

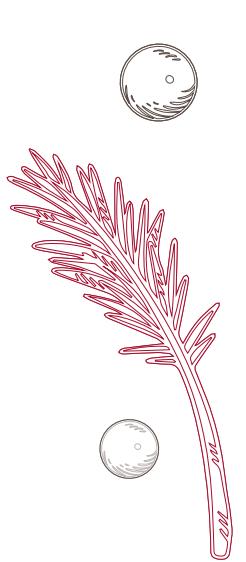
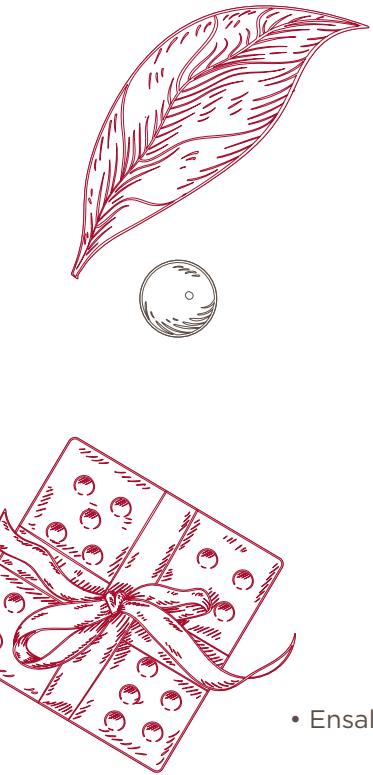


NH COLLECTION

PLAZA SANTIAGO

# Es tiempo de celebración

Porque las fiestas se viven mejor juntos,  
estas son las experiencias que diseñamos para  
compartir en nuestro hotel.



# Compartamos juntos la magia de la Navidad



## Cena Buffet Nochebuena

### Ensaladas

- Ensalada de betarraga, queso de cabra, arándano y crutones
- Ensalada de tomate, queso fresco, pesto de albahaca y sal de aceitunas negras
  - Mix green de salmón ahumado, palta, palmitos, avellana europea
- Ensalada coleslaw con aderezo asiático acompañando de parmentier de ave salteado en aceite de sésamo, queso ricotta y choclo en grano ahumado
  - Ensalada chilena con ají cristal y cilantro
- Ensalada de peras asadas con queso Roquefort y crocante de almendras garrapiñadas
  - Estación veggie de: rúcula, berros, hojas de espinaca, palmitos, choclo baby, tomate cherrys colores, alcachofa salteadas, pepino fresco, hongos salteados, rabanitos encurtidos, crutones de focaccia, aceitunas norteñas
- Aderezos: salsa de aceituna morada, limonita, César, miel y cítricos, salsa huancaína y salsa romesco

### Estación de quesos y fiambres

- Selección de quesos nacionales e internacionales, charcutería ibérica y frutas de estación

### Estación de mariscos

- Tartar de atún con mango y cebollín crocante
  - Cocktail de camarón ecuatoriano
- Shot de carpaccio de locos y salmón con mayonesa acevichada y mousse de palta
  - Ostiones escalfados con vivos cítricos y aire de limón

**Dressing:** leche de tigre / maracuyá y ají amarillo / naranja y miel



### Tapeo

- Tortilla española con mayonesa de sriracha
- Terrina de aves con avellana europea envuelta en tocino crocante y mermelada de cebolla al Carmenere
- Croquetas de jamón serrano apanado a la inglesa con alioli de manzana verde

### Trinchado

- Pechuga de pavo asado envuelto en prosciutto acompañado con garnitura de higos frescos, arándano, naranja y frutos secos con salsa de mostaza miel

### Fondos

- Trinchado de lomo de ternera con salsa demi glase a las finas hierbas y praliné de frutos secos
- Reineta sous vide con camarones fritos acompañado de bisquet de camarones y salvia
- Filete de cerdo envuelto en jamón serrano con salsa de pimientos asados, acompañados de tomates y nuez templada
- Canelón de espinaca ricotta y salsa amatriciana

### Acompañamientos

- Risotto de pesto de albahaca y tomate deshidratado
- Frescas verduras de estación con chiffonade de menta, cebollín y puerro caramelizado
  - Mil hojas de papas con salsa romesco

### Panadería

- Muffin salado de cebolla caramelizada
  - Pan amasado aromatizado en ajo
  - Mini brioche de merkén
  - Baguette francés
- Focaccia de queso Parmiggiano
- Focaccia de tomate cherry, cebolla morada y finas hierbas

### Postres

- Torta trufa frambuesa
- Red Velvet con crema de frambuesa y limón
- Panacotta de amareto y almendras craqueladas
  - Tiramisú clásico
  - Fruta fileteada de estación
  - Pan de pascua tradicional
  - Galletas navideñas

●  
Early bird hasta el 14/12/2025

**Cena:** \$ 75.000 IVA incluido (mayores) \$ 30.000 IVA incluido (menores)

**Cena con alojamiento:** USD 240 + IVA

(cena + alojamiento base doble + desayuno)

**Huéspedes alojados 20% OFF** (aplicable a la tarifa de solo cena)

informes y reservas: [c.rivas@nh-hotels.com](mailto:c.rivas@nh-hotels.com) / 569 8940 9039

# Brindemos por un nuevo comienzo



## Menú Año Nuevo

### 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
  - Shot de palta reina
- Ensalada griega con pasta al pesto, tataki de queso cabra, pimientos asados y orégano fresco
  - Esferas de causa limeña de centolla acevichada con dressing de aceituna morada y camarones brunoise salteados en anís estrellado
  - Berenjena al joser con salsa tzatziki y ciboulette
- Estación veggie de: rúcula, berros, coleslaw, palmitos, choclo baby, cherrys, cebolla morada, pepino, aceitunas marinadas, parmesano
- Aderezos: salsa de aceituna morada, limoneta de cilantro, dressing César
  - Salsa cítrica de miel y naranja, salsa romesco, salsa huancaína cítrica

### Estación de quesos y fiambres

- Selección de quesos premium nacionales e internacionales y charcutería de jamón ibérico

### Estación de mariscos

- Ostras frescas de borde negro, brunoise de vivos cítricos y aire de limón
- Bronoise 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
  - Ceviche de pulpo y reineta con bronoise de papas camote y maíz cancha
  - Cocktail de camarón asiático

**Dressing:** Leche de tigre tradicional / salsa acevichada / Mayonesa cilantro cítrico

### 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 bronoise de tomate oriental
  - Terrina de ave, relleno de espárragos envueltos en jamón serrano y chutney de Pimentones



NH COLLECTION  
PLAZA SANTIAGO

### 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 alcachofas
- Plato vegetariano

### Acompañamientos

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

### Panadería

- Grand pochón cerealine
- Scons de Merquén
- 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
- Eclaire 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
- Sándwich de queso cabra, con pesto de albahaca y tomate
- Consomé de ave caliente

**DJ y Barra Libre en la terraza de 23:00 a 2:00 AM**

**Early bird hasta el 24/12/2025**

**Cena:** \$ 130.000 IVA incluido (mayores) \$ 45.000 IVA incluido (menores)

**Cena con alojamiento:** USD 290 + IVA

(cena + alojamiento base doble + desayuno)

**Huéspedes alojados 20% OFF** (aplicable a la tarifa de solo cena)

informes y reservas: [c.rivas@nh-hotels.com](mailto:c.rivas@nh-hotels.com) / 569 8940 9039



**NH COLLECTION**

PLAZA SANTIAGO