



ANIVERSARIO
NH BARILOCHE EDELWEISS

Cena 31 de diciembre

20:30 hs. Recepción en el lobby:

- Variedad de bocados fríos y calientes con productos frescos de temporada y de la zona.
- Tablas de quesos y ahumados patagónicos.
- Frutos de mar, ceviches, pulpos, langostinos.

Vinos Línea Estate de Bodega Humberto Canale, cerveza artesanal, bebidas sin alcohol.

Esperamos el 2020 en el Salón Cóndor:

Entrada*

Gravlax de trucha arco iris curada en vinagreta de nueces con hojas hidropónicas.

Plato Principal*

Lomo en tierra de frutos secos con milhojas de papas.

Postre

Tentación patagónica: esfera de chocolate blanco sobre crumble de almendras, salsa de frambuesas.

*Opción Vegetariana

- Carpacho de tomate.
- Lasagna de vegetales.

*Menú infantil

- Empanaditas de carne y de jamón y queso.
- Milanesa de lomo con papas fritas.

Mesa Dulcísima

Minitorta ópera, dúo de chocolate y oporto, cheesecake de maracuyá, panacota de chocolate y frutos del bosque, cremoso de dulce de leche.

Confituras navideñas

Variedad de turrone artesanales, panetones, mantecol, budines, pan dulce, garrapiñada de almendras y maní, pasas de uvas y almendras bañadas en chocolate.

Brindis

Espumoso Canale Extra Brut.

Durante toda la noche

Vinos patagónicos • Línea Estate Bodega Humberto Canale.
Agua mineral, jugos y gaseosas.

Open Bar toda la noche

Fernet, orange & tonic Campari, gin tonic, Aperol spritz, mojito.

Baile, cotillón, sonido e iluminación.

** Avisar con antelación si se opta por la opción vegetariana y el menú infantil.*