



NOI
CASA ATACAMA

CELEBREMOS LA
NAVIDAD
2024

CENA DE 5 TIEMPOS

DICIEMBRE 24

Valor \$ 85.000 p/p

De 7.00 a 10.00 pm

50% Off menores de 12 años

+ INFO: RESERVAS@NOIHOTELS.COM

+56 2 2432 6800

CHRISTMAS

Menu

APERITIVO

Crocante de arroz relleno de mousse de palta y jaiba

Tartaleta con duxelle de champignon, babaganoush y nueces tostada

ENTRADA

Esfera de atún y salmón envuelta en finas láminas de zanahoria, hojas frescas y suave espuma de camarón

Ensalada crocante con alcachofas fritas, queso pecorino, prosciutto y pera caramelizada

SORBETE

Arándanos con yerba buena

FONDO

Suave pechuga de pavo asada en su salsa natalina (tocino, guinda y vino tinto) acompañada de mix de puré de manzana al merken y puré de zapallo camote

Dados de salmón y vieras grilladas guarnecida con espárragos, champignon shitake y un crocante langostino aromatizada en salsa de calamar

POSTRES

Mousse de menta y toffee de quínoa
Chocolatisimo y crocante de frutas caramelizadas en salsa de maracuyá

INCLUYE

1 Aperitivo de la Casa,
1 Copa de vino de la casa, 1 Bebida o Jugo, Te o Café
Galleta Navideñas y 1 Copa de cola de Mono

1 OPCION POR TIEMPO A ESCOGER

CHRISTMAS

Menu

APPETIZER

Rice croquant stuffed with avocado and spider crab mousse

Tartlet with champignon duxelle, babaganoush and toasted walnuts

STARTER

Sphere of tuna and salmon wrapped in thin slices of carrot, fresh leaves and soft shrimp foam

Crispy salad with fried artichokes, pecorino cheese, prosciutto and caramelized pear

SORBET

Blueberries with peppermint

MAIN COURSE

Smooth roasted turkey breast in Natalina sauce (bacon, cherry and red wine) garnished by apple and pumpkin purée, with touches of merkén (slightly spicy)

Diced grilled salmon and grilled scallops garnished with asparagus, shitake mushrooms and a crispy prawn flavored with squid sauce

DESSERTS

Mint mousse in quinoa toffee

Crunchy sweet chocolate with caramelized fruit in passion fruit sauce

IT INCLUDES

Christmas cookie and 1 glass of cola de mono (Chilean egnog)
1 Glass of wine, 1 soda or juice, tea or Coffe

PLEASE CHOOSE 1 OPTION PER ITEM

CHRISTMAS

Menu

APERITIVO

Crocante de arroz recheado com mousse de abacate e caranguejo

Tartelete com duxelle de cogumelo, babaganoush e nozes tostadas

ENTRADA

Esfera de atum e salmão envolta em finas lâminas de cenoura, folhas frescas e suave espuma de camarão

Salada crocante com alcachofras fritas, queijo pecorino, presunto e pera caramelizada

SORVETE

Mirtilos e hortelã-pimenta

PRATO PRINCIPAL

Suave peito de peru assado em seu molho natalino (bacon, cereja e vinho tinto) acompanhado de mix de purê de maçã ao merken e purê de abóbora camote

Cubos de salmão e vieiras grelhadas guarnecidos com aspargos, cogumelos shitake e um crocante de camarão aromatizado com molho de lula

SOBREMESAS

Mousse de menta e toffee de quinoa

Chocolatíssimo e crocante de frutas caramelizadas em molho de maracujá

INCLUI

Biscoito de Natal e 1 copo de cola de mono (gemada chileno)

1 Copo de vinho, 1 refrigerante ou suco, chá ou café

ESCOLHA 1 OPÇÃO PARA CADA ITEM