

MENU AÑO NUEVO

Martes 31 de diciembre • 19 hs.

NH Iquique Pacífico

Appetizers

- Rollito de papaya y atún fresco con pebre de caiguas
- Gazpacho con brochetin de melón y jamón crudo
- Empanadita de aceitunas negras y verdes, mermelada de tomates y queso de cabra en masa filo
- Aperitivo abre-bocas aireado de limón
- Cremoso de choco blanco y frambuesas mentoladas

Aperitivos a elección

- Kir royale
- Maracuyá sour
- Mango sour
- Daiquiri de frambuesas
- Pisco sour



Entrantes

• **Inspiración del Pacífico:**

Ostra con espuma de limón de Pica y caviar, creme brulée de centolla y zeste de tangelo, salmón ahumado en sahumero de tamarugo, mermelada de mangos y pimienta roja

Maridaje: Chardonnay reserva

• **Carpaccio de ternera:**

Delicadas láminas de ternera, pistachos tostados, escamas de parmesano, polvo de champiñones, crocantes de cebollas asadas, mistura de hojas de verano, dressing de tumbo y Picay, mayonesa de ajo ahumado

Maridaje: Pinot Noir reserva

• **Tres quínoas (vegetariano y vegano):**

Fresca ensalada de quínoa en tres colores, mango crocante, mix de hojas, coulis de cilantro

Maridaje: Chardonnay reserva

Corte de sabor: sorbete de limón y hierba buena



Principales

• Corvina Crouté:

Fresca corvina de nuestra costa, sobre ella crocante costra de algas tostadas, acompañada con un risotto de locos, huancaína y cilantro

Maridaje: Sauvignon blanc reserva

• Filete mediterráneo:

Filete de res, relleno con puré de champiñones y almendras, salsa oscura, galleta de papas y queso azul, crocante de jamón serrano, ensaladilla de verano

Maridaje: Carmenere reserva

• Champiñones rellenos (vegetariano y vegano):

Champiñones rellenos con crocantes falafel de garbanzos, suave puré de coliflor con vainilla y polvo de zanahorias

Maridaje: Carmenere reserva

Postre

• Degustación de nuestra pastelería

Torta ópera, Trifle de coco y maracuyá, helado de té pampino y miga de chumbeque.

Trifle de coco y maracuyá (vegetariano y vegano).

Maridaje: Late harvest reserva

Informes y reservas:
+56 572 736300
j.paredes@nh-hotels.com

CENA: \$ 110.000 (adulto) / \$ 40.900 (niños entre 4 y 12 años)
PREVENTA HASTA EL 10 DE DICIEMBRE: \$ 99.000