



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



NH COLLECTION
PLAZA SANTIAGO







Trinchado

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


Fondos

- Trinchado de lomo de terneta 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 amatriciani
- 


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 / 569 8940 9039



NH COLLECTION

PLAZA SANTIAGO









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 jospier 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
 - Brunoise 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 brunoise 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 brunoise 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 alcaparras
- Plato vegetariano

Acompañamientos

- Risotto caccio e pepe
- 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 ceraline
- 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
- 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
- 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 / 569 8940 9039



NH COLLECTION

PLAZA SANTIAGO