

# Cena de Año Nuevo

31 de diciembre de 2019, 21:00.

## MENÚ DE 6 PASOS

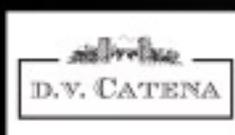
- Remolachas curadas, teja de papa, espuma de gorgonzola y praliné de nueces.
  - Mollejas de cordero crocantes, sal de chile y mermelada de lilíáceas.
  - Panzotti de berenjenas ahumadas, queso de cabra y tomates dulces.
    - Espumante, rosa mosqueta y frutos rojos.
- Lomo de novillo, salteado de kale y almendras con crema de papa trufada.
  - Cremoso de chocolate con ganache de frutos rojos y aire de mora.

## BRINDIS & CONFITURAS

- Pan dulce artesanal, turrónes y frutas secas.
- Champagne Bodega Catena Zapata.

## BEBIDAS

- Agua con y sin gas. Gaseosas.
- Delicada selección de Bodega Catena Zapata.



## MENÚ INFANTIL

(menores entre 4 y 12 años)

### ENTRADA

- Mozzarellas empanadas con salsa de tomate.

### PRINCIPAL

- Milanesitas de lomo con puré de papas.

### POSTRE

- Cremas heladas Design Suites.

### BEBIDAS

- Agua con/sin gas y gaseosas.

Precio por persona: USD 95  
Niños menores de 12 años: USD 35  
Menores de 4 años sin cargo

Las personas vegetarianas o celíacas pueden consultar por un menú especial.  
Residentes de la Ciudad de Bariloche gozarán de un 10% de descuento.  
No incluye servicio de mesa.

La reserva para la cena se confirma con una señal del 30% del total de la cotización; el saldo deberá abonarse 15 días antes de la realización del servicio, a la cotización del Banco Nación del momento del pago.