

# CARTA

## FOOD MENU



LADRILLEROS 105, PUERTO NATALES, CHILE  
+56 2 2432 6800 / RESERVAS  
+56 61 2740 670 / NOI INDIGO PATAGONIA  
RECEPCION.INDIGO@NOIHOTELS.COM

## S O P A S | S O U P S

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

### CREMA DE ZAPALLO

Sopa cremosa de zapallo con queso de cabra y semillas de zapallo

\$5.900

### PUMPKIN SOUP

Homemade pumpkin soup with goat cheese an pumpkin seeds

---

### CREMA DE PIMENTÓN ASADO

Sopa especial del chef, con pimentones asados, flores del huerto orgánico y toque de yogurt ácido

\$6.900

### ROASTED PAPRIKA CREAM

Special chefs soup, with roasted pepper, flowers form the organic garden and a tap sour yougurt



### SOPA DE PAPA PATAGONICA

Hecho con papa regional y trufa patagónica

\$6.900

### PATAGONIAN POTATO SOUP

Made with regional potato & patagonic truffle



### CREMA DE CHOCLO

Cremoso de choclo con albahaca y tomates cherry confitados

\$5.900

### CORN SOUP

Homemade corn soup with basil and cherry tomatoes confit

---

### CAPUCCINO DE ALMEJAS

Sopa cremosa de almejas & mariscos de la zona & perejil

\$8.900

### CLAMS CAPPUCCINO SOUP

Clams soup with typical local seafood y parsley

# ENTRADAS | ENTREES

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

## PULPO AL OLIVO

Pulpo magallánico con ajos asados y puré mousseline con limón

Maridaje sugerido - Casa Silva Colección Chardonnay

## OCTOPUS WITH OLIVE OIL

Magellanic octopus with roasted garlic and potatoes mousseline with lemon

Maridaje sugerido - Casa Silva Colección Chardonnay

\$10.900



## ZANAHORIAS ASADAS

Zanahorias del huerto orgánico, asadas con finas hierbas y hummus de betarragas y avellanas tostadas

## ROASTED CARROTS

Roasted carrots from the organic garden, roasted with fine herb, beet hummus and toasted hazelnuts

\$8.900

## OSTIONES MAGALLANICOS

La clasica preparación al pil pil con ají cacho cabra y ajo

## MAGALLANIC SCALLOPS

The classic preparation of pil pil with ají cacho cabra and garlic

\$12.900

# ENTRADAS | ENTREE

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

## RIÑONES DE CORDERO

Riñones de cordero magallánico, suavemente saltado con perejil y cognac

Maridaje sugerido - Cerveza Artesanal Kosten Negra

\$11.900

## MAGELLANIC LAMB KIDNEYS

Magellanic lamb kidneys, gently sautéed with parsley and cognac

Maridaje sugerido - Cerveza Artesanal Kosten Negra



## TARTAR DE ALCACHOFAS

Fondos de alcachofas con aderezo de limón y hojas de menta y mizunas

\$7.900

## ARTICHOKES TARTAR

Artichoke bottoms with lemon dressing and mint leaves and mizunas

## TATAKI DE LOMO

Lomo liso de la estancia, levemente sellado con hojas del huerto orgánico & frambuesas cítricas

Maridaje sugerido - Cerveza Artesanal Kosten Rubia

\$12.900

## LOIN STEAK TATAKI

Loin steak tataki sealed with organic leaves from the garden and citrus raspberries

Maridaje sugerido - Cerveza Artesanal Kosten Rubia

# PRINCIPALES | MAIN COURSE

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

## TRICORNIOS DE TINTA DE CALAMAR

Pasta casera rellena con centolla magallánica, hojas verdes y salsa de mariscos

\$14.900

## SQUID INK TRICORNIOS

Homemade pasta stuffed with Magellanic king crab, green leaves and seafood sauce

---

## PANZOTTI DE CAMARONES

Pasta rellena de camarones en bisque y langostino asado

\$13.900

## SHRIMP PANZOTTI

Pasta stuffed with shrimp in bisque and grilled shrimp

---

## LOMO DE GUANACO PATAGONICO

Guanaco de la región en salsa de calafate con gnocchi de garbanzos y cebolla caramelizada

Maridaje sugerido - Casa Silva Colección Carmenere

\$14.900

## PATAGONIAN GUANACO LOIN

Guanaco from the region in calafate sauce with chickpea gnocchi and caramelized onion

Maridaje sugerido - Casa Silva Colección Carmenere

PRINCIPALES | MAIN COURSE

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

GARRÓN DE CORDERO MAGALLÁNICO

Garrón trasero del cordero magallánico con demiglace, papas michuñe y un toque de hierbas

\$14.900

MAGALLANIC LAMB LEG

Magellanic lamb's hind leg with demiglace, michuñe potatoes and a tap of herbs

---

CALDILLO DE CONGRIO

Clásico caldillo de congrio con papas nativas, alcaparras y pan de luche

\$13.900

CALDILLO DE CONGRIO

Classic conger stew with native potatoes, capers and luche bread



QUINOTO DE VEGETALES AL CURRY

Quinoa con vegetales de la estación al curry, aceite de paprika pimentón y Naan casero

\$9.900

QUINOTO OF VEGETABLES WITH CURRY

Quinoa with curried seasonal vegetables, paprika oil and homemade Naan

---

FILETE DE RES

Filete de vacuno con pesto de espinaca, puré de camote y zapallo italiano grillado

Maridaje sugerido - Casa Silva Colección Cabernet Sauvignon

\$15.900

BEEF STEAK

Beef filet with spinach pesto, mashed zucchini and sweet potato and grilled Italian squash

Maridaje sugerido - Casa Silva Colección Cabernet Sauvignon

## ENSALADAS | SALADS

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

### ENSALADA DE HOJAS CULTIVADAS

Ensalada de hojas cultivadas en el huerto orgánico, con salmón ahumado de la casa

\$10.900

### GREEN LEAF SALAD

Salad leaves grown in the organic garden, with house smoked salmon

\$7.900  
SIN SALMÓN

---

### ENSALADA VERDE

Hojas mixtas con espárragos, porotos verdes, champiñones & tomate cherry

\$7.900

### GREEN SALAD

Mixed leaves with asparagus, green beans, mushrooms & cherry tomato

P O S T R E S

D E S S E R T S

Todos los productos de la carta están sujetos a stock disponible  
All the products in this menu depend on the available stock

SELECCIÓN DE HELADOS

Selección de helados de la casa

\$4.900

SELECTION OF ICE CREAM

Selection of house ice cream

COMO EL CAFÉ DE LA MAÑANA

Cremoso de café con helado de vainilla y avellanas

\$6.900

LIKE THE MORNING COFFEE

Creamy coffee with vanilla ice cream and hazelnuts

AMO CHILE, AMO EL VINO

Clásica pera al vino tinto y merengue

\$4.900

AMO CHILE, AMO EL VINO

Classic pear with red wine and meringue

COMO UN NIÑO

Brioche relleno de helado de dulce de leche con frutillas maceradas

\$6.900

LIKE A CHILD

Brioche stuffed with dulce de leche ice cream with macerated strawberries

CITRICO POR QUE SÍ

Composición de frutos cítricos con coulis de limón y almendras confitadas

\$5.900

CITRUS WHY YES

Composition of citrus fruits with lemon coulis and candied almonds

FRUTAS DE LA ESTACIÓN

SEASONAL FRUITS

\$4.900





noi  
indigo  
patagonia

LADRILLEROS 105, PUERTO NATALES, CHILE  
+56 2 2432 6800 / RESERVAS  
+56 61 2740 670 / NOI INDIGO PATAGONIA  
RECEPCION.INDIGO@NOIHOTELS.COM