



Menú

Kosten Restaurant

Ladrilleros 105 - Puerto Natales
+56 61 261 3450

www.noihotels.com



¡Bienvenidos a Kosten!

Te invitamos a conocer nuestra excelencia culinaria en el restaurant Kosten "Unión de los Vientos" con su vista única hacia el fiordo Ultima Esperanza.

Trabajamos con Proveedores regionales y locales, las hortalizas son de un huerto ecosustentable el cual proveemos de semillas 100% orgánicas para mantener la frescura y pureza de nuestros productos.

Nosotros hacemos un compromiso con la calidad de nuestros platos y siempre tenemos una buena alternativa para ti.

Nuestra selección de panadería, postres y dulces son elaborados en nuestra propia pastelería.

Un cordial saludo,

Equipo Noi Indigo Patagonia



Welcome to Kosten Restaurant!

We invite you to discover our culinary excellence at Kosten restaurant "Unión de los Vientos" (Wind Union) with its unique view toward the "Última Esperanza" fjord.

We work with regional and local suppliers, our vegetables come from an eco-sustainable garden where we provide 100% organic seeds to maintain the freshness and purity of our products.

We make a commitment to the quality of our dishes and we will always have a great alternative for you.

Our selection of bakery, desserts and sweets are prepared in our own pastry.

Kind regards,

Noi Indigo Patagonia Team



Entradas/Entree

Noi Indigo Patagonia, Kosten Restaurant

Confortable Crema del día \$3.900

Lo puedes acompañar de crutones al merkén o queso parmesano /
Soup of the day with spicy croutons or parmesan

Antipasto De la Señora Cleofe \$5.900

Selección de verduras regionales a la grilla acompañado de quesos marinados
a las finas hierbas / *Selection of grilled local vegetables with marinated cheese*

Chupe de Centolla Magallánica \$9.900

Clásica preparación Patagónica / *Patagonian King Crab Pie*

Ceviche Austral Grillado \$9.900

Ceviche de salmón austral, camarones apanados y salsa de ají verde /
Ceviche of local salmon, breaded shrimp with green pepper sauce

El Atrache de la Última Esperanza (Para 2 Personas) \$11.900

Churrascas con pebre, quesos marinados y albóndigas de guanaco con salsa
de yogurt natural / *Tortilla with pebre, cheese and marinated guanaco meatballs
with natural yoghurt sauce*



Ensaladas/*Salads*

Noi Indigo Patagonia, Kosten Restaurant

La Patagona

\$8.900

Mix de hojas verdes, aros de cebolla, queso de cabra, aceitunas / *Mix of green leaves, onion rings, goat cheese, olives*

La Fresca

\$8.900

Mix de hojas verdes, zanahoria juliana, tomate cherry, quesillo marinado / *Mix of green leaves, carrots, cherry tomatoes, marinated fresh cheese*

Ensalada César

\$8.900

Mix de hojas verdes, crutones, filetillos de pollo / *Mix of green leaves, croutons, chicken fingers*

Aderezos para la Ensalada

César • Soya y Miel • Aceto Balsámico
Caesar • Soy and Honey • Aceto Dressing



Principales/Main Course

Noi Indigo Patagonia, Kosten Restaurant

El Huerto

\$8.900

Bastones de verduras a la miel con pastel de quínoa /
Sticks of vegetables with honey and quinoa

El Guanaco Rebosado

\$11.900

Gnocchis caseros en ragout de guanaco y lascas de parmesano /
Homemade gnocchis made with ragout of guanaco and slices of parmesan cheese

Salmón De los Fiordos

\$11.900

Salmón a la plancha con costra de sésamo, mix de verdes y cereales con un velo de salsa de naranja / *Grilled salmon with sesame crust, mix of greens and cereals with an orange sauce*



Principales/Main Course

Noi Indigo Patagonia, Kosten Restaurant

Cordero de las Pampas

\$11.900

Garrón de cordero de la tierra del fuego en su salsa acompañado de salteado de papas nativas chilotas y ragout de frutos del bosque / *Lamb gigot in its sauce with sauteed potatoes from Chiloé sauteed and ragout of berries*

Vacuno Bagual

\$14.900

Filete de res en su punto acompañado de pastelera de choclo, salsa de setas y mini ensalada a la chilena / *Beef filet with creamy corn pastry, mushroom sauce and tomato and onion salad*



Menú Niño/*Kids Menu*

Noi Indigo Patagonia, Kosten Restaurant

Niños menores de 12 años / *Children less than 12 years old*

Suprema de Pollo

\$4.900

A la plancha con arroz o puré de papa o pasta del día o papas fritas o ensalada verde / *Fried chicken with rice or mashed potatoes or pasta of the day or French fries or green salad*

Escalopines de Res

\$4.900

A la plancha con arroz o puré o pasta del día o papas fritas o ensalada verde / *Grilled beef with rice or mashed potatoes or pasta of the day or French fries or salad green*

Pasta del día

\$4.900

A elección salsa Pomodoro o salsa Alfredo / *With tomato sauce or "Alfredo" sauce*



Postres/*Desserts*

Noi Indigo Patagonia, Kosten Restaurant

Selección de Helados Artesanales \$2.900
Homemade Ice Cream Selection

Ensalada de Fruta de La Temporada \$2.900
Fruit Salad

Picarones \$4.900
Masa rebosadas en salsa de caramelo / Sweet dough rolled in caramel sauce

Trilogía de Texturas \$4.900
Mousse de frutilla, flan de especias invernales y sorbet de limón con jengibre / Strawberry mousse, winter spices flan and lemon sorbet with ginger

Leche Nevada con Fruto de Calafate \$4.900
Sweetened Milk and Calafate Fruit