



NOI  
CASA ATACAMA

## **APPETIZER**

MINI CROQUETAS DE HIGO, QUESO AZUL,  
SETAS EN CROCANTE INTEGRAL

## **ENTRADA**

HOJALDRE DE FILETE EN COSTRA  
MEDITERRÁNEA, HIGOS Y MOUSSE DE  
ABOCADO AROMATIZADO EN ACEITE DE  
JENGIBRE Y MUÑA-MUÑA

LANGOSTINOS AHUMADOS EN HIERBAS DE  
LA ZONA EN CALDO DE COCO Y CURRY  
PICANTE

## **SORBETE**

PERA AROMATIZADA CON GIN

## **FONDO**

ATÚN AROMATIZADO EN SALSA DE SOYA Y  
MIEL, REMOLACHA Y PERA ACOMPAÑADO DE  
CARPACCIO DE PAPA CAMOTE Y PAPA NATIVA

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO Y  
FILETE DE RES GUARNECIDO CON  
RISOTTO VERDE DE ARVEJAS Y PISTACHO  
EN SALSA DE REDUCCIÓN DE ARROPE DE  
CHAÑAR Y CARMENERE

## **POSTRES**

TURRÓN DE CHOCOLATE Y QUENELLES SEMI  
FRÍOS DE RICA-RICA EN SALSA DE MANGO

CHEESECAKE DE FRUTILLA Y GRANADA

**POR FAVOR ESCOJA UNA OPCIÓN POR  
TIEMPO**

## **INCLUYE**

1 COPA DE ESPUMANTE, 1 COPA DE VINO DE LA CASA, 1 JUGO NATURAL  
O BEBIDA, TEA O CAFÉ

VALOR P/P

\$102.000

IVA INCLUIDO

(NIÑOS MENORES DE 12  
AÑOS, 50% OFF)

CENA DESDE 19HRS  
A 22.30 HRS

+ info: [www.noihotels.com](http://www.noihotels.com) | +56 2 2432 6800 | [reservas@noihotels.com](mailto:reservas@noihotels.com)

CENA



NOI  
CASA ATACAMA

## **APETIZER**

FIG MINI-CROQUETTES, BLUE CHEESE AND WHOLE WHEAT CRISPY MUSHROOMS

## **STARTER**

BEEF WELLINGTON IN MEDITERRANEAN CRUST, FIGS AND AVOCADO MOUSSE, FLAVORED IN GINGER OIL AND MUÑA-MUÑA (ANDEAN MINT)

SMOKED PRAWNS IN LOCAL HERBS, COCONUT BROTH AND CURRY (SLIGHTLY SPICY)

## **SORBET**

GIN FLAVORED PEAR

## **MAIN COURSE**

TUNA FISH FLAVORED IN SOY SAUCE AND HONEY, RED BEET AND PEAR, GARNISHED WITH SWEET AND NATIVE POTATOES

PORK TENDERLOIN AND BEEF, GARNISHED WITH PEAS AND PISTACHIO GREEN RISOTTO, IN SAUCE OF CHAÑAR ARROPE (SYRUP FROM A NATIVE LOCAL TREE) AND CARMENERE WINE GRAVY

## **DESSERTS**

CHOCOLATE NOUGAT AND QUENELLES OF RICO-RICA SEMIFREDDO (LOCAL ANDEAN MINT DUMPLINGS) IN MANGO SAUCE

STRAWBERRY AND POMEGRANATE CHEESECAKE

**PLEASE CHOOSE ONE OPTION FROM EACH ONE**

## **IT INCLUDES**

1 COCKTAIL, 1 GLASS OF WINE, 1 SODA OR JUICE, TEA OR COFFEE

PRICE P/P

\$102.000

VAT INCLUDED

(CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD, 50% OFF)

DINNER FROM 19 HRS  
TO 22.30 HRS

+ info: [www.noihotels.com](http://www.noihotels.com) | +56 2 2432 6800 | [reservas@noihotels.com](mailto:reservas@noihotels.com)

DINNER



NOI  
CASA ATACAMA

## **APERITIVO**

MINI CROQUETES DE FIGO, QUEIJO AZUL,  
COGUMELOS EM CROCANTE INTEGRAL

## **ENTRÉE**

FOLHADO DE FILÉ EM CROSTA  
MEDITERRÂNEA, FIGOS E MOUSSE DE  
ABACATE AROMATIZADO COM ÓLEO DE  
GENGIBRE E MUÑA-MUÑA

LANGOSTINS DEFUMADOS COM ERVAS DA  
REGIÃO EM CALDO DE COCO E CURRY  
PICANTE

## **SORBET**

PÊRA AROMATIZADA COM GIN

## **PRATO PRINCIPAL**

ATUM AROMATIZADO EM MOLHO DE SOJA E MEL,  
BETERRABA E PERA ACOMPANHADO DE  
CARPACCIO DE BATATA-DOCE E BATATA NATIVA

MEDALHÕES DE LOMBO DE PORCO E FILÉ  
DE BOI ACOMPANHADOS DE RISOTO  
VERDE DE ERVILHAS E PISTACHE EM  
MOLHO DE REDUÇÃO DE ARROPE DE  
CHAÑAR E CARMENERE

## **SOBREMESAS**

TURRÓN DE CHOCOLATE E QUENELLES SEMI-  
FRIOS DE RICO-RICA EM MOLHO DE MANGA

CHEESECAKE DE MORANGO E ROMÃ

**POR FAVOR, ESCOLHA UM PRATO PARA  
CADA OPCAO**

## **INCLUI**

1 TAÇA DE ESPUMANTE, 1 TAÇA DE VINHO DA CASA, 1 SUCO NATURAL OU  
BEBIDA, CHÁ OU CAFÉ

PREÇO P/P

\$102.000

IMPOSTOS INCLUIDOS

(CRIANÇAS MENORES DE  
12 ANOS PAGAM 50% DE  
DESCONTO)

JUNTAR DAS 19HRS  
ÀS 22.30 HRS

+ info: [www.noihotels.com](http://www.noihotels.com) | +56 2 2432 6800 | [reservas@noihotels.com](mailto:reservas@noihotels.com)

CENA