

# SALE FINDE

**DISFRUTA TU PROVINCIA COMO NUNCA ANTES**

## MENDOZA

| PRECIOS POR PERSONA | VIGENCIA DE FEBRERO A ABRIL |

- 2 noches de alojamiento con desayuno
- Excursión a bodegas & olivícola
- 1 comida sin bebidas

HOTEL 2 ESTRELLAS	IMPORTE	1 PAX	2 PAX
AMÉRICA		6.800	4.450

HOTEL 3 ESTRELLAS	IMPORTE	1 PAX	2 PAX
PROVINCIAL		9.150	5.650
CAROLLO		9.150	5.650
PRINCESS		9.150	5.650
URBANA CLASS		9.150	5.650
URBANA SUITES		9.150	5.650
CRILLON		9.150	5.650
MENDOZA		9.150	5.650
RITZ		9.150	5.650
ALCOR		9.150	5.650

HOTEL 4 ESTRELLAS	IMPORTE	1 PAX	2 PAX
NH CORDILLERA		11.500	6.800
INTERNACIONAL		11.500	6.800

**OPCIONES DE COMIDA:**

<p><b>LA MARCHIGIANA</b></p> <p>Almuerzo 12:00hs Cena 20:00hs</p>	<p>Entrada: Antipasto</p> <p>Principal: Assaggio di pasta ó Lomo Marchigiana ó Congrio a los vegetales</p> <p>Postre: Tiramisú ó Flan casero con dulce de leche</p>
<p><b>FRANCESCO RISTORANTE</b></p> <p>Cena 20 a 21 hs.</p>	<p>Entrada: Empanada criolla, empanada caprese con mix verdes</p> <p>Principal: Lasagna ó Suprema de pollo rellena con jamón y queso con papas al natural</p> <p>Postre: Granita de frutos rojos artesanal, helado de americana y duraznos frescos.</p>
<p><b>DON ALDO</b></p>	<p>Entrada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dúo de empanadas mendocinas con dips de salsa criolla</li> <li>- Porción de papas americanas: con queso cheddar fundido y panceta crujiente</li> <li>- Anillos de rabas con mayonesa del día</li> </ul> <p>Principal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sándwich de pollo Crispy</li> <li>- Sándwich de Bondiola braseada</li> <li>- Milanesa napolitana, especialidad de la casa</li> <li>- Matambrito tiernizado a la pizza</li> <li>- Lasaña con salsa de boloñesa, jamón y queso</li> </ul> <p>Postre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flan casero con dulce de leche</li> <li>- Clásico Tiramisú o Chocotorta</li> <li>- Peras mendocinas con salsa malbec</li> </ul>
<p><b>FUENTE Y FONDA</b></p>	<p>Entrada: Tomaticán mendocino con tostaditas</p>

<p><b>Almuerzo y cena</b></p> <p>Todas las preparaciones son para compartir entre dos personas.</p> <p>Cada fuente incluye dos postres de cortesía, su camarero se los cuenta.</p>	<p>-Tortilla de papas y salsita llajwa Escabeche de pollo Empanada del mes: picudas mendocinas (carne, huevo y aceituna – 2 unidades) Empanadas de tres quesos (2 unidades) Papas fritas a caballo</p> <p>Principal: Canelones de choclo y zapallo asado con salsa mixta, gratinados. Malhechos de acelga, albondiguitas y salsa de tomate asados. Milanesas napolitanas, papas crocante y ensalada. Pastel de papa y carne “bien clásico”. Milanesas de pollo, papas crocantes y ensalada. Bondiola de cerdo a la mostaza, puré de camote y ensalada.</p> <p>Pastel de pollo y camote quemadito. Lasagna de jamón, queso y acelga con salsa mixta y gratinada.</p>
<p><b>EL BOTELLÓN</b></p> <p><b>CENA A PARTIR DE LAS 19HS</b></p>	<p>Entrada: Ensalada de tomates, parmesano y albahaca ó Croquetas de hongo ó Bao de falafel</p> <p>Principal: Burger Clasica / doble cheese ó Lomo clasico / Sándwich de escalivada</p> <p>Postre: Ensalada de frutas ó Panqueque de dulce de leche</p>