

Cena de Nochebuena Christmas Eve Dinner

Alma
DEL LAGO
SUITES & SPA

RECEPCIÓN / RECEPTION

Appetizers & Copa de Bienvenida en Mítico Bistró
La Poderosa - Semillón

ENTRADA / APPETIZERS

Carpaccio de Ciervo / Deer Carpaccio
BDFM - Pinot Noir

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Cordero Braseado con Duxelle de hongos y papas gratén / Braised
Lamb with Duxelle of mushrooms and gratin potatoes
ó Trucha con salsa Bourguignonne y Risotto de Azafrán / Trout with
Bourguignonne Sauce and Saffron Risotto
FIN - Malbec

POSTRE / DESSERT

Mousse de Chocolate y cremoso de yogurt / Chocolate mousse and
yogurt cream
BDFM - Extra Brut

MESA DE DULCES NAVIDEÑOS / CHRISTMAS SWEETS

Turrón de diferentes sabores y texturas / Garrapiadas / Crocantes /
Stollen / Budines / Pan Dulce

OPEN BAR

Agua mineral, Gaseosas y Jugos / Mineral Water - Soft Drinks - Juices
Brindis con BDFM - Extra Brut

Café, Té y Petit Fours / Coffee, Tea & Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: USD 90 (impuestos incluidos)

PRICE BY PERSON: USD 90 (taxes included)

"Beber con moderación,
prohibida su venta a menores de 18 años"

MENORES DE 4 a 12 AÑOS

UNDER THE AGE OF 12

ENTRADA / ENTREE

Bastoncitos de muzzarella sobre
espejo de salsa fileto / Muzzarella sticks
with Fileto sauce

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Milanecitas de peceto con papas fritas
ó Sorrentinos de jamón y queso con
salsa fileto o crema / Breaded fried steak
ó Ham and cheese sorrentinos with fileto or
cream sauce

POSTRE / DESSERT

Torta brownie de chocolate con
helado de crema
americana / Chocolate brownie cake with
whipped cream ice cream

Incluye gaseosas, jugos y agua mineral

Soft drinks, juices and mineral water included

PRECIO POR MENOR: USD 60

(impuestos incluidos)

PRICE BY PERSON: USD 60 (taxes
included)

(De 0 a 3 años inclusive SIN CARGO)

(Children under the age of 3: FREE OF
CHARGE)



Cena de Fin de Año New Year's Eve Dinner

RECEPCIÓN / RECEPTION

Appetizers & Copa de Bienvenida en Mítico Bistró

ENTRADA / APPETIZERS

Tartar de Trucha / Trout Tartar
Rutini - Sauvignon Blanc

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Salmón grillado con crema de coco y Creme Brulée de calabaza /
Grilled Salmon with coconuts cream and Pumpkin Creme Brulée
ó

Tournedo de Lomo en reducción de Malbec y frutos rojos, con
Paillason de papas, compota de cebolla y queso Brie
Tenderloin in Malbec and red fruits sauce with potato Paillason,
sweet onion compote and Brie cheese
Rutini - Cabernet Malbec

POSTRE / DESSERT

Cheesecake de Cítricos / Citrus Cheesecake
Trumpeter - Brut Nature

MESA DE DULCES Y MINI POSTRES / PETIT TABLE OF SWEET DISHES

Variedad de Mousses - Brownies - Parfait de Dulce de Leche - Mini
Tortas

OPEN BAR

Agua mineral, gaseosas y jugos / Mineral Water - soft drinks - juices
Daiquiris, margaritas & caipiroskas
Brindis con Espumante Trumpeter Brut Nature / Toast with
Trumpeter Brut Nature Sparkling Wine

Café, Té y Petit Fours / Coffee, Tea & Petit Fours
Dj, Sonido e Iluminación / Dj, Sound and Lights

PRECIO POR PERSONA: USD 140

(impuestos incluidos)

PRICE BY PERSON: USD 140 (taxes included)

"Beber con moderación, prohibida su venta a menores de 18 años"

MENORES DE 4 a 12 AÑOS

UNDER THE AGE OF 12

ENTRADA / ENTRÉE

Pizzetas de Muzzarella y de jamón /
Muzzarella and Ham Pizza

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Milanecitas de peceto con papas fritas
ó

Sorrentinos de jamón y queso con salsa fileto o
crema / Breaded fried steak or ham and cheese
Sorrentinos with filetto or cream sauce

POSTRE / DESSERT

Torta brownie de chocolate con helado de crema
americana / Chocolate brownie cake with whipped
cream ice cream

Incluye gaseosas, jugos y agua mineral

Soft drinks, juices and mineral water included

PRECIO POR MENOR: USD 90

(impuestos incluidos)

PRICE BY PERSON: USD 90 (taxes included)

(De 0 a 3 años inclusive SIN CARGO)

(Children under the age of 3: FREE OF CHARGE)