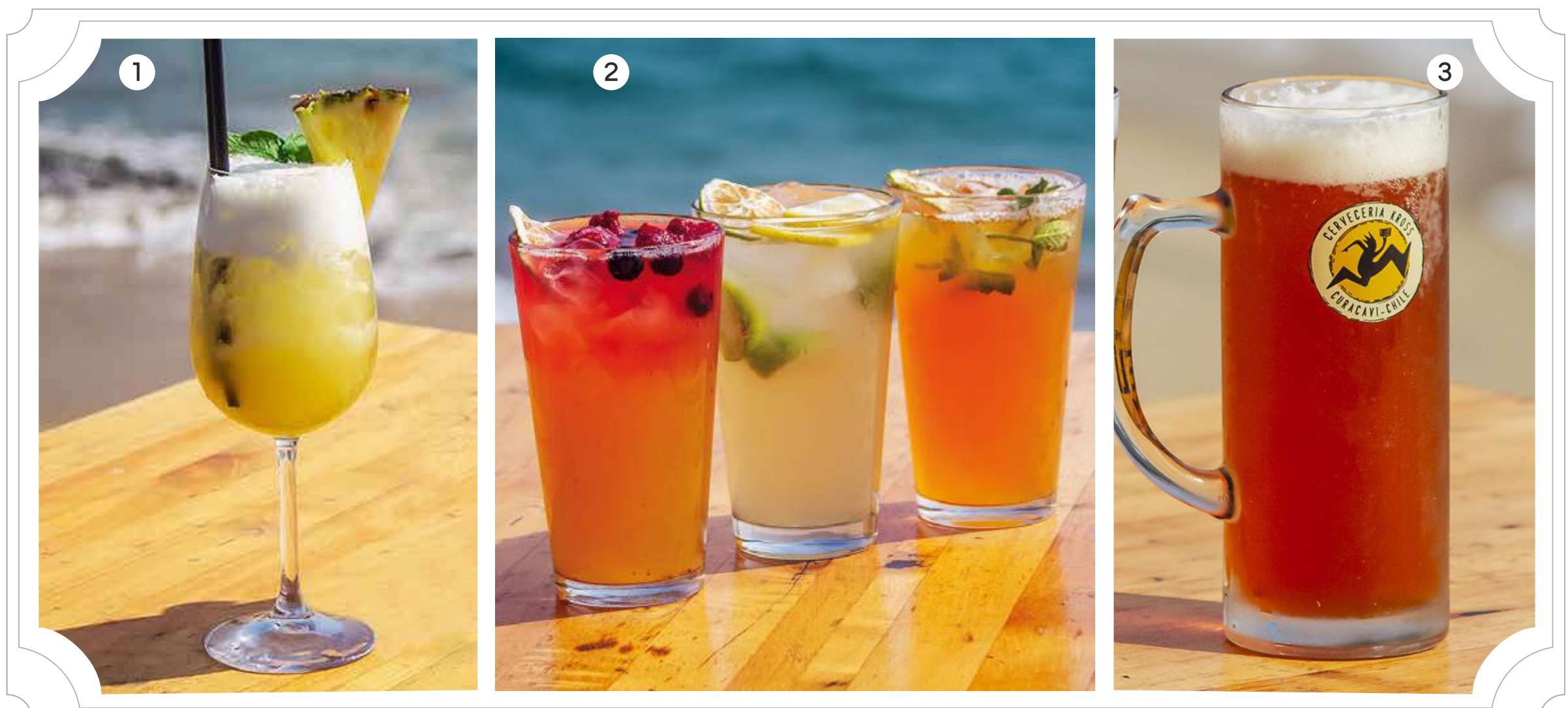
Corona	\$ 5.000
Austral Lager	\$ 5.500
Austral Calafate	\$ 6.000
Heineken sin alcohol 	\$ 5.000
Kunstmann Bock	\$ 5.500
Kunstmann Lager	\$ 6.000
Kunstmann Torobayo	\$ 6.000
Peroni sin alcohol 	\$ 5.500

SHOPS

Kross Lager 500 cc.	\$ 8.000
Kross Golden 500 cc. ③	\$ 8.000
Agregado Michelado	\$ 3.000
Agregado Chelado	\$ 2.500

AGUAS

Vital 330 cc. C/S Gas	\$ 2.500
Puyehue Premium 330 cc. C/S gas	\$ 3.500
Aguas Premium 700 cc. C/S Gas	\$ 7.500



COCTELERÍA INTERNACIONAL

CLÁSICOS

Caipiriña	\$ 6.500
Caipiroska	\$ 6.500
Piña Colada ①	\$ 6.500
Tequila Margarita	\$ 6.500
Tequila Sunrise	\$ 6.500
Old Fashion	\$ 6.500
Daiquiri (Frambuesa/Maracuyá)	\$ 6.500
John Collins	\$ 6.500
Tom Collins	\$ 7.000
Martini Dry	\$ 7.000
Bloody Mary	\$ 8.000

VANGUARDIA

Cosmopolitan	\$ 7.000
Espresso Martini	\$ 7.000
Tropical Gin	\$ 7.500
Clavo Oxidado	\$ 8.000
Negroni ②	\$ 8.000
Jägermeister con Red Bull	\$ 9.500

BAJATIVOS

Araucano	\$ 6.000
Corto Jägermeister	\$ 6.500
Baileys	\$ 8.000
Menta Marie Brizard	\$ 8.000
St. Germain Spritz ③	\$ 9.000
Amaretto Disaronno	\$ 9.000
Drambuie	\$ 9.000
Kahlúa	\$ 9.000
Cointreau	\$ 9.000
Frangélico	\$ 9.000
Grand Marnier	\$ 12.000

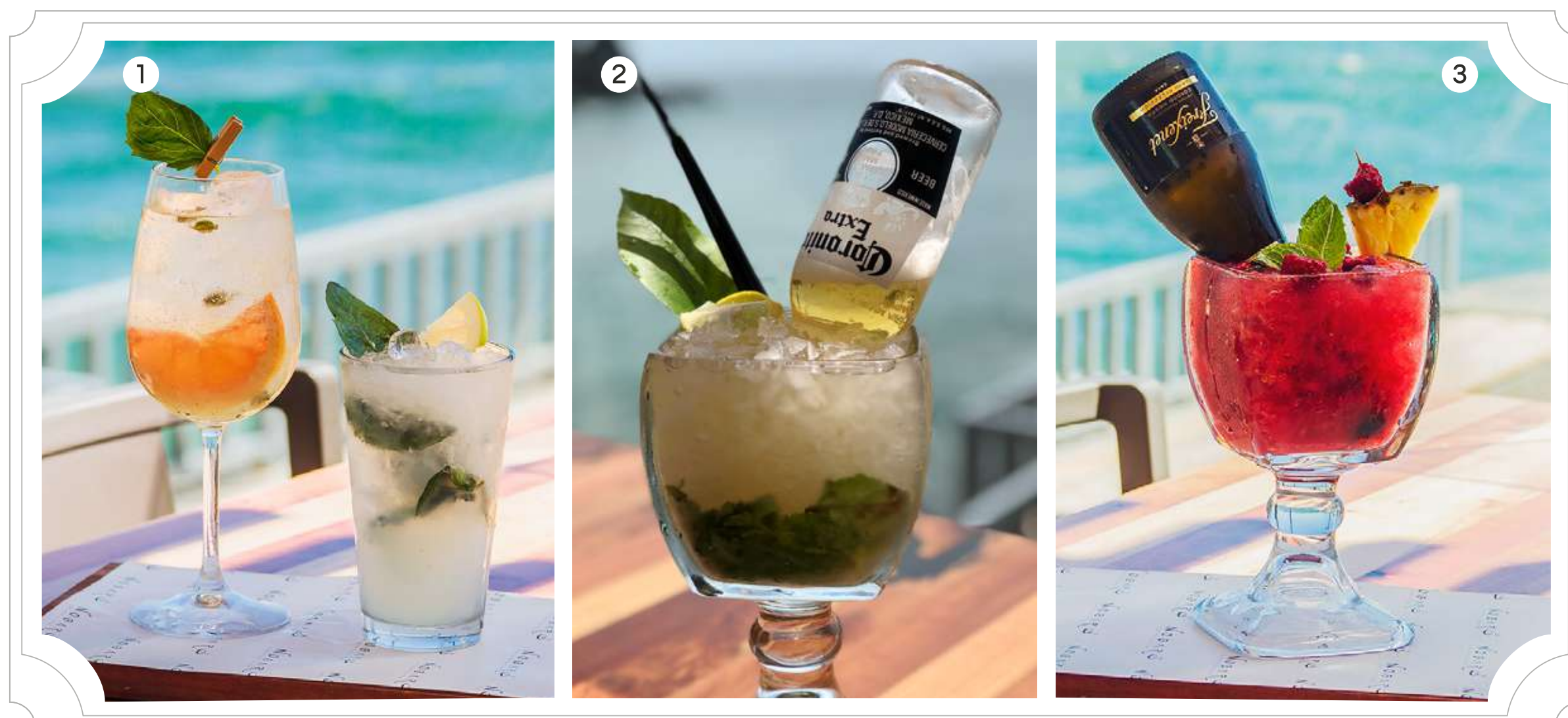
SIN ALCOHOL

Mojito 	\$ 5.500
Primavera 	\$ 5.500
Piña Colada (Virgin Colada) 	\$ 6.000
Fancy Red  ①	\$ 10.500



COCTELERÍA PROPIA

Campari	\$ 6.500
Mojito ①	\$ 7.000
Mojito Maracuyá	\$ 7.000
Sangría	\$ 7.000
Mojito Irlandés Tropical	\$ 7.500
Mojito Frutos Rojos	\$ 8.000
Mojito Jagger	\$ 8.000
Sunset Gin	\$ 8.000
Candelaria Whisky bourbon, maracuyá y carmenere.	\$ 8.500
Moscow Mule	\$ 8.500
Mint Fizz St. Germain, vodka pera, limón y menta.	\$ 8.500
Big Mojito	\$ 8.500
Mojito Mango	\$ 8.500
Mojito Jack	\$ 8.500
Mojito Corona ②	\$ 9.000
Gin Perfecto	\$ 9.000
Fancy Red Valdivieso	\$ 11.500
Fancy Red Freixenet ③	\$ 13.500



DESTILADOS

BOURBON

Jack Daniels Honey	\$ 9.000
Jack Daniels N°7	\$ 9.500
Gentleman Jack	\$ 12.000

GIN

Tanqueray	\$ 8.500
Beefeter	\$ 8.500
Bombay Sapphire	\$ 8.500
Hendrick's	\$ 10.500

PISCO

Alto del Carmen 35°	\$ 6.500
Mistral 35°	\$ 7.000
Alto del Carmen 40°	\$ 8.000
Waqar 40°	\$ 12.000

TEQUILA

Tequila Olmeca	\$ 12.000
----------------	-----------

VODKA

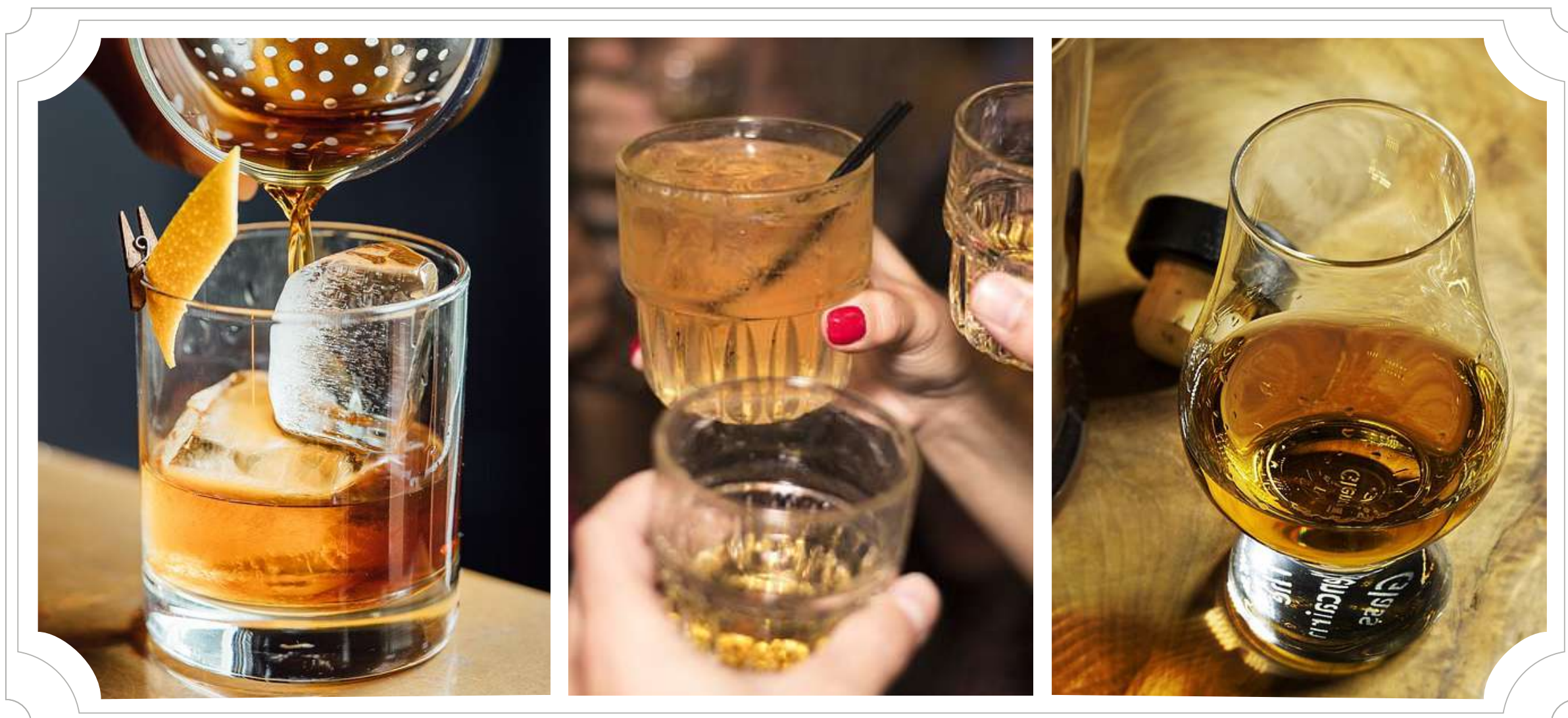
Stolichnaya	\$ 6.500
Absolut Blue	\$ 8.000
Grey Goose	\$ 13.000

RON

Bacardi Carta Blanca	\$ 6.500
Havana Club Especial	\$ 7.000
Havana Club Añejo (Rva.)	\$ 9.000
Pampero Aniversario	\$ 12.500

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$ 8.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 13.500
Chivas Regal 12 años	\$ 13.500
Royal Salute 21 años	\$ 44.000
Johnnie Walker Blue Label	\$ 55.000



VINOS

ESPUMOSOS

Viñamar Charmat	\$ 18.000
Navarro Correas Extra Brut	\$ 30.000
Toro de Piedra Brut	\$ 32.000
Freixenet Cordon Negro	\$ 34.000
Dom Perignon	\$ 550.000

SAUVIGNON BLANC

Errazuriz Estate	\$16.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$18.000
Ocho Millas Luis Felipe Edwards	\$18.000
Casas del Bosque Rva.	\$23.000
Matetic Corralillo	\$26.000
Marea Luis Felipe Edwards	\$30.000
Amayna Rva.	\$42.000
Outer Limits	\$45.000

BOTELLAS 375 CC

Santa Ema Select Terroir Rva. \$ 11.500
Car / Cab / Cha / Sau

LATE HARVEST

Lujuria \$28.000

CHARDONNAY

Santa Ema Select Terroir Rva. \$18.000

Montes Classic Rva. \$20.000

Casas del Bosque Rva. \$23.000

Errazuriz Max \$25.000

Boya Rva. \$27.000



VINOS

CARMENERE

Tarapacá Gran Rva.	\$24.000 ◀
Toro de Piedra Gran Rva.	\$27.000
Marques de Casa Concha	\$32.000 ◀
Von Siebenthal	\$32.000
Santa Ema Amplus	\$40.000 ◀
Perez Cruz Limited Edition	\$48.000
Peñalolen	\$51.000 ◀

SYRAH

Casas del Bosque Rva.	\$25.000
Casas del Bosque Gran Rva.	\$28.000 ◀
Amayna	\$54.000

PINOT NOIR

Casas del Bosque Rva.	\$36.000 ◀
Amayna	\$54.000

CABERNET SAUVIGNON

Casas Patronales Rva.	\$18.000 ◀
Santa Ema Rva.	\$19.000
Tarapacá Gran Rva.	\$24.000 ◀
Toro de Piedra Gran Rva.	\$27.000
Marques de Casa Concha	\$27.000 ◀
Tarapacá Etiqueta Negra	\$40.000

MALBEC

Catena	\$48.000 ◀
---------------	-------------------

MERLOT

Santa Ema Rva.	\$22.000 ◀
Montes Classic Rva.	\$24.000

VINOS PREMIUM

Arboleda Brisa	\$71.000
Caballo Loco Reservado	\$110.000 ◀
Errazuriz Don Maximiano	\$180.000
Don Melchor	\$360.000 ◀



NOGARO
FOOD DRINKS & COFFEE

Reservas

+569 3193 2936