



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL

MENÚ NAVIDAD Y AÑO NUEVO

RECEPCIÓN CON ESPUMANTE EN LOBBY

BUFFET

Mesa de charcutería artesanal + quesos locales + dips caseros

Panadería casera + vegetales

Pinchos de crudo + melón + amaranto

Carpaccio de llama en chip de papin

Brusquetas de pasta de quesos + girgolas

Brusquetas de lomo curado a las hierbas

Crocante de risotto de hongos + lactonesa de pimentón

Vittel toné

Hojaldre tibio de humita

MESA DE ENSALADAS

Mix de papines andinos + pimientos + cebolla morada

Ensalada inca + quinoa

Tomates + aceitunas negras + apio

Vegetales de estación grillados

Coliflor asado + cúrcuma

Verdes + peras asadas + queso azul + cherries quemados

PRINCIPALES

Ojo de bife ahumado + chimi de tomates secos

Pollo arrollado al horno de barro

Bondiola de cerdo + chutney de manzanas

POSTRE

Panacotta de torrontés + sopa de ananá + crocante de almendras y api

MESA DULCE

Te, café

Budines

Panetones dulces

Confites – turrone

Shots de peras al vino + crema montada

Shot de mousse de chocolate + frutos rojos

Fruta de estación asada

Mini turrón salteño

Música ambiental – Trago de autor de cortesía

Servicio de bebidas sin alcohol – gaseosas línea coca cola

Vinos El Esteco

ADULTOS USD 95 + IVA

MENORES de 12 años USD 65 + IVA



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL

CHRISTMAS & NEW YEAR MENU

RECEPTION WITH SPARKLING WINE IN THE LOBBY

BUFFET

Artisan charcuterie table + local cheeses + homemade dips

Homemade breads + vegetables

Serrano Ham + melon + amaranth

Llama carpaccio in potato chip

Bruschetta with cheese paste + oyster mushrooms

Bruschetta with cured herb loin

Crispy mushroom risotto + paprika lactonesa

Vittel tone

Warm humita quiche

SALAD BAR

Mix of andean potatoes + peppers + red onion

Inca salad + quinoa

Tomatoes + black olives + celery

Grilled seasonal vegetables

Roasted cauliflower + turmeric

Green vegetables + roasted pears + blue cheese + roasted cherries

MAIN COURSES

Smoked ribeye steak with sun-dried tomato chimichurri

Roasted split chicken in a clay oven

Grilled pork tenderloin with apple chutney

DESSERT

Torrontés pana cotta + pineapple soup + almond and api crunch

SWEET TABLE

Tea, coffee

Puddings

Sweet panettone

Candies – nougats

Pear wine shots + whipped cream

Chocolate mousse shot + berries

Roasted seasonal fruit

Mini salteño nougat

Ambient music – Courtesy signature drink

Non-alcoholic beverage service – Coca Cola product line sodas

El Esteco Wines

ADULTS USD 95 + TAXES

CHILDREN under 12 years old USD 65 + TAXES