

noi  
indigo  
patagonia

CELEBREMOS LA  
NAVIDAD  
2024

CENA DE 5 TIEMPOS

DICIEMBRE 24

Valor \$ 90.000 p/p

50% Off menores de 12 años

+ INFO: [RESERVAS@NOIHOTELS.COM](mailto:RESERVAS@NOIHOTELS.COM)

+56 2 2432 6800



# CHRISTMAS

## Menu

### APPETIZER

Bocado de causa estilo patagónico (carne de guanaco desmechada)

### ENTRADA

Espárragos envueltos de jamón serrano acompañados de quinoa crocante y mousse de ruibarbo

Carpaccio de guanaco y queso Grana Padano

### SORBETE

Helado de piña con calafate

### FONDO

Solomillo de cerdo sobre puré de papas con hinojo y espárragos blanqueados

Brochetas de pavo con arroz salvaje y salsa de tahini

### POSTRES

Red velvet

Tres leches de cola de mono

### INCLUYE

1 Aperitivo de la Casa,  
1 Copa de vino de la casa, 1 Bebida o Jugo, Te o Café

UNA OPCION POR TIEMPO A ESCOGER



# CHRISTMAS *Menu*

## APPETIZER

Patagonian-style causa bite (shredded  
guanaco meat)

## STARTERS

Asparagus wrapped in Serrano ham, served with  
crispy quinoa and rhubarb mousse

Guanaco carpaccio with Grana Padano cheese

## SORBET

Pineapple ice cream with  
calafate berries

## MAIN COURSES

Pork tenderloin on a bed of potato purée with  
fennel and blanched asparagus

Turkey skewers with wild rice and tahini sauce

## DESSERTS

Red velvet cake

Tres leches soaked in Cola de Mono (traditional  
Chilean holiday drink)

## INCLUDES

1 House aperitif  
1 Glass of house wine, 1 Soft drink or juice, Tea, or  
Coffee

CHOOSE ONE OPTION PER COURSE.



# CHRISTMAS

## *Vegetariano*

### APPETIZER

Bocado de causa estilo patagónico (carne de guanaco desmechada)

### ENTRADA

Tartaro de betarraga con quinoa crocante

Crema de coliflor asada con curry y leche de coco

### SORBETE

Helado de piña con calafate

### FONDO

Berenjenas, naranjas asadas y grilladas con pure de espinaca y tofu apanado

### POSTRES

Red velvet

Tres leches de cola de mono

### INCLUYE

1 Aperitivo de la Casa,  
1 Copa de vino de la casa, 1 Bebida o Jugo, Te o Café

UNA OPCION POR TIEMPO A ESCOGER



# CHRISTMAS

## *Vegetarian*

### APPETIZER

Patagonian-style causa bite (shredded guanaco meat)

### STARTERS

Beet tartare with crispy quinoa

Roasted cauliflower cream soup with curry and coconut milk

### SORBET

Pineapple and calafate sorbet

### MAIN COURSE

Grilled and roasted eggplant with oranges, spinach purée, and breaded tofu

### DESSERTS

Red velvet cake

Tres leches soaked in Cola de Mono (traditional Chilean holiday drink)

### INCLUDES

1 House aperitif  
1 Glass of house wine, 1 Soft drink or juice, Tea, or Coffee

CHOOSE ONE OPTION PER COURSE.