

Cena de Noche Buena

24 de diciembre de 2019, 21:00.

MENÚ DE 3 PASOS

AMOUSE BOUCHE

- Escabeche de ciervo y panificación artesanal.

PRIMER PASO A ELECCIÓN

- Provoleta de cabra, mini ensalada y mermelada de pimientos.
- Gravlax de Salmón, migas crocantes y crema ácida.

SEGUNDO PASO A ELECCIÓN

- Canelones de cordero servidos en su jugo, morillas y portobellos.
- Trucha arcoíris, quínoa roja con culis de zanahoria y naranja.
- Risotto de calabaza asada y sus semillas con queso gorgonzola.

TERCER PASO A ELECCIÓN

- Mil hojas de chocolate blanco y maracuyá.
- Bavaroise de pera con sabayón de cosecha tardía.

BRINDIS & CONFITURAS

- Pan dulce artesanal, turrones 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 y sin gas. Gaseosas.

Precio por persona: USD 75
Niños menores de 12 años: USD 35
Menores de 4 años sin cargo

Las personas vegetarianas o celiacas 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.

Reservas: +54 294 445-7000, int. 5 | reservas.brc@gruposolanas.com

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 liliáceas.
 - 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, turrone 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

- Milanésitas 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.