



CARTA RESTAURANT



ALMUERZO: 13.00 A 15.00 HRS CENA: 19.00 A 22.00 HRS

TOCOPILLA 8E, SAN PEDRO DE ATACAMA, CHILE

+562 2432 6800 / RESERVAS - +56 2 2432 6870 / NOI CASA ATACAMA - RECEPCION.ATACAMA@NOIHOTELS.COM

01 | ENTRADAS STARTERS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

CEVICHE PANIRI 🐟

\$13.500

Ceviche al estilo peruano, atún, camarón y pulpo marinado en leche de tigre, papa camote y rocoto

Peruvian-style ceviche, tuna, shrimp, octopus marinated in "leche de tigre" sauce, sweet potato and rocoto chili

PULPO AVOCADO 🐙

\$12.500

Pulpo grillado sobre cremoso de palta y pimentones rojos, tapenade de aceitunas y tomates confitados en rica-rica

Grilled octopus over creamy avocado with red peppers, olive tapenade, and dried tomatoes with rica-rica

ATÚN 🐟

\$11.500

Cubos de atún sellados en costra de sésamo y algarrobo, sobre mermelada de mango, crocante de parmesano y perfume de albahaca

Tuna cubes glazed in sesame and carob crust, over mango jam, parmesan crunch and basil perfume

02 | ENTRADAS STARTERS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

CUBOS DE POLLO DEL ALTIPLÁNICO 🍷 \$10.500

Clásica preparación de pollo al Pil Pil al estilo altiplánico con espuma de huacatay

Classic highlands-style chicken "Pil Pil" spicy sauce with huacatay foam

CARPACCIO DE FILETE Y CACHIYUYO 🍷 \$10.900

Finas láminas de filete de res, alcaparra, hojas de cachiuyo y rúcula aderezado con emulsión de arrope de chañar

Thin slices of beef tenderloin, caper, cachiuyo cuts and arugula dressed in chañar syrup emulsion

VEGETALES TIBIOS Y QUESO DE CABRA 🌿 \$14.000

Zucchini, berenjenas grilladas y tibio queso de cabra aromatizado con rica-rica

Zucchini, grilled eggplants and warm goat cheese scented with rica-rica

03

CREMAS Y SOPAS

SOUPS & CREAMS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

CREMA DE TOMATES ATACAMEÑOS 🌿

\$6.900

Selección de tomates traídos de toconao cocinados con verduras se convierten en una cremosa sopa aromatizada con cachiyuyo y tostadas de queso cabra

Selected tomatoes from toconao cooked with vegetables to come up with a creamy soup flavored with cachiyuyo and toast with goat cheese

CREMA DE ZAPALLO CAMOTE 🌿

\$6.900

Zapallo camote asado con especias y pasado en su caldo sin adición de crema totalmente natural

Roasted pumpkin cooked in its own broth and spices with all-natural cream

PATASCA 🍷

\$13.500

Patasca del quechua phatasqa significa reventado, el mote es el alma de este caldo un maíz que revienta en la olla tras haber sido sancochado por horas en una variedad de caldos de res, cerdo o cabrito

Patasca comes from the Quechua phatasqa, which means burst. The mote is the soul of this soup, prepared with this corn, that bursts within the pot after being boiled for hours in a mixture of beef, pork or goat broth

04 | ENSALADA SALAD

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

TÁRTARO DEL LICANCABUR 🍷 \$12.500

Brunoise de filete de res adobado en chañar, limoneta de jengibre confitada, alcaparras, cebolla perla, mizuna

Steak brunoise seasoned chañar, limeade ginger confit, capers, onion, mizuna water greens

ENSALADA CESAR POLLO & CESAR CAMARÓN 🍷🦐 \$13.000

Mix de hojas verdes, lechugas, pollo grillado, dressing cesar, cruton de parmesano y romero

Mixed greens, lettuce, grilled chicken, caesar dressing, parmesan and rosemary crouton

ENSALADA CABRITA 🍷 \$12.000

Mix sequitor, queso de cabra marinado en finas hierbas, aceitunas, tomates deshidratados, champiñones glaseados y reducción de aceto balsámico

Sequiton mix, goat cheese marinated with fine herbs, olives, dried tomatoes and balsamic glaze mushrooms

TIMBAL DE QUÍNOA Y TOMATES ASADOS 🌱 \$10.500

Mix de quínoas salteadas con tomate cherry y tomate deshidratado

Sautéed quinoa mix with cherry tomatoes and dried tomatoes

05 | 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

FILETE DE RES SAN PEDRO 🍷 \$22.000

Filete de res sellado, envuelto en prosciutto, salsa de naranja aromatizada con muña-muña y risotto parmesano

Pan-seared tenderloin, wrapped in prosciutto, orange sauce flavored with "muña-muña" and Parmesan risotto

FILETE PANIRI 🍷 \$21.000

Filete de res sellado en cama de puré de papa camote con betarraga, verduras salteadas y jarabe de arropo de chañar

Pan-seared tenderloin served over mashed sweet potatoes with beet, sautéed vegetables and chañar syrup

SALMÓN Y HABAS 🐟 \$22.000

Salmón grillado sobre puré de coliflor y salsa de habas

Grilled salmon over cauliflower purée and broad bean sauce

ATÚN DEL DIABLO 🐟 \$16.700

Filete de atún sellado en sweet chilli y sésamo tostado acompañado de arroz frito thai

Tuna fillet seared in sweet chili and toasted sesame served with Thai fried rice



06 | 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

MECHADA BALTINACHE 🍷

\$13.500

Carne mechada en su jugo y pomodoro
acompañada de risotto de mote

*Juicy shredded beef and pomodoro served with
mote risotto*

PICANTE 6 DE AGOSTO 🍷

\$11.900

Estofado de pollo picante acompañado de arroz
pilaf, papa chuño, huevo y queso de cabra

*Spicy chicken stew served with rice pilaf,
chuño potato, egg and goat cheese*

DOBLE AGNEAU DEL ALTIPLANO 🍷

\$22.900

Costillitas de cordero aromatizado en rica-rica y
arrobe de algarrobo sobre puré de papa azul y
cachiyuyo

*Rica-rica flavored lamb ribs, carob syrup over
blue mashed potatoes and cachiyuyo*

07 | **VEGETARIANO** VEGETARIAN

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

CANELLONNI DE BERENJENA

\$10.500

Canellonni de berenjena relleno con espinaca
en cama de pomodoro y tomate confitado

*Eggplant cannellonni stuffed with spinach
served over pomodoro and tomato confit*

QUENELLES DE QUÍNOA Y CAMOTE

\$11.500

Quenelles de quínoa asada acompañada de
salteado de setas, tomate cherry, pepino
crocante, salsa tzatziki

*Roasted quinoa quenelles served with sautéed
mushrooms, cherry tomatoes, crunchy
cucumber, tzatziki sauce*



08 | PASTAS FRESCAS

FRESH PASTA

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

PAPARDELLE NEGRO DE CALAMAR EN SALSA DE CAMARÓN 🍤 \$13.000

Pasta casera y una deliciosa salsa de camarón en su caldo

Homemade pasta and a delicious shrimp sauce in its broth

RISOTTO FRUTOS DEL MAR 🍤 \$12.900

Tradicional preparación italiana camarón, calamar, ostión, mix de mariscos salteados en aceite de oliva, ajo y merken

Traditional Italian preparation of shrimp, squid, oyster, mixed seafood sautéed in olive oil, garlic and merken spice

QUINOTO DE MIX DE HONGOS 🌱 \$13.000

Mix de semilla quínoa roja y blanca con un salteado de hongos secos y frescos, pomodoro casero y un toque de parmesano

Red and white quinoa seed mix with a sautéed of dried and fresh mushrooms, homemade pomodoro and a touch of Parmesan cheese



09 | PIZZAS

PIZZAS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

PIZZA DE LA LUNA 🍕

\$12.900

Trozos de Lomo, pollo, salame, tomate, pomodoro y queso mozzarella

Sliced tenderloin, chicken, salami, tomato, pomodoro and mozzarella cheese

PIZZA ARCOÍRIS 🌿

\$12.900

Jamón, tomate, aceituna, orégano pomodoro y queso mozzarella

Ham, tomato, olives, oregano, pomodoro and mozzarella cheese

PIZZA VALLECITO 🍕

\$14.000

Tomate deshidratado, jamón serrano, rúcula, pomodoro, queso mozzarella

Dried tomato, cured ham, arugula, pomodoro, mozzarella cheese

10 | PIZZAS

PIZZAS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

PIZZA ESCONDIDA 🌿

\$12.900

Tomate, cebolla caramelizada, choclo peruano, champiñón, aceituna, pimentón pomodoro, pesto de albahaca y queso mozzarella

Tomato, caramelized onion, Peruvian corn, mushroom, olive, pomodoro, paprika, basil pesto and mozzarella cheese

PIZZA CHILENA 🍄

\$15.600

Tomate, cebolla, longaniza, lomo, aceituna, pomodoro, queso mozzarella

Tomato, onion, sausage, pork loin, olives, pomodoro, mozzarella cheese

PIZZA CABRITO 🌿

\$12.900

Aros de cebolla, tapenade de aceitunas, rúcula, queso de cabra

Onion rings, olive tapenade, arugula, goat cheese

11

SANDWICHES SANDWICHES

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

DE LA CASA 🍷

\$14.000

Lomo, palta, tomate, mayonesa casera, papas fritas rústicas

Pork loin, avocado, tomato, homemade mayonnaise, rustic fries

SUPREMA 🍷

\$9.900

Suprema de ave, pepinillo, tomate, rucula, salsa barbecue, papas fritas rusticas

Chicken breast fillet, pickles, tomato, arugula, barbecue sauce and rustic fries

JAMÓN SERRANO 🍷

\$12.900

Queso crema, jamón serrano, cebolla caramelizada, mix sequitor, papas fritas rusticas

Cream cheese, cured ham, caramelized onion, sequitor mix, rustic fries

SALMÓN AHUMADO 🐟

\$12.900

Salmón ahumado, alcaparras, y verduras grilladas

Smoked salmon, capers and grilled vegetables



12 | POSTRES DESSERTS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

CREME BRULE DE AMARETTO 🍰 \$7.600

Crema quemada aromatizada con amaretto y saborizada con un dulzor de arropo de chañar y licor Kalhua

Amaretto flavored crème brûlée flavored with a sweetness of Chañar syrup and Kalhua liqueur

BOMBA DE MARACUYÁ Y GRANADA 🍰 \$5.900

Clásico semifrío hecho con leche evaporada y pulpa de granada y maracuyá fresca

Classic semifreddo made with evaporated milk, pomegranate pulp and fresh passion fruit

SUSPIRO ATACAMEÑO 🍰 \$5.900

Un suspiro comer este postre hecho con membrillo de toconao y crocante merengue de algarrobo

This dessert made with Toconao quince jelly and crunchy carob meringue is a treat to eat

MOUSSE DE CHOCOLATE Y HOJA DE COCA 🍰 \$6.700

Mousse de chocolate amargo guarnecido con polvo de hoja de coca

Mousse garnished with coca leaf powder



13 | POSTRES DESSERTS

TODOS LOS PRODUCTOS DE LA CARTA ESTÁN SUJETOS A STOCK DISPONIBLE
ALL THE PRODUCTS IN THIS MENU DEPEND ON THE AVAILABLE STOCK

BROWNIE ACOMPAÑADO DE QUENELLE 🍰 \$9.500

Brownie calentito con ganache de chocolate blanco y helado del día

Brownie with white chocolate ganache and ice cream of the day

ENSALADA DE FRUTAS 🍰 \$4.900

Cinco opciones de frutas de la estación

Five seasonal fruit choices

HELADOS DE LA CASA 🍰 \$6.900

Helados de sabores tradicional y de la zona

Traditional and local ice cream flavors

