



## *Cena Nochebuena*

### *Mesa Buffet*

*Salmón Ahumado con Endivias y Papas con vinagreta, mostaza y limón,  
Ensalada de mar*

*Sinfonía frutos de mar (mejillones, camarones, vieiras, langostinos y rabas)*

*Carpaccio de Lomo en salsa de mostaza,*

*Variedad de terrinas, Variedad de valotinas, Matambres de pollo, carne y trucha, Pollo confite con romero y miel,*

*Variedad de legumbres al vapor, Ensalada de langostinos con vinagreta de cítricos,*

*Tabla de ahumados, tabla de fiambres, Tabla de quesos saborizados.*

*Ensalada del mediterráneo con tomates secos, olivas negras y alcauciles, Ensalada de cherries, queso, oliva, tomillo y suave pimienta,*

*Variedad de ensaladas verdes, vitel Thone, Lengua vinagreta, Peceto a la americana, pernil de cerdo,*

*Ensalada de cous cous con morrones asados y vinagreta de miel y limón, ensalada hojas verdes, cítricos y queso de oveja, canasta de frutas y de panes, pavita.*

*Carpaccio de Trucha con Vinagreta de Lima, Gravlax de Salmón con Ali-Oli*

*Gravlax de Ciervo con Vinagreta de Remolacha.*

### *Principal*

*Salmón Rosado, Mostaza Dijon, Risotto de Quinoa.*

*Lomo envuelto en panceta con salsa Burguignon, Milhojas de Papa.*

*Mesa de dulces y confituras.*

*Agua mineral – Jugo- Gaseosas- Vinos Bodega Catena Zapata- Vino Espumante Catena Zapata*

*usd 95.00*

Juan Manuel de Rosas 625 – (8400) San Carlos de Bariloche – Patagonia Argentina Tel.: (54) (2944) 433888 / 436666 / 433715

[eventos@hotelinacayal.com.ar](mailto:eventos@hotelinacayal.com.ar) – [www.hotelinacayal.com.ar](http://www.hotelinacayal.com.ar)