



Cosecha

Viñas De Cafayate

Wine Resort 2009



La cosecha en Viñas de Cafayate Wine Resort, se realizará el sábado 07 de marzo durante la mañana. Nuestro paquete incluye 02 noches de alojamiento con desayuno del viernes 06 al domingo 08 de Marzo y el almuerzo el día de la cosecha con show folclórico.

Las tarifas que siguen a continuación son por persona

Habitacion	Single	Doble	Triple
Vista Cerro San Isidro	USD 311	USD 203	USD 175
Vista Quebrada y viñedos	USD 351	USD 225	USD 188
Superior	USD 407	USD 250	USD 206

Cosecha y Almuerzo USD 85.- por Persona, sin alojamiento.

Condiciones

Check-in 15.00 hs. Check-out 12.00 hs.

POLITICA DE CANCELACION: Toda cancelación de reserva podrá ser realizada 72 hs. antes del arribo del huésped. Excepto temporada alta y fines de semana largo, consultar. Pasado este tiempo se cobrará una noche más impuestos en concepto de penalidad.

La cancelación sólo será válida contando con un número de cancelación otorgado por el hotel, siendo este el único comprobante que exime del pago de la penalidad.

NO-SHOWS: El pasajero que hace la reserva es responsable por una noche de habitación e impuestos en caso que no se presente (no-show). Cualquier habitación confirmada por el pasajero será su responsabilidad a menos que la cancele o modifique antes de la fecha límite fijada por el hotel.



Menu

Recepción con tapeo norteño

Tapas de humita con queso de vaca y quesillo en pan de campo y nueces; tapas de queso de cabra con tomate secos y albahaca, tapas de escabeche de conejo de El Divisadero con ajés rojos, tapas de membrillos grillados con queso de cabra saborizados, tacos de cabrito, brochetitas de hígado de cabrito, pan de nueces con croquetitas de quínoa.

Entrada

2 (dos) Empanadas de carne con salsa picante
2 (dos) Empanadas de queso de cabra con mousse de palta.

Principal

Costillar de ternera a la estaca marinado con hierbas y
Costilla de cerdo con mostaza dijon y mil de caña.

Buffet de variedad de ensaladas: caprese de quesillo, papines al romero y oliva, repollo colorado marinado con aceto, rucula con queso en juliana, verduras varias en juliana, variedad de hojas verdes, verduras grilladas, batata con quínoa, porotos marinados de la zona. Aderezos varios.

Mesa de Postres Norteños

Alfajor salteño, rolls de quesillo con cayote, tarta de choclo con miel de caña, tarta de membrillo con jugo de uvas, tarta de cayote, copas de cuaresmillo, zapallo en almíbar de la zona.

Bebidas incluidas

Vino torrontes y tintos seleccionados de nuestra cava
2 aguas ó 2 gaseosas p/persona + 1 café ó 1 te ó 1 copa de mistela.

