

## **Experiencia Maridaje** **Duración 2 horas.**

Invito a quienes deseen disfrutar de la auténtica cocina regional acompañada de exquisitos vinos locales a vivir la Experiencia Maridaje. Esta propuesta culinaria incluye un menú de cuatro pasos, elaborado con productos frescos y locales, pensado para realzar los sabores de cada plato mediante un cuidadoso maridaje con vinos de la zona.

### **Menú de 4 pasos**

#### **Entrada**

Empanadas a elección (quinoa o charqui) o tamales.  
Maridado con vino Torrontés Adentro o Malbec Potrero Corral.

#### **Plato Principal**

A elegir entre:

Locro

Humita

Cazuela de cordero

Acompañado de vino Malbec Adentro o Merlot Adentro.

#### **Postre**

Queso roquefort de cabra con peras al vino y dulce de cayote.  
Maridado con vino Torrontés naranja.

#### **Café**

Café y degustación alfajores "Cacheños"

### **Condiciones de la experiencia**

- El menú puede variar según la disponibilidad estacional de ingredientes frescos.
- La experiencia es completamente privada; por ello, los cupos son limitados y sujetos a disponibilidad.
- Los platos contienen ingredientes con gluten y lactosa.
- Al tratarse de una propuesta casera, no se ofrecen alternativas adaptadas para personas con alergias o intolerancias alimentarias.
- En caso de condiciones climáticas desfavorables, la experiencia se desarrollará en el interior de la casa sin afectar su realización.

## **Experiencia Cabrito al Horno de Barro** **"Tradición, fuego y sabor"**

**Duración 4 horas**

La Experiencia Cabrito al Horno de Barro es una invitación a sumergirse en una de las tradiciones más arraigadas del norte argentino: la cocción lenta y artesanal del cabrito en horno de barro. Ideal para quienes desean aprender técnicas ancestrales, conectarse con los sabores locales y compartir una experiencia auténtica desde el origen del alimento hasta el plato.

La jornada comienza en el patio interior de una antigua casa colonial, donde los huéspedes son recibidos cálidamente. Luego, realizarán un breve recorrido guiado por el lugar, incluyendo una visita a los espacios donde se obtienen algunos de los ingredientes que se utilizarán en la preparación.

Guiados paso a paso, aprenderán a preparar el cabrito y las papas rústicas, cocinados en horno de barro con técnicas tradicionales. Al finalizar, disfrutarán de la comida que ellos mismos ayudaron a elaborar, servida en un entorno íntimo y acogedor.

### **Menú de la Experiencia Cabrito**

#### **Entrada**

Picada de quesos, Mote, encurtidos y salames.

#### **Principal**

Cabrito al horno de barro con papas rústicas.

#### **Postre**

Postre casero regional.

#### **Incluye**

vino regional, agua y café.

### **Condiciones de la experiencia**

- El menú puede variar según la disponibilidad estacional de ingredientes frescos.
- La experiencia es completamente privada; los cupos son limitados y sujetos a disponibilidad.
- Los platos contienen ingredientes con gluten y lactosa.
- Al tratarse de una propuesta casera, no se ofrecen alternativas adaptadas para personas con alergias o intolerancias alimentarias.
- En caso de condiciones climáticas desfavorables, la experiencia se desarrollará en el interior de la casa sin afectar su realización.

**Experiencia Humita**  
**"Sabores que abrazan, tradición que perdura"**  
**Duración: 4 horas**

La Experiencia Humita es una invitación a descubrir la calidez y autenticidad de uno de los platos más tradicionales del norte argentino. Con una preparación artesanal y un aroma inconfundible, esta propuesta está pensada para quienes desean adentrarse en la cocina regional y conectar con el valor cultural que encierra cada cucharada de este manjar andino.

La jornada inicia con una recepción cordial en el patio de una antigua casa colonial, donde los anfitriones comparten la historia y el significado de la humita en la gastronomía del noroeste. Luego, se realiza un breve recorrido guiado por los espacios de la propiedad, conociendo los ingredientes frescos que se utilizarán en la preparación.

De la mano de cocineros locales, los participantes aprenderán el proceso completo: desde el desgranado del choclo fresco hasta la cocción lenta que potencia los sabores de la humita servida en olla. La experiencia culmina con la degustación del plato, compartido en un ambiente íntimo y familiar, que evoca el espíritu de las comidas caseras y tradicionales.

**Menú de la Experiencia Humita.**

**Entrada**

**Selección regional: quesos artesanales, mote, encurtidos y salames.**

**Principal**

**Humita a la olla, elaborada con maíz fresco, especias locales y el toque artesanal que la caracteriza.**

**Postre**

**Postre casero con identidad regional.**

**Incluye**

**Vino regional, agua y café.**

**Condiciones de la experiencia**

**\* El menú puede variar según la disponibilidad estacional de ingredientes.**

**\* La experiencia es privada y personalizada; los cupos son limitados y sujetos a disponibilidad.**

**\* Los platos contienen ingredientes con gluten y lactosa.**

**\* No se ofrecen alternativas adaptadas para alergias o intolerancias alimentarias.**

**\* En caso de condiciones climáticas desfavorables, la experiencia se desarrollará en el interior de la casa, sin afectar su realización.**

## Experiencia Mote

Una inmersión en la cocina regional desde la raíz hasta el plato

Duración 3,3hs.

*Invito a quienes deseen vivir una experiencia gastronómica auténtica a participar de la Experiencia Mote, una propuesta donde no solo disfrutarán de sabores locales, sino que también aprenderán a prepararlos con sus propias manos.*

*Los huéspedes son recibidos en el patio interior de una tradicional casona colonial. Allí comienza un breve recorrido por algunos rincones del hogar, que incluye una visita guiada para conocer de dónde se obtienen los ingredientes utilizados en la elaboración de los platos.*

*Luego, manos a la obra: los participantes cocinarán junto a mí algunas recetas típicas de la región, en un ambiente cálido, familiar y lleno de historia. Al finalizar, podrán sentarse a compartir y degustar el menú casero que ellos mismos habrán preparado.*

### *Menú de la Experiencia Mote*

#### *Entrada*

*Tamal con ensalada fresca de temporada.*

#### *Plato Principal*

*Cazuela de llama.*

#### *Postre*

*Cuaresmillo con queso de cabra.*

*Incluye vino regional, agua y café.*

### *Condiciones de la experiencia*

- El menú puede variar según la disponibilidad estacional de ingredientes frescos.*
- La experiencia es completamente privada; por ello, los cupos son limitados y sujetos a disponibilidad.*
- Los platos contienen ingredientes con gluten y lactosa.*
- Al tratarse de una propuesta casera, no se ofrecen alternativas adaptadas para personas con alergias o intolerancias alimentarias.*
- En caso de condiciones climáticas desfavorables, la experiencia se desarrollará en el interior de la casa sin afectar su realización.*

## Experiencia Locro "Tradición, fuego y sabor"

**Duración: 4 horas**

La Experiencia Locro invita a sumergirse en una de las expresiones gastronómicas más emblemáticas del norte argentino: la preparación artesanal y a fuego lento del tradicional locro criollo. Diseñada para quienes desean adentrarse en las raíces culinarias de la región, esta propuesta combina aprendizaje, cultura y sabor, en un ambiente auténtico y lleno de calidez.

La jornada comienza con una recepción cordial en el patio de una antigua casa colonial, donde los anfitriones comparten la historia y el valor cultural de este plato típico. Posteriormente, se realiza un breve recorrido guiado por la propiedad, que incluye la visita a los espacios donde se obtienen algunos de los ingredientes frescos que se utilizarán en la preparación.

Guiados por cocineros locales, los participantes descubrirán el arte de elaborar un locro criollo tradicional, desde el remojo de los granos hasta la cocción pausada que concentra sus aromas y sabores. La experiencia culmina con la degustación de la preparación, servida en un entorno íntimo que invita a la conversación y al disfrute.

### **Menú de la Experiencia Locro**

#### **Entrada**

Selección regional: empanadas salteñas o picada de quesos artesanales, mote, encurtidos y salames.

#### **Principal**

Locro criollo tradicional, elaborado con ingredientes frescos de estación.

#### **Postre**

Delicia regional casera.

#### **Incluye**

Vino regional, agua y café.

#### **Condiciones de la experiencia**

- El menú puede variar según la disponibilidad estacional de ingredientes.
- La experiencia es privada y personalizada; los cupos son limitados y sujetos a disponibilidad.
- Los platos contienen ingredientes con gluten y lactosa.
- No se ofrecen alternativas adaptadas para alergias o intolerancias alimentarias.
- En caso de condiciones climáticas desfavorables, la experiencia se desarrollará en el interior de la casa sin afectar su realización.

## Experiencia Empanadas Andinas "Sabores del norte en tus manos" Duración 3, 3 hs.

La Experiencia Empanadas Andinas invita a descubrir los secretos de dos de las recetas más representativas del noroeste argentino: las empanadas de quinoa y las empanadas de charqui. Una propuesta pensada para quienes desean conectar con la cultura local a través de la cocina, desde la preparación hasta la degustación.

La experiencia comienza en el patio interior de una antigua casona colonial, donde los huéspedes son recibidos con una cálida bienvenida. Luego, un breve recorrido los llevará a descubrir rincones de la casona, incluyendo un guiado que les permitirá apreciar la proveniencia de los ingredientes que utilizarán en la elaboración de las empanadas.

A continuación, se pondrán manos a la obra y aprenderán a preparar empanadas tradicionales con técnicas caseras transmitidas de generación en generación. Al finalizar, compartirán la mesa y disfrutarán del menú que ellos mismos habrán creado.

### Menú de la Experiencia Empanadas Andinas

#### **Entrada**

Picada de quesos, mote, encurtidos y salames.

#### **Principal**

- Empanadas de quinoa
- Empanadas de charqui
- Empanadas de llama

Acompañadas de ensalada fresca y salsas típicas.

#### **Postre**

Cuaresmillo con queso de cabra.

Incluye vino regional, agua y café.

### Condiciones de la experiencia

- El menú puede variar según la disponibilidad estacional de ingredientes frescos.
- La experiencia es completamente privada; los cupos son limitados y sujetos a disponibilidad.
- Los platos contienen ingredientes con gluten y lactosa.
- Al tratarse de una propuesta casera, no se ofrecen alternativas adaptadas para personas con alergias o intolerancias alimentarias.
- En caso de condiciones climáticas desfavorables, la experiencia se desarrollará en el interior de la casa sin afectar su realización.