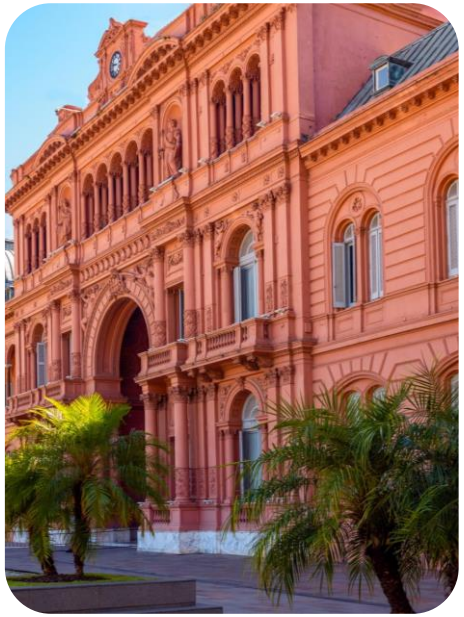
Сити-тур

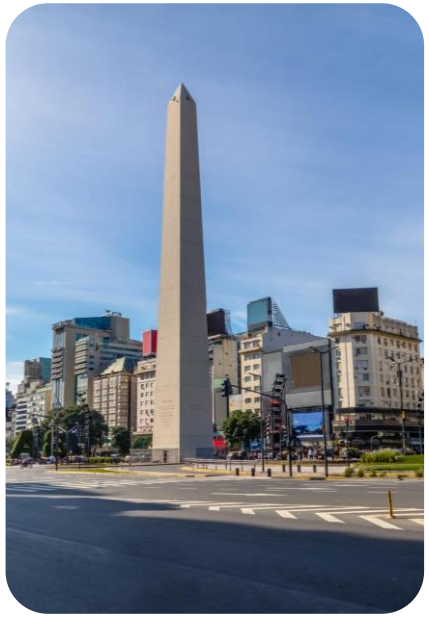
Буэнос-Айрес – это самый оживленный город Южной Америки и жизненный центр Аргентины. Он постоянно удивляет своих гостей неповторимой архитектурой, историей и культурой!

В этом городе чувствуется европейский шарм и дух Парижа, Рима и Мадрида, благодаря наследию эмигрантов.

Буэнос-Айрес предлагает множество достопримечательностей для всех возрастов - от музеев и галерей искусства до клубов и дискотек, где можно танцевать латиноамериканские танцы до раннего утра.











Танго шоу

Танго пользуется огромной популярностью по всему миру.

Но у Аргентины есть одно неоспоримое преимущество - именно здесь оно появилось.

Удивительный мир танго.



Родина танго



Меню Танго шоу



Закуски

• Бурратина:
сыр бурратина с песто из генуэзского базилика, обжаренным миндалём, рукколой, помидорами черри и пудрой из прошутто.

• Террин из креветок:
пюре из зелёного горошка, чипсы из батата и масло с кориандром.

• Хрустящая полента:
грудка индейки с горчичным ароматом, сыр бри, грибы и запечённые помидоры.

Основные блюда

• Стейк стриплойн:
стейк из говяжьей вырезки с жирной прослойкой, картофельное пюре с дымком от углей, сезонные овощи и соус чимичурри из трёх видов томатов.

• Андская форель:
форель с нежным кремом из батата, сезонными овощами, креветками и лимонным сливочным соусом.

• Равиоли с патагонской бараниной:
равиоли с начинкой из баранины, поданные со сливочным соусом с шалфеем и пюре из копчёных баклажанов.

Десерты

• Молочный флан «Три молока»:
ванильный флан (нежный молочный десерт, похожий на карамельный пудинг) со сгущённой карамелью дульсе-де-лече и молоком.

• Нежный тёмный шоколадный десерт:
полусладкий шоколад с содержанием какао 55%, крем из маракуйи, клубника и хрустящая крошка из какао и фундука.

• Нью-Йоркский чизкейк:
классический чизкейк с малиновым соусом

Напитки

• Шампанское Baron B.
• Вина Terrazas Reserva: Мальбек и Шардоне.
• Безалкогольные напитки.
• Кофе Nespresso.

Экскурсия в Тигре и северным провинциям Буэнос-Айреса

Город Тигре — это мини Венеция, город на воде









Экскурсия «Фиеста Гаучо»

В ходе этой захватывающей экскурсии вы окунетесь в атмосферу жизни ковбоев южноамериканской пампы, известных как гаучо.

Вскоре после того, как вы пересечете границу Буэнос-Айреса, вы попадете на традиционное аргентинское ранчо, где царит размеренный ритм сельской жизни, тишина и спокойствие.







Посещение винодельни

Пригород Буэнос-Айреса

Город Мендоса

рекомендуемое время для посещения: с октября по апрель

Лучшие рестораны Буэнос-Айреса

Изысканная кухня и звёзды Michelin

• **Aramburu** (Монсеррат) – ☆☆ современная аргентинская кухня в дегустационном формате, шеф Гонсало Армейра
• **Don Julio** (Палермо) – ☆ премиальный паррилья-ресторан, культовое место для мяса, атмосфера и сервис
• **Trescha** (Палермо) – ☆ авторская кухня в формате tasting menu от шефа Томаса Тресчи

Мясо и паррильи:

• **Don Julio** (Палермо) – премиальный стейк-хаус, лучший в стране, бронь обязательна
• **La Cabrera** (Палермо) – популярная и эффектная паррилья с большими порциями
• **Fogón Asado** (Палермо) – авторская интерпретация аргентинского асадо: сет-меню у открытого гриля, необходима бронь
• **La Carnicería** (Палермо) – современный стейкхаус с упором на органическое мясо и смелую подачу
• **Fervor, Recoleta** (аргентинская кухня, стейкхаус, морепродукты)
• **La Cabaña** (Пуэрто-Мадеро) – историческая премиум-паррилья в элегантной обстановке, отличное мясо, широкая винная карта
• **Cabaña Las Lilas** (Пуэрто-Мадеро) – туристический, но стабильный премиум-формат с отличным сервисом
• **El Mirasol** (Ретиро, Пуэрто-Мадеро) – элегантная аргентинская классика



Лучшие рестораны Буэнос-Айреса

Рыба и морепродукты

• **Crizia** (Палермо Сохо) – стильный ресторан с устрицами и морепродуктами, шикарный интерьер
• **La Mar Cebichería** (Палермо) – перуанская кухня, филиал Гастона Акурио

С видом

• **El Mercado** (Faena Hotel, Пуэрто-Мадеро) – стиль, дизайн и отличная кухня в отеле Faena
• **Alvear Roof Bar** (отель Alvear Palace, Реколета) – коктейли и закуски на крыше легендарного отеля
• **Crystal Bar** (отель Alvear Icon, Пуэрто-Мадеро) – эффектный бар на 35 этаже с панорамным видом на город

Интернациональная кухня

• **Itálica** (Puerto Madero) – изысканная морская кухня и современные аргентинские блюда от шефа Андреа Реттацци; шикарный вид и винная карта
• **Osaka** (Палермо) – изысканная Nikkei-кухня (японско-перуанский фьюжн), стильный интерьер, сеты, сашими с трюфелем и коктейли
• **Kona** (Палермо) – азиатско-латиноамериканский фьюжн в эффектной подаче, суши, тар-тар, робата, атмосфера лаунж
• **Concepción** (Палермо) – современная авторская кухня, коктейльный бар и яркие фьюжн-блюда, популярное место на вечер
• **Chila** (Пуэрто-Мадеро) – одна из лучших кухонь города, tasting menu, французский стиль
• **Piegari** (Пуэрто-Мадеро) – итальянская, европейская и аргентинская кухня, классика высокого уровня