

noi
indigo
patagonia

CELEBREMOS Navidad 2025

Diciembre 24 Desde las 19:00 Hrs.

Venta general \$ 70.000 p/p

Incluye IVA

Menores de 12 años 50% descuento

EN CASO DE RESTRICCIÓN ALIMENTARIA FAVOR INFORMAR

+ INFO: RECEPCION.INDIGO@NOIHOTELS.COM

+56 22 4326860

CHRISTMAS

Menu

APPETIZER

Croqueta de salmón con salsa de maracuyá

ENTRADA

Causa de sepia con centolla y dressin de ají amarillo

o

Carpaccio de pulpo con dresing ají amarillo

SORBETE

Helado de piña con calafate

FONDO

Trucha o salmón con cremoso de mote, ají amarillo y salsa acevichada

o

Garrón de cordero con quinoto apaltado

POSTRES

Pavlova rellena de mousse de borgoña y salsa de frutos rojos

o

Tiramisú de cola de mono

INCLUYE

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

UNA OPCION POR TIEMPO A ESCOGER

CHRISTMAS

Menu

APPETIZER

Salmon croquette with passion fruit sauce

STARTER

Cuttlefish causa with king crab and yellow chili dressing

or

Octopus carpaccio with yellow chili dressing

SORBET

Pineapple and calafate (Patagonian berry) ice cream

MAIN COURSE

Trout or salmon with creamy mote (Chilean wheat), yellow chili, and ceviche-style sauce

or

Lamb shank with creamy avocado quinoa (quinoto apaltado)

DESSERTS

Pavlova filled with Burgundy wine mousse and red fruit sauce

or

Cola de Mono tiramisù

INCLUDES

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

ONE OPTION PER COURSE