NAYARA
HANGAROA
Easter Island, Chile

Entradas • Entrees

Ceviche Rapa Nui
$14,500
Clásico Ceviche Atún, acompañado ensaladilla de la casa y camote frito / Classic Tuna Ceviche, served with green leaves salad and local sweet potato

Ceviche Hangaroa
$14,500
Atún o pesca local, choclo peruano, palta acompañado de arroz y piña grillada / Tuna or local fish ceviche with Peruvian corn, avocado served with white rice and grilled pineapple

Ensalada del Chef • Chef´s Salad
$12,900
Trozos de pulpo grillado, mix de hojas, palmito, palta, nueces caramelizadas, aderezo de la casa / Green mix, grilled octopus, palm hearts, avocado, caramelized nuts and homemade dressing

Ensalada Cesar • Caesar Salad
$12,000
Mix de la huerta, finas láminas de queso parmesano, pollo o camarón grillado, crutones de pan a la oliva y aderezo Cesar / Green mix, parmessan cheese, grilled chicken or shrimp, croutons, and Caesar dressing

Ensalada Roast Beef Isleña • Roast Beef Island Salad
$12,000
Mix de hojas, Roast Beef perfumado con costra local, palmito, apio, palta, Cebollas asadas, mango y aderezo de mostaza y miel / Green mix, perfumed roast beef, palm hearts, celery, vocado, grilled onion, mango and honey mustard vinagrette

Ensalada de Quinoa Andina • Andean Quinoa Salad
$10,500
Tabulé de quinoa acompañado de mix de la huerta / Quinoa Tabule served with salad mix

Sopas • Soups

Sopa de Mariscos • Seafood soup
$10,500
Camarones, pulpo, calamar, choritos y ostiones salteados al oliva acompañados de vegetales / Shrimp, octopus, squid, mussels and scallops with vegetables

Crema de Tomate • Tomatoe cream
$9,500
Clásica preparación de crema de tomates / Roasted tomatoes in a classic preparation

Sopa de Cebolla • Onion Soup
$10,000
Clásica sopa de cebolla al estilo francés / Classic French onion soup

NAYARA
HANGAROA
Easter Island, Chile

Fondos • Main Dishes

Lomo Vetado a la Plancha • Grilled Beef Tenderloin

$16,500

Papas salteadas, cebolla caramelizada, y pebre tibio /
Sauteed potatoes, caramelized onions, and warm pebre (Chilean Pico de Gallo)

Pollo a la Cacerola • Stew Chicken Cacerole

$14,000

Pechuga asada en cocción lenta con vino blanco, ajos, laurel relleno con hongos, tomates secos, aceitunas asadas y romero, acompañado de puré rustico /
White wine slow cocked chicken, garlic, laurel, mushrooms, dried tomatoes, grilled black olives served with rustic mushed potatoes

Pescado local a la Plancha • Local Grilled Fish

$15,500

Servida con puré de arvejas, vegetales a la parrilla y salsa de mariscos /
Served with mashed peas, grilled vegetables and seafood sauce

Atún Poerava • Poerava Tuna Fish

$17,000

Atún sellado sobre risotto de cítricos, perfumado con salsa de olivas y tomates al azafrán / Sealed tuna fish served over a citric risotto, with a touch of green olives and saffron tomatoes

Plateada a lo Pobre • Chilean Pot Roast

$16,000

Plateado a cocción lenta, huevo pochado, cebolla salteada, mix de papas nativas /
Slow cocked short plate with poached egg, sautéed onion and natives potatoes mix

Pastas Hechas en Casa • Fresh Homemade Pasta

Sorrentino bi-color • Two colors Sorrentino

$14,000

Relleno de pastelera de choclo y salsa de hierba luisa /
Filled with cream of corn and lemon grass sauce

Fetucinni • Gnocchi-Spaggeti -Lasaña

$13,500

Elección de Salsas / Sauce selection
Pomodoro, Alfredo, Boloñesa, Pesto

NAYARA
HANGAROA
Easter Island, Chile

Menú de niños • Kids Menu

Spaguetti con salsa Boloñesa • Bolognesa sauce spaguetti
$7,500

Carne, Pescado o Pollo a la Parrilla • Grilled beef fish or chicken
$9,000
Con papas fritas o arroz o pure /
With french fries or rice or mashed potatoes

Nuggets de pollo • Chicken Nuggets
$8,000
Acompañado de papas fritas, arroz o puré /
With french fries or rice or mashed potatoes

Consulte por otras opciones para niños disponibles
Ask for other available kids options

Postres • Desserts

Suspiro limeño de fruta local con merengue al oporto • Suspiro limeño with Oporto mango sauce
$8,500

Mousse de chocolate almendras y naranja • Chocolate Mousse with a touch of orange and almonds
$8,000

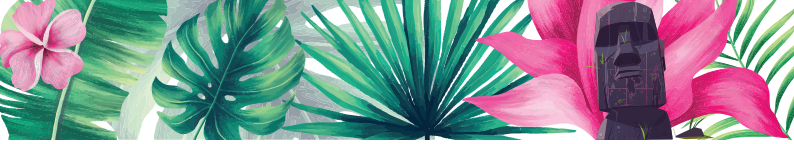
Torta helada de merengue lúcuma (libre de gluten) • Frozen ice cream lúcuma cake (gluten free)
$8,000

Ensalada de fruta de la estación • Seasonal fruit salad
$7,500

Selección de helados hechos en casa • Homemade ice cream
$6,000

Clásica leche asada • Clasicc chilean baked milk pudding
$6,500

Pregunte por otras opciones de postres gluten free
Ask for other gluten free options



BAR VAITOA

• Sandwiches •

Pan hecho en casa a elección; Frica, Integral, Blanco, Gluten Free
Selection of homemade bread: brioche, white, wheat and gluten free

Todos nuestros sándwiches incluyen papas fritas & salsa brava
All our sandwiches include french fries and hot sauce on the side

Vegetariano • Vegetarian
$10,000
Mix de hojas, tomate, queso fresco & palta
Green mix, tomatoes, fresh white cheese and avocado

Ave Grillada • Grilled Chicken
$10,500
Lechuga, palta y tomate
Lettuce, avocado and tomatoes

Carne Grillada • Grilled Beef
$11,000
Queso, zetas & palta
Cheese, mushrooms and avocado

Hamburguesa de Res o de lenteja hecha en casa • Homemade Beef or lentil Hamburguer
$11,500
Queso, tomate, lechuga, tocino, cebolla morada en aros & pepinillo
Cheese, tomatoes and lettuce

NAYARA
HANGAROA
Easter Island, Chile