

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 langostinas, 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.

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


HUINID
BUSTILLO HOTEL

www.huinid.com