



## Restaurant Patagonia / Patagonia Restaurant

# Nochebuena en Llao Llao *Christmas Eve at Llao Llao*

### MENÚ ESPECIAL

24 DE DICIEMBRE DE 2017. DESDE LAS 20:30 HS.

#### ENTRADAS

Cromesqui de langostinos y lima, pulpo, aceite de langostinos, parfait de trucha y alioli

o

Sopa de hongos de la región, mollejas de cordero laqueadas en Oporto, liebre marinada, yema de codorniz brulée

o

Burrata di buffala, huevo poché, tomates confitados, pickles de cebollas moradas y esfera de azafrán (\*)

#### PLATOS PRINCIPALES

Lomo de ternera envuelto en jamón crudo, ceniza de vegetales, papa bouchon

o

Pesca de mar y lago, merluzón patagónico y trucha, arroz cremoso nero di sepia y vegetales

o

Risotto cocido en jugo de espinaca, habas, trufas de verano y morillas (\*)

#### POSTRES

Mini bûche de mousse de chocolate, sorbet de limón y reducción de ron

o

Nougat glacé de naranjas confitadas, almendras, húmedo de chocolate, coulis de rosa mosqueta y helado de chocolate amargo

o

Bavaroise de Champagne y frutillas, joconde de frambuesas y helado de crema

(\*) OPCIÓN VEGETARIANA

#### BUFFET DE CONFITURAS NAVIDEÑAS

Variación de turrón artesanales. Garrapiñadas de almendras y avellanas. Almendras bañadas en chocolate. Stollen. Pan dulce tradicional. Pan de chocolate y frutas secas.

#### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos de la Bodega Zuccardi y bebidas sin alcohol.

### SPECIAL MENU

DECEMBER 24TH, 2017. FROM 8:30 PM

#### STARTERS

Prawns and lime cromesqui, octopus, prawns oil, trout parfait and alioli

or

Local mushroom soup, lacquered lamb sweetbreads in Porto, marinated hare, quail yolk brulée

or

Burrata di buffala, poached egg, candied tomatoes, purple onion pickles and saffron sphere (\*)

#### MAIN COURSES

Veal loin wrapped with prosciutto, vegetable ashes, bouchon potato

or

Sea and lake fish, Patagonian hake and trout, creamy rice nero di sepia and vegetables

or

Risotto cooked in spinach juice, beans, summer truffles and morels (\*)

#### DESSERTS

Mini chocolate mousse bûche, lemon sorbet and rum reduction

or

Nougat icing of candied oranges, almonds, moist chocolate, rosehip coulis and bitter chocolate ice cream

or

Champagne and strawberry bavaroise, raspberry joconde and cream ice cream

(\*) VEGETARIAN OPTION.

#### BUFFET OF CHRISTMAS PASTRIES

Variety of handmade nougat. Sugared almonds and hazelnuts. Chocolate dipped almonds. Stollen. Traditional panettone. Chocolate and dried fruit bread.

#### INCLUDED BEVERAGES

Wines from Zuccardi Winery & non-alcoholic beverages.

## Huéspedes

ADULTOS: **ARS 3,275\***

MENORES DE 12 AÑOS: **ARS 2,129\***

MENORES DE 3 AÑOS **SIN CARGO**

## Guests

ADULTS: **ARS 3,275\***

CHILDREN UNTIL 12 YEARS OF AGE: **ARS 2,129\***

CHILDREN UNDER 3 YEARS OLD **FREE OF CHARGE**

# ZUCCARDI

• ARGENTINA •

+ Info y reservas / + Info and bookings:  
**+54 294 4445708 [specialevents@llaollao.com.ar](mailto:specialevents@llaollao.com.ar)**

\*TARIFAS EXPRESADAS EN PESOS ARGENTINOS, POR PERSONA, I.V.A. INCLUIDO. VÁLIDAS SÓLO PARA HUÉSPEDES Y PARA LA CENA DEL 24/12/17 EN EL RESTAURANT PATAGONIA. CUPO LIMITADO DE 80 CUBIERTOS. SE REQUIERE RESERVA PREVIA. NO SE PERMITE FUMAR EN EL SALÓN. \*RATES QUOTED IN ARGENTINE PESOS, PER PERSON, VAT INCLUDED. VALID ONLY FOR GUESTS AND FOR 12/24/17 DINNER AT PATAGONIA RESTAURANT. SPACE IS LIMITED TO 80 GUESTS. PRIOR BOOKING IS REQUIRED. SMOKING IS NOT ALLOWED IN THE ROOM. IRSA - GALERÍAS PACIFICO SA U.T. AV. BUSTILLO KM 25. R8401ALN - BARILOCHE - RÍO NEGRO. ARGENTINA - CUIT: 30-71562933-6.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.  
DRINK IN MODERATION. NOT FOR SALE FOR PEOPLE UNDER 18 YEARS OF AGE.



Restaurant Patagonia / Patagonia Restaurant

# Año Nuevo en Llao Llao

## *New Year's Eve at Llao Llao*

### MENÚ ESPECIAL

31 DE DICIEMBRE DE 2017. DESDE LAS 20:30 HS.

#### ENTRADAS

Trucha y salmón: trucha del lago envuelta en pan de brioche, chutney de limas y albahaca, salmón del Pacífico curado en hierbas y manteca cítrica

o  
Ciervo untuoso, jamón de jabalí, queso Brie, hongos asados y manzanas del Alto Valle de Río Negro

o  
Crottin ahumado, peras, piñones, hojas baby y vinagreta de frutos rojos (\*)

#### PLATOS PRINCIPALES

Lomo de ciervo, vegetales baby, risotto de papas y cake de hongos

o  
Merluza negra, langostinos, risotto verde de espárragos trigueros, sabayon cítrico

o  
Agnolottis verdes de espinaca, tomates confitados, queso Morbier y albahaca en crema de almendras y emulsión de yemas (\*)

#### POSTRES

Trufa glacé de dulce de leche bañada en chocolate con leche y praliné de avellanas

o  
Crocante tibio relleno de chocolate y peras, con helado de chocolate amargo

o  
Gema de mousse de frutos rojos, gel de sauco y helado de mascarpone con frambuesas

(\*) OPCIÓN VEGETARIANA

#### BUFFET DE CONFITURAS NAVIDEÑAS

Variedad de turrone artesanales. Garrapiñadas de almendras y avellanas. Almendras bañadas en chocolate. Stollen. Pan dulce tradicional. Pan de chocolate y frutas secas.

#### BEBIDAS INCLUIDAS

Vinos de la Bodega Zuccardi y bebidas sin alcohol.

DJ Y FIESTA A PARTIR DE LA MEDIANOCHE EN EL SALÓN BUSTILLO, CON BAR ABIERTO.

### SPECIAL MENU

DECEMBER 31ST, 2017. FROM 8:30 PM

#### STARTERS

Trout and salmon: lake trout wrapped in brioche bread, limes and basil chutney, Pacific salmon cured in herbs and citrus butter

or  
Unctuous deer, wild boar ham, Brie cheese, grilled mushrooms and apples from the "Alto Valle de Río Negro"

or  
Smoked crottin, pears, pine nuts, baby leaves and red fruit vinaigrette (\*)

#### MAIN COURSES

Venison loin, baby vegetables, potato risotto and mushroom cake

or  
Black hake, prawns, green asparagus risotto, citrus sabayon

or  
Green spinach agnolottis, candied tomatoes, Morbier cheese and basil in almond cream and yolk emulsion (\*)

#### DESSERTS

Dulce de leche glacé truffle coated in chocolate with milk and hazelnut praliné

or  
Warm croquant filled with chocolate and pears, with bitter chocolate ice cream

or  
Red fruit mousse, elderberry gel and mascarpone ice cream with raspberries

(\*) VEGETARIAN OPTION.

#### BUFFET OF CHRISTMAS PASTRIES

Variety of handmade nougat. Sugared almonds and hazelnuts.

Chocolate dipped almonds. Stollen. Traditional panettone.

Chocolate and dried fruit bread.

#### INCLUDED BEVERAGES

Wines from Zuccardi Winery & non-alcoholic beverages.

DJ & PARTY AFTER MIDNIGHT AT BUSTILLO BALLROOM, WITH OPEN BAR.

## Huéspedes

ADULTOS: **AR\$ 5,190\***

MENORES DE 12 AÑOS: **AR\$ 3,373\***

MENORES DE 3 AÑOS **SIN CARGO**

## Guests

ADULTS: **AR\$ 5,190\***

CHILDREN UNTIL 12 YEARS OF AGE: **AR\$ 3,373\***

CHILDREN UNDER 3 YEARS OLD **FREE OF CHARGE**

# ZUCCARDI

• ARGENTINA •

+ Info y reservas / + Info and bookings:

+54 294 4445708 [specialevents@llaollao.com.ar](mailto:specialevents@llaollao.com.ar)

\*TARIFAS EXPRESADAS EN PESOS ARGENTINOS, POR PERSONA, I.V.A. INCLUIDO. VÁLIDAS SÓLO PARA HUÉSPEDES Y PARA LA CENA DEL 31/12/17 EN EL RESTAURANT PATAGONIA. CUPO LIMITADO DE 80 CUBIERTOS. SE REQUIERE RESERVA PREVIA. NO SE PERMITE FUMAR EN EL SALÓN. \*RATES QUOTED IN ARGENTINE PESOS, PER PERSON, VAT INCLUDED. VALID ONLY FOR GUESTS AND FOR 12/31/17 DINNER AT PATAGONIA RESTAURANT. SPACE IS LIMITED TO 80 GUESTS. PRIOR BOOKING IS REQUIRED. SMOKING IS NOT ALLOWED IN THE ROOM. IRSA - GALERÍAS PACIFICO SA U.T. AV. BUSTILLO KM 25. R8401ALN - BARILOCHE - RÍO NEGRO, ARGENTINA - CUIT: 30-71562933-6.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.  
DRINK IN MODERATION. NOT FOR SALE FOR PEOPLE UNDER 18 YEARS OF AGE.



# Kids

Restaurant Patagonia & Salón Llao Llao  
Patagonia Restaurant & Llao Llao Ballroom

## Fiestas en Llao Llao

Menú especial para niños menores de 12 años

### Entradas

Bastoncitos de ave y mozzarella con salsa Barbacoa

o

Croquetas de papa rellenas de jamón y queso  
con salsa de Cheddar

o

Fish and chips, snack de pescado frito con papas fritas

### Platos principales

Bife de lomo envuelto en bacon con crujientes  
papas rejillas

o

Hamburguesa de ternera, jamón,  
queso Cheddar y papas

o

Raviolones de jamón y queso con  
salsa de tomates o crema

### Postres

Mousse de dulce de leche y golosinas

o

Flan de vainilla, dulce de leche y golosinas

o

Helado

Bebidas incluidas

## Holidays at Llao Llao

Special menu for children under 12 years old

### Starters

Mozzarella stuffed chicken fingers served  
with Barbecue sauce

or

Ham and cheese potato croquettes served  
with Cheddar sauce

or

Fish & chips with French fries

### Main courses

Bacon-wrapped tenderloin beef with grid  
style fried potatoes

or

Homemade beef burger with ham and Cheddar  
cheese served with French fries

or

Ham and cheese ravioli with tomato or cream sauce

### Desserts

Dulce de leche mousse and candies

or

Vanilla flan with dulce de leche and candies

or

Ice cream

Beverages are included

Menores de 3 años sin cargo / Children under 3 years old free of charge