

## APPETIZER

Camarón apanado sobre salsa Teriyaki

## ENTRADA PARA COMPARTIR

Carpaccio de pulpo y ceviche de salmón

ó

Crudo de res con chip de papa, pepinillo, cebolla morada, ketchup, mostaza de dijon, jugo de limón, sal, pimienta y cilantro

## SORBETE

Helado artesanal

## FONDOS

Filete mignon sobre dueto de papa chilota y salsa de champiñón

ó

Ñoquis en salsa marina con camarones y ostiones

## POSTRES PARA COMPARTIR

Cre moso de chocolate acompañado de cerezas marinadas al coñac

ó

Torta red velvet servida con helado de vainilla envuelta en praliné de almendras

## BEBESTIBLES

1 aperitivo de la casa  
1 copa de vino de la casa  
1 bebida o jugo, te o café

## INCLUYE ADICIONAL

1 Macarrón y 1 Bombón de chocolate

CENA VIERNES 14 DE FEBRERO  
DESDE LAS 20.30 HORAS HASTA  
LAS 23.30 HORAS

## MENU VEGETARIANO

### APPETIZER

Peperonata sobre papa mil hoja

### ENTRADA

Gazpacho de tomate al estilo Tropical (tomate, pepino, aceite de ciboulette, melón, sandía y naranja)

### SORBETE

Helado artesanal

### FONDOS

Pasta Vegana rellena de verduras asadas al aceite de oliva en salsa de pesto con almendras.

### POSTRES PARA COMPARTIR

Cre moso de chocolate acompañado de cerezas marinadas al coñac

Torta red velvet servida con helado de vainilla envuelta en praliné de almendras

### BEBESTIBLES

1 aperitivo de la casa  
1 copa de vino de la casa  
1 bebida o jugo, te o café

### INCLUYE ADICIONAL

1 Macarrón y 1 Bombón de chocolate

CENA VIERNES 14 DE FEBRERO  
DESDE LAS 20.30 HORAS HASTA  
LAS 23.30 HORAS

+562 2432 6800 | reservas@noihotels.com

POR SIEMPRE  
SAN VALENTIN