

noi
indigo
patagonia

BIENVENIDO 2025

31 DE DICIEMBRE
20PM-00AM
CENA | BRINDIS | COTILLÓN

NOIHOTELS.COM



Ladrilleros 105, Puerto Natales, Chile.

A P P E T I Z E R

NIGIRI DE ATÚN CON LACTO MISO

E N T R A D A

BUFALA O BURRATA CON HIGOS, RÚCULA Y NUECES CON DRESSING DE ARÁNDANOS

OSTIONES GRILLADOS EN SOPA DE CURRY AMARILLO, MANGO, LECHE DE COCO CON SEMILLAS DE MOSTAZA Y MERKÉN

S O R B E T E

HELADO DE PIÑA CON CALAFATE

F O N D O

FILETE DE GUANACO Y OSTIONES CON PURÉ DE MANZANAS, SALSA DE REDUCCIÓN DE VINO BLANCO Y NARANJA

SALMÓN MAGALLÁNICO EN PURÉ DE BETARRAGAS Y SALSA DE MARACUYÁ

P O S T R E S

TIRAMISÙ DE CHA MATCHA

PERAS EN ALMÍBAR DE AZAFRÁN CON PURÉ DE CASTAÑA Y HELADO FRITO

A E S C O G E R U N A O P C I Ó N P O R T I E M P O

I N C L U Y E

1 COPA DE ESPUMANTE Y 1 COPA DE VINO DE LA CASA
1 JUGO NATURAL O BEBIDA O AGUA - TÉ O CAFÉ

VALOR P/P

\$110.000

IVA INCLUIDO

(NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS, 50% OFF)

CENA DESDE 19HRS
HASTA EL BRINDIS DE MEDIA NOCHE

+ info: www.noihotels.com | +56 2 2432 6800 | reservas@noihotels.com

CENA

APPETIZER

TUNA NIGIRI WITH LACTO MISO

STARTERS

BUFALA OR BURRATA WITH FIGS, ARUGULA,
WALNUTS, AND CRANBERRY DRESSING

GRILLED SCALLOPS IN YELLOW CURRY SOUP
WITH MANGO, COCONUT MILK, MUSTARD
SEEDS, AND MERKÉN

SORBET

PINEAPPLE AND CALAFATE SORBET

MAIN COURSES

GUANACO FILET AND SCALLOPS WITH APPLE
PURÉE, WHITE WINE AND ORANGE
REDUCTION SAUCE

MAGELLAN SALMON WITH BEET PURÉE AND
PASSION FRUIT SAUCE

DESSERTS

MATCHA TIRAMISU

SAFFRON-POACHED PEARS WITH CHESTNUT PURÉE
AND FRIED ICE CREAM

OPTIONS (SELECT ONE PER COURSE)

INCLUDES

1 GLASS OF SPARKLING WINE AND 1 GLASS OF HOUSE WINE
1 NATURAL JUICE, SOFT DRINK, OR WATER - TEA OR COFFEE

PRICE PER
PERSON

\$110.000

VAT INCLUDED

(CHILDREN UNDER 12
YEARS OLD, 50% OFF)

DINNER STARTING AT 7:00 PM
TOAST TO RING IN THE NEW YEAR AT MIDNIGHT

+ info: www.noihotels.com | +56 2 2432 6800 | reservas@noihotels.com

DINNER

A P P E T I Z E R

BOCADO DE CAUSA ESTILO PATAGONICO
(CARNE DE GUANACO DESMECHADO)

E N T R A D A

TARTARO DE BETARRAGA CON QUINOA
CROCANTE

CREMA DE COLIFLOR ASADA CON CURRY Y
LECHE DE COCO

S O R B E T E

HELADO DE PIÑA CON CALAFATE

F O N D O

BERENGENAS, NARANJAS ASADAS Y
GRILLADAS CON PURE DE ESPINACA Y TOFU
APANADO

P O S T R E S

RED VELVED

TRES LECHE DE COLA DE MONO

A E S C O G E R U N A O P C I Ó N P O R T I E M P O

I N C L U Y E

1 COPA DE ESPUMANTE Y 1 COPA DE VINO DE LA CASA
1 JUGO NATURAL O BEBIDA O AGUA - TÉ O CAFÉ

VALOR P/P

\$110.000

IVA INCLUIDO

(NIÑOS MENORES DE 12
AÑOS, 50% OFF)

CENA DESDE 19HRS
HASTA EL BRINDIS DE MEDIA NOCHE

+ info: www.noihotels.com | +56 2 2432 6800 | reservas@noihotels.com

VEGETARIANO

A P P E T I Z E R

PATAGONIAN-STYLE CAUSA BITE WITH
SHREDDED GUANACO MEAT

S T A R T E R S

BEET TARTARE WITH CRISPY QUINOA

ROASTED CAULIFLOWER CREAM SOUP WITH
CURRY AND COCONUT MILK

S O R B E T

PINEAPPLE AND CALAFATE SORBET

M A I N C O U R S E

GRILLED AND ROASTED EGGPLANT WITH
ORANGES, SPINACH PURÉE, AND BREADED
TOFU

D E S S E R T S

RED VELVET

"COLA DE MONO" TRES LECHES CAKE (CHILEAN
SPICED COFFEE LIQUEUR TRES LECHES CAKE)

T O C H O O S E O N E O P T I O N P E R C O U R S E

I N C L U D E S

1 GLASS OF SPARKLING WINE AND 1 GLASS OF HOUSE WINE
1 NATURAL JUICE, SOFT DRINK, OR WATER - TEA OR COFFEE

PRICE PER
PERSON

\$110.000

VAT INCLUDED

(CHILDREN UNDER 12
YEARS OLD, 50% OFF)

DINNER STARTING AT 7:00 PM
MIDNIGHT TOAST TO CELEBRATE THE NEW YEAR

+ info: www.noihotels.com | +56 2 2432 6800 | reservas@noihotels.com

VEGETARIAN