

Actividades en CARLOS KEEN – Domingo 31 de Mayo

- i. **Ignitus** - Restó de campo
Desayuno campestre
- ii. **Ek Ong Kar** Huerta agroecológica
Visita guiada a cargo de su creadora.
Compras de productos del establecimiento
- iii. **Ignitus** - Restó de campo
Visita guiada Proceso de elaboración de cervezas artesanales
Degustación de variedades cerveceros
- iv. **Ignitus** - Restó de campo
Almuerzo: entrada de empanadas, escabeches y hongos.
- v. **Mirando al Sur** Granja de Hongos Orgánicos
Visita guiada de cultivo
Tiempo para compras en su tienda
- vi. **Recorrido guiado**
Iglesia, Feria de Artesanos, Vieja estación del Ferrocarril y galpones históricos.

Itinerario estimado

04.15 Salida desde Terminal Mariano Moreno de Rosario

Carlos Keen

09.15 Desayuno (infusión + torta frita campera)

10.15 Huerta Orgánica, visita guiada y narrada

12.00 Visita guiada proceso de elaboración de cervezas. Degustación.

12.00 Almuerzo

15.00 Mirando al Sur hongos orgánicos, visita guiada

16.00 Visita guiada Iglesia, galpones, estación del ferrocarril, feria de artesanos
Iglesia San Carlos Borromeo, casas fundacionales.

18.00 Retorno hacia ciudad de origen. Arribo estimado 21.30 horas

DESAYUNO/RECEPCION INCLUIDO EN TARIFA En IGNITUS

Café, café con leche, tes y mate cocido, azúcar o edulcorante.
Torta frita o bizcocho de campo.

ALMUERZO INCLUIDO EN TARIFA En IGNITUS

Entrada

Tabla de fiambres conteniendo Lomito ahumado, salames, queso y empanadas de autor (gírgolas con mostaza de Dijon, bondiola ahumada con provoleta, osobuco braseado a la cerveza). Gírgolas y hongos fritos. Berenjena en escabeche. Morrones asados.

Principal

Asador criollo, cortes con ahumados de 18 horas, pechito de cerdo, chorizo, morcilla, vacío asado, chinchulín y lechón. Ensalada de vegetales o papas con verduras al horno.

Bebidas

Una botella de 1750 cc cada 2 personas. No incluyen bebidas alcohólicas. Las gaseosas no se sustituyen por alcohol.

Postre: Del día.

MENUES ESPECIALES –*notificar en el momento de la reserva, la composición puede variar acorde a disponibilidad de productos de estación-*

Menú Vegetariano:

- Pancitos de colores saborizados
- Verduras al horno de barro/parrilla
- Gírgolas fritas
- Empanada de gírgolas con mostaza
- Tabla de quesos sin salame
- Seitan al plato con guarnición y escabeches.

Menu sin TACC:

- Pancitos de colores saborizados sin TACC
 - Verduras al horno de barro/parrilla
 - Gírgolas fritas
 - Empanada de gírgolas con mostaza, masa sin TACC
 - Tabla de quesos sin salame
 - Seitan al plato con guarnición y escabeches
-