

UNA PROPUESTA GASTRONOMICA CON SABOR PATAGONICO

Con variadas opciones, los huéspedes pueden disfrutar desde el emblemático cordero patagónico hasta la más delicada cocina internacional y por las tardes deleitarse con el clásico Té Llao Llao y los Happy Hours.

Llao Llao Resort Golf-Spa se ha convertido en un referente gastronómico de la Patagonia Argentina. Al mando del chef Ariel Pérez, la elaborada carta de sus restaurantes es una tentación para los paladares más exquisitos.

Restaurant Patagonia

Decorado en madera y con hermosas vistas, es un ambiente cálido y relajado ideal para familias. Aquí se sirven platos regionales y exclusivos como fondue de queso, tabla de ahumados, brochettes de cordero, sopa crema de hongos y empanadas de trucha del lago en masa de limas, goulash de ternera y spatzle. Al igual que la carta principal, los postres que se pueden degustar incluyen sabores regionales e ingredientes típicos de la Patagonia especialmente seleccionados, como arándanos, cerezas negras, moras y frambuesas. Cabe destacar que tanto los postres como toda la pastelería es manufacturada por nuestros maestros pasteleros.

Asador Criollo

Una alternativa donde descubrir uno de nuestros mejores platos, el cordero patagónico. Además, una variada selección de cortes de carnes y pescados a las brasas, verduras grilladas y pastas caseras. El lugar ideal para disfrutar nuestros sabores más tradicionales en un ambiente cálido y familiar.

Lobby Bar

Está ubicado en la planta principal del Hotel. Su exquisita decoración, en la que se mezclan la madera con las columnas de piedra, los tapizados de cuero y las arañas de astas, le confiere al ambiente una calidez acorde al entorno. Por las tardes, es el lugar de encuentro por excelencia, en el que los huéspedes pueden disfrutar de una gran variedad de cocktails o una copa de champagne, y los clásicos happy hours y shows musicales nocturnos.

Winter Garden

Es un ambiente vidriado que muestra la belleza del paisaje patagónico: el lugar ideal para disfrutar de un almuerzo salad bar con gran variedad de ensaladas y fiambres regionales, selección de platos calientes y mini postres, y por la tarde del tradicional “Té Llao Llao” que incluye selección de té en hebras -recomendamos el blend “Llao Llao” creado por la prestigiosa sommelier internacional Inés Bertón- o simplemente un sabroso chocolate caliente junto a una variada selección de mesa buffet de tortas, tarteletas de frutos rojos, scones, muffins, brioches, brownies y mini sándwiches de salmón ahumado ó jamón crudo y pan de nueces.

Club House

El “Club House” ofrece un lugar de privilegio para hacer una pausa luego de una intensa jornada de golf y disfrutar de exquisitos sándwiches, blends de té, tortas y tradicionales dulces caseros, como el de rosa moqueta.

Bar Moreno

El “Bar Lago Moreno” es un lugar único. A orillas del lago Moreno y con una vista privilegiada al cerro Tronador, aquí se puede disfrutar de una gran variedad de vinos exclusivos, para acompañar un menú de ensaladas, carnes, sopas y sándwiches, además de opciones de cafetería y tragos. Abierto únicamente en temporada de alta ocupación.

Nuestro chef

Con más de cuatro años formando parte del equipo de Cocina de Llao Llao Resort, Golf - Spa, Ariel Matías Pérez tiene bajo su responsabilidad la gastronomía del emblemático resort de la Patagonia. Previo a su ingreso al Llao Llao Pérez estudió administración gastronómica en el ISEACA (Instituto Superior de Educación del Automóvil Club Argentino), y se perfeccionó en Francia en el Instituto Vatel donde además realizó pasantías en su Hotel en la ciudad de Nîmes. Ariel Pérez se ha desempeñado como Sous Chef en Llao Llao desde el año 2014 hasta la fecha, y este nombramiento es un merecido reconocimiento a su desempeño y al profesionalismo demostrado durante todos estos años.

Para más información, visite www.llaollao.com

Contacto: marketing@llaollao.com.ar