

HOTEL INDIGO®

UN HOTEL IHG

GALÁPAGOS



MENU LANTANA

ENTRADA | STARTER

Ensalada navideña, hojas verdes, peras pochadas, queso maduro, flores y aderezo de vino tinto.

Holiday salad with mixed greens, poached pears, aged cheese, edible flowers, and red wine dressing.

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Pechuga premium de pollo, salsa a las finas hierbas, Risotto cremoso de hongos al vino tinto, y choclitos baby parrillados.

Premium chicken breast with fine herb sauce, creamy mushroom risotto with red wine, and grilled baby corn.

POSTRE | DESSERT

Tarta navideña de zapallo y especias dulces acompañado de helado de la casa y frutas de estación.

Pumpkin and holiday spice tart served with house-made ice cream and seasonal fruit.

INCLUYE | INCLUDES

1 copa de vino de la casa

1 glass of house wine

Precio
\$40
Incl imp



HOTEL INDIGO®

UN HOTEL IHG
GALÁPAGOS



MENU INDIGO

ENTRADA | STARTER

Dip roulé de queso cremoso y nueces, mermelada de pimienta roja, supremas de naranja, acompañado de pan artesanal.

Creamy cheese and walnut dip roulé, red pepper jam, orange supremes, served with artisan bread.

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Medallones de pavo, gravy de pavo y pasas asadas, patatas al gratin Dauphinoise espárragos y champiñones rostizados.

Turkey medallions with turkey gravy and roasted raisins, gratin Dauphinoise potatoes, roasted asparagus, and mushrooms.

POSTRE | DESSERT

Mil hojas de chocolate con brownie y crema pastelera de cacao acompañado con frutas de temporada y hierbas aromáticas.

Chocolate mille-feuille with brownie and cocoa pastry cream, accompanied by seasonal fruits and aromatic herbs

INCLUYE | INCLUDES

1 copa de vino de la casa
1 glass of house wine

Precio
\$45
Incl imp



HOTEL INDIGO®

UN HOTEL IHG
GALÁPAGOS



MENU DARWIN

ENTRADA | STARTER

Ensalada de duraznos caramelizados, tomates asados, cremosa burrata, reducción de balsámico, flores del huerto.

Salad of caramelized peaches, roasted tomatoes, creamy burrata, balsamic reduction, and garden flowers.

PLATO FUERTE | MAIN COURSE

Cerdo isleño aderezado con rub de especias navideñas, salsa de cerveza rubia y miel, risotto primavera, choclitos baby parrillados y kale rostizado.

Island-style pork seasoned with a festive spice rub, blonde beer and honey sauce, primavera risotto, grilled baby corn, and roasted kale.

POSTRE | DESSERT

Tarta de queso estilo vasco acompañada de cremoso de manzana encanelada y pasas, flores y aromáticos del huerto.

Basque-style cheesecake with creamy cinnamon apples, raisins, garden flowers, and aromatic herbs.

INCLUYE | INCLUDES

1 copa de vino de la casa
1 glass of house wine

Precio
\$50
Incl imp

