



Espectáculo Rojo Tango

País: Argentina

Ciudad: Buenos Aires

Precio agencia:

Espectáculo a las 22:00 horas: Adultos desde \$290 USD, Niños desde \$175 USD

Espectáculo con cena a las 20:00 horas: Adultos desde \$380 USD, Niños desde \$230 USD

precio varía según la fecha de viaje.

Detalle: Emocionaos con una de las actuaciones más emblemáticas de Buenos Aires. Con su entrada para el espectáculo Rojo Tango disfrutaran de una noche única en la capital de Argentina.

Duración: 1hr. 30min. – 3hrs.

INCLUYE:

- ✓ Recogida y traslado de regreso al hotel.
- ✓ Transporte en coche privado.
- ✓ Entrada al espectáculo Rojo Tango.
- ✓ Barra libre de bebidas.
- ✓ Cena (opcional).

NO INCLUYE:

- ✗ Ningún servicio no especificado.

ITINERARIO:

¿Qué esperar?

Pasaremos a recogerlos a su hotel de Buenos Aires a la hora acordada. Desde allí los llevaremos hasta el famoso Hotel Faena, uno de los más emblemáticos de la ciudad. Una vez en el hotel, nos dirigiremos hacia el bar El Cabaret. Durante una hora y media, podrán deleitarse con el espectáculo Rojo Tango, uno de los shows más prestigiosos de la capital de Argentina. Además, la entrada incluye barra libre de bebidas.

Copa en mano, se asombrarán con el increíble talento de los artistas que hacen posible esta obra. Rojo Tango Show despertará todos sus sentidos y les hará pasar una noche inolvidable. Al finalizar el espectáculo, de una hora y media de duración, los llevaremos de vuelta a su hotel.

Espectáculo con cena

Si lo desean, pueden completar su experiencia con una cena de lujo en el Hotel Faena antes del espectáculo. En este caso pasaremos a recogerlos a su hotel a la hora indicada. El menú constará de un entrante, un principal y un postre, todo ello acompañado de barra libre de bebidas:



Entrantes

- Burratina de búfala, texturas de remolachas en almíbar de naranjas, tomates cherry confitados, almendras tostadas y rúcula crocante con aceite de oliva.
- Pulpo encevichado, emulsión de ají amarillo, palta, maíz chulpi crocante y cilantro.
- Crocante de masa filo rellena de humita tradicional con salsa muhammara.

Platos principales

- Lomo a la parrilla, puré de puerros ahumados y zanahorias caramelizadas con salsa de vino oporto y malbec.
- Salmón rosado con crema de porotos blancos, verduras de estación y aceite de cilantro
- Tortelacci de cabutia, almendras tostadas y salvia con ragout de hongos y aceite de trufas.

Postres

- Cremoso de chocolate 55%, avellanas tostadas y crema de maracuyá.
- Flan tres leches, dulce de leche y crema.
- Cheesecake con frutos rojos.

Bebidas

- Champagne Baron B, vinos Terrazas Reserva Malbec & Chardonnay, bebidas sin alcohol y café.

NOTAS ADICIONALES.

Cuando reservar: Puedes reservar hasta 6 horas antes si quedan plazas. Reserva ya y asegura tu plaza.

Accesibilidad: Accesible en silla de ruedas. Aseos accesibles. Es necesario indicarlo en la reserva.

Mascotas: No permitidas.

Horarios tentativos: 20:00 y 22:00 horas.

Punto de encuentro: Hoteles del centro de Buenos Aires,

Solicita tus cotizaciones presionando el icono de WhatsApp.