



ASADO AL PALO EN LA PATAGONIA

Cordero Magallánico

El cordero es un producto de nuestra estancia, un cordero nuevo que lo hace ser más sabroso y de carne magra, libre de vacunas, se alimenta de forma natural en la pampa, es decir: es un producto orgánico. Se prepara frente a una cascada durante 4 horas en un bosque de lengas donde fluye un río, un lugar mágico y natural rodeado de calafates, el espacio perfecto para comer cordero magallánico y con tranquilidad bajo un entorno natural.

El cordero al palo es completo para el grupo, no es al plato. El mínimo de 6 personas se considera medio Cordero.

Lugar de desarrollo : - Casona habilitada con quincho y living.

Capacidad : - Hasta 30 personas.
Mínimo 6 personas.
** Capacidad en aumento, tratable.

Valor : \$60.000 por persona. Menores 8 años liberados.

Incluye : - Cordero de la estancia acompañado de papas naturales.
- Aperitivo una copa de pisco sour o calafate sour.
- Ensalada dos tipos: a la chilena (tomate, cebolla, ají verde) y lechuga.
- Sopaipillas, pebre y pan amasado.
- Jarras de agua con sabores naturales.
- Una copa de vino.
- Postre.
- Té o café.

**Nuestra agua proviene de una cascada y gracias a ella tenemos energía hidráulica, no contamos con buen internet, ni telefonía (solamente dentro de la oficina dependiendo de las condiciones climáticas)

