



Menú Año Nuevo


Martes 31 de diciembre • 19 hs

NH Collection Plaza Santiago

Ensaladas

- Mix green con almendras garrapiñadas, frutillas, queso Camembert, choclo baby y reducción de aceto balsámico.
- Mix green con pastrami de ternera, zetas salteadas, tomates asados y aceitunas verdes.
- Ensalada griega con pasta orzo al pesto, tataki de queso cabra, pimientos asados y orégano fresco.
- Causa de jaiba con dressing de palta y camarones salteados en anís estrellado.
- Berenjena al jospers con salsa tzatziki y ciboulette.
- Estación veggie de: rúcula, berros, coleslaw, palmitos, choclo baby, cherrys, cebolla morada, pepino, aceitunas marinadas, Parmesano.

Aderezos: reducción de aceto balsámico, limoneta de arándanos, dressing César, salsa cítrica de miel y naranja, salsa ranch.



Estación de quesos y fiambres




Selección de quesos premium nacionales e Internacionales y charcutería de jamón ibérico



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS



Estación de mariscos

- Ostras frescas de borde negro, brunoise de vivos cítricos y aire de limón.
- Tiradito de atún con suave emulsión de ají amarillo, cúrcuma y mousse de palta y crocante de maíz cancha.
- Carpaccio de salmón ahumado, mix green, rábanos encurtidos, avellanas europeas con vivos de naranja y dressing carcioffi.
 - Mariscal frio con crocante de papas chilota.
 - Cocktail de camarón.

Dressing: leche de tigre tradicional, L.T de maracuyá, mayonesa cilantro acevichada

Tapeo

- Bombón de garbanzo relleno de cream cheese con nueces y salsa raita.
 - Tortilla española con salsa alioli brava.
- Croqueta de jamón serrano y pollo confitado con brunoise de tomate oriental.
- Terrina de ave, relleno de espárragos envueltos en jamón serrano y chutney de Pimentone.

Fondos

- Costillas de cerdo adobadas a la chilena.
- Filete mignon con tocino en salsa demi glass de salvia.
- Salmón del Pacífico en salsa de jengibre, camarones y alcaparras.
 - Plato vegetariano.



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS

Acompañamientos

- Risotto caccio e pepepe .
- Ñoquis con salsa de zetas silvestres y polvo de champiñon boletus.
- Puré rústico de papas chilotas con salsa de queso azul y chimichurri.

Panadería

- Grand pochon ceraline.
- Scons de Merquen.
- Baguette francés.
- Focaccia de queso Parmiggiano.
- Focaccia de tomate limachino, cebolla morada y aceituna sevillanas.
- Grissinis de oliva.

Postres

- Torta ópera
- Cheesecake de arándanos y frambuesa
- Macarrones Franceses rellenos de temporada
- Eclair de relleno de crema de avellana
- Trilogía de mousse de chocolate
- Leche asada con quenelle de dulce de leche
- Panacota de castaña
- Fruta fileteada de estación y variedad de trufas de chocolate

FIN DE FIESTA (2:00 am)

- Sándwich de Barros Luco caliente
- Sandwich de queso cabra, con pesto de albahaca y tomate
- Consomé de ave caliente

CENA: \$ 145.900 (adulto) / \$ 50.000 (niños de 5 a 12 años)

PREVENTA HASTA EL 10/12: \$ 120.900 **HUÉSPEDES ALOJADOS:** 20% OFF

Informes y reservas: +56 2 2433 9000 | c.rivas@nh-hotels.com | ja.alvarez@nh-hotels.com



ANNIVERSARY

NH COLLECTION

HOTELS & RESORTS