



CELEBREMOS

Navidad

2025

Diciembre 24 Desde las 19:00 Hrs.

Venta \$ 99.900 p/p
valores incluyen IVA

Menores de 12 años 50% descuento

EN CASO DE RESTRICCIÓN ALIMENTARIA FAVOR INFORMAR

+ INFO: RECEPCION.COLCHAGUA@NOIHOTELS.COM

+56 22 4326882

CHRISTMAS

Menu

APPETIZER

Brusqueta de tomate asado con queso crema y pesto.

ENTRADA

Tartaro de salmón con crocante de mote
o

Ensalada de pera, queso azul, nuez, dresing de aceto con miel y mini gaspacho de tomate.

SORBETE

Limón

FONDO

Pechuga de pavo rellena de malaya de cerdo adobada en chimichurry, servido con salteado de papa chilota
o

Merluza en costra de pistachos servido con papa mil hojas aromatizada al eneldo y salsa holandesa

POSTRES

Mousse de limón sobre merengue suizo y tierra de masa sablé y almibar de lavanda
o

Pastel de Naranja bañado en glase de chocolate blanco y petalos de flores de nuestro jardín

INCLUYE

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

UNA OPCION POR TIEMPO A ESCOGER

CHRISTMAS

Menu

APPETIZER

Roasted tomato bruschetta with cream
cheese and pesto

STARTER

Salmon tartare with crispy mote (Chilean wheat)
or

Pear salad with blue cheese, walnuts, honey–balsamic
dressing, and a mini tomato gazpacho

SORBET

Lemon sorbet

MAIN COURSE

Turkey breast stuffed with pork malaya marinated in
chimichurri, served with sautéed Chilota potatoes
or

Pistachio-crusted corvina (sea bass) with dill-scented
potato mille-feuille and hollandaise sauce

DESSERTS

Lemon mousse over Swiss meringue and sablé crumble
with lavender syrup
or

Orange cake glazed with white chocolate and topped
with flower petals from our garden

INCLUDES

One house aperitif, One glass of house wine, One soft drink
or juice, Tea or coffee, Christmas cookies

UNA OPCION POR TIEMPO A ESCOGER