



Cena de Nochebuena en HUINID

Huinid Hoteles lo invita a disfrutar la Navidad con un completo buffet elaborado con productos patagónicos y acompañado con un increíble show en vivo con canciones internacionales y navideñas, DJ y pista de baile.

Buffet frio

- Salmón del pacífico marinado en remolachas y vodka
- Vitel tone de ciervo y zucchini marinados
- Ensalada waldorf y manzanas del valle
- Escabeches de montaña
- Empanadas de cordero
- Schiacciata fiorentina rellena con jamón de serrano
- Ceviche de trucha y fruto de la pasión
- Estación de bruschettas tradicionales
- Ensalada catalana de pulpo
- Ensalada de quinoa y langostinos del golfo de San Matías
- Selección de quesos semiduros & fiambres estacionados
- Selección de panes y focaccia artesanales
- Ensalada cesar con huevo Onsen y panceta de cerdo del chulengo

Principales

- Corderito patagónico asado al chulengo
- Estofado de conejo con hongos salvajes y tomates confit
- Bondiola de cerdo con barbacoa de rosa mosqueta
- Lasaña de hongos cordilleranos
- Trucha de colonia suiza
- Puré mediterráneo y vinagreta de alcaparras

Guarniciones

- Papas al romero y limón
- Calabazas asadas con queso ahumado
- Vegetales de estación Rostizados
- Espinacas gratinadas

Postres

- Mousse chocolate al 70 % y corazón de frutos rojos
- Crème Brulee de sauco, azúcar mascabo y crumble de cacao
- Parfait de yogurt y esponja de frambuesas
- Tiramisu de la nona
- Crumble de peras del valle y maracuya
- Confituras navideñas
- Brindis con espumante

Bebidas

- Marcus Gran Reserva (Malbec, Cabernet Sauv.) Espumante Canale Extra Brut (Brindis), jugos, bebidas sin alcohol.

HUMBERTO CANALE
CARACTER PATAGONICO



HUINID
BUSTILLO HOTEL

PRECIO POR PERSONA: USD 118 (+ IVA).
MENORES DE 12 AÑOS 50% DE DESCUENTO
MENORES DE 2 AÑOS SIN CARGO

Consultas y Reservas: Teléfono: (0294) 452-3523 . reservas@huinid.com
Av. Bustillo 2600 . San Carlos de Bariloche . Río Negro . Argentina

www.huinid.com



Cena de **Fin de Año** en HUINID

Huinid Hoteles lo invita a disfrutar de la noche de año nuevo con una propuesta exclusiva: una cena de 7 pasos con show de en vivo, DJ, baile y cotillón ideal para compartir con familia o amigos.

Espumante Aperitif (Orange Bitter) by CHANDON

•••
Canapes de bienvenida

•••
Gazpacho de frutillas y pulpo español
Sable al pistacho y mousse de trucha ahumada
Huevo de codorniz marinado en miso y algas patagónicas

•••
Ceviche "a la piedra" de langostinos, cebollas marinadas en su ceniza, choclo asado y mandioca crocante

•••
Aguachile negro de ciervo patagónico cocido a baja temperatura, mojo de tomates ahumados, mousse de palta y wasabi

•••
Sherbet de limón & albahaca

•••
Corderito patagónico cocido 48hs sous vide, morillas y mollejas de cordero fricasé, emulsión de papas andinas y vinagre de flores de sauco by Müller & Wolf

•••
Esfera de chocolate al 70% relleno con espuma de dulce de leche de cabra y amarula con base de chocolate cremoso

•••
Petit fours
y confituras navideñas

•••
Bebidas: Terrazas Reserva Malbec y Chardonnay, Champagne **Baron B**
Chandon Aperitif Bitter Orange, jugos, bebidas sin alcohol y cervezas.



HUINID
BUSTILLO HOTEL

PRECIO POR PERSONA: USD 150 (+ IVA).

MENORES DE 12 AÑOS 50% DE DESCUENTO
MENORES DE 2 AÑOS SIN CARGO

Consultas y Reservas: Teléfono: (0294) 452-3523 . reservas@huinid.com
Av. Bustillo 2600 . San Carlos de Bariloche . Río Negro . Argentina

www.huinid.com