

## **MENU NOCHE BUENA 2018**

### **CENA 3 PASOS**

Vigencia: 24 de Diciembre de 2018

---

#### **Amouse Bouche**

- Escabeche de ciervo y panificación artesanal

#### **Primer Paso a elección**

- Reclette tibio, tomate confit y mini ensalada sobre pan de cacao.
- Mollejas de cordero en reducción de aceto balsámico y mix de hongos patagónicos.

#### **Segundo Paso a elección**

- Lomo de novillo pampeano, crocante de frutos secos, boniato, vainilla y salsa de curry rojo.
- .Merluzón crocante, gremolata cítrica, aligot con culis de zanahoria y naranja.

#### **Tercer Paso a elección**

- Bavaroise de peras, perlas de Pinot y sabayón de cosecha tardía.
- Mousse de capuccino con tierra de cacao.

#### **Brindis & Confituras**

- Pan dulce artesanal, turrone y frutas secas.
- Champagne

#### **Bebidas**

- Agua con y sin gas. Gaseosas.
- Delicada selección de vinos Bodega Vistalba

**Precio por persona    u\$s 75.- FINAL**

---

## MENU NOCHE BUENA 2018 CENA 3 PASOS

Vigencia: 24 de Diciembre de 2018

---

### MENU INFANTIL (menores entre 2 y 12 años)

#### Primero

- Muzzarellas empanadas con salsa de Tomate

#### Segundo

- Milanesitas de lomo con puré de papas

#### Tercero

- Cremas heladas Design Suites

#### Bebidas

- Agua con y/o sin gas y gaseosas

**Precio por persona u\$\$ 25.- FINAL**

---

*Menores de 2 años sin cargo.*

*Personas vegetarianas o celíacas consultar menú especial.*

*Residentes de la Ciudad de Bariloche gozarán de un 10% de descuento.*

*No incluye servicio de mesa*

*La reserva se realiza abonando el 50% del costo total. El saldo deberá saldarse máximo 7 días antes de la fecha del evento.*

**Enjoy.**

**MENU FIN DE AÑO 2018**  
**CENA 6 PASOS**

Vigencia: 31 de Diciembre de 2018

---

**Menú de 6 pasos**

Degustación de Ceviche (Trucha, pesca blanca y Langostinos).

Provolone tibio de cabra, perlas dulces de tomate, vegetales y coulis de albahaca.

Vieyras gratinadas sobre crema de calabaza y naranja

Espumante, lemon grass y rosa mosqueta.

Lomito de Cordero y su jugo, cous cous de frutos rojos, espárragos y cebollas.

Milhojas de frambuesas y pistacho sobre bretona de cacao.

**Brindis & Confituras**

Pan dulce artesanal, turrone y frutas secas.

Champagne

**Bebidas**

Agua con y sin gas. Gaseosas.

Delicada selección de vinos de Bodega Vistalba.

Precio por persona **u\$s 95.- FINAL**

---

**Enjoy.**

**MENU INFANTIL (menores entre 2 y 12 años)**

**Entrada**

- Muzzarellas empanadas con salsa de Tomate

**Principal**

- Milanésitas de lomo con puré de papas

**Postre**

- Cremas heladas Design Suites

**Bebidas**

- Agua con y/o sin gas y gaseosas

**Precio por persona    u\$\$ 32.- FINAL**

---

*Menores de 2 años sin cargo.*

*Personas vegetarianas o celíacas consultar menú especial.*

*Residentes de la Ciudad de Bariloche gozarán de un 10% de descuento.*

*No incluye servicio de mesa*

*La reserva se realiza abonando el 50% del costo total. El saldo deberá saldarse máximo 7 días antes de la fecha del evento.*