



FIN DE AÑO A PURO TANGO 2026

BUENOS AIRES

DURACIÓN: 04 DÍAS

Salida específica el 30 de Diciembre 2026

ITINERARIO

DÍA 1 BUENOS AIRES

Llegada a la ciudad de Buenos Aires. Traslado del aeropuerto al hotel seleccionado. Resto del día libre. Alojamiento.

DÍA 2 BUENOS AIRES

Desayuno en el hotel.

OPCIONAL: CENA SHOW DE FIN DE AÑO CON TRASLADOS

- El Aljibe
- La Ventana
- Michelangelo
- Gala Tango
- El Viejo Almacén
- Tango Porteño
- El Querandí
- Café de Los Angelitos

NOTA: Consulta tarifa de la cena show a tu elección.

DÍA 3 BUENOS AIRES

Desayuno en el hotel. El día de hoy realizaremos el City Tour Panorámico por la ciudad de Buenos Aires (Medio Día), en servicio regular con guía en español.

DÍA 4 BUENOS AIRES

Desayuno en el hotel. A la hora indicada traslado al Aeropuerto para tomar vuelo de regreso a tu ciudad de origen.

FIN DE LOS SERVICIOS.



EL ALJIBE - MENÚ DE FIN DE AÑO – 245 USD

Cena de tres pasos: Se deberá seleccionar una opción en cada paso del menú.

Entrada:

- Vitel Toné: Peceto a baja cocción, brotes, salsa de mayonesa casera & alcaparras.
- Ensalada de estación: Quinoa, brotes, remolacha, zuchinni, garbanzos crocantes & aderezo con frutos rojos.
- Ensalada Capresse: Tomates confitados, boconccinos de búfala, albahaca & pesto.

Plato Principal:

- Bife de chorizo a la parrilla con papas asadas a las hierbas y chimichurri.
- Pesca del día a la parrilla con alcaparras, aceitunas negras & verdes, oliva, tomates albahaca, limón & papas al natural.
- Raviolones de espinaca y ricota con tomate fresco, pomodoro & albahaca.
- Pasta vegana con tomates cherrys, pomodoro, albahaca fresca, berenjena, zapallito & ramewsan.

Postre:

- Pera al Torrontés con helado de crema americana.
- Panqueque relleno con dulce de leche.
- Helado de frutos rojos.

Bebidas:

- Vino Malbec.
- Vino Chardonnay.
- Cerveza.
- Agua.
- Gaseosa.
- Té o café.

Pick Up: 18:30 hrs hoteles céntricos.

Cena: 19:00 horas.

Show de Tango y Folclore: 20:00 horas.

Brindis con champagne: 22:00 horas.

Drop off: 22:00 horas y cada 15 minutos.

LA VENTANA – MENÚ DE FIN DE AÑO – 320 USD

Cena de tres pasos: Se deberá seleccionar una opción en cada paso del menú.

Entrada:

- Vitel Toné: Peceto a baja cocción, brotes, salsa de mayonesa casera & alcaparras.
- Ensalada de estación: Quinoa, brotes, remolacha, zuchinni, garbanzos crocantes & aderezo con frutos rojos.
- Ensalada Capresse: Tomates confitados, boconccinos de búfala, albahaca & pesto.

Plato Principal:

- Bife de chorizo a la parrilla con papas asadas a las hierbas y chimichurri.
- Pesca del día a la parrilla con alcaparras, aceitunas negras & verdes, oliva, tomates albahaca, limón & papas al natural.
- Raviolones de espinaca y ricota con tomate fresco, pomodoro & albahaca.
- Pasta vegana con tomates cherrys, pomodoro, albahaca fresca, berenjena, zapallito & ramewsan.

Postre:

- Pera al Torrontés con helado de crema americana.
- Panqueque relleno con dulce de leche.
- Helado de frutos rojos.

Bebidas:

- Vino Malbec.
- Vino Chardonnay.
- Cerveza.
- Agua.
- Gaseosa.
- Té o café.

Pick Up: 19:30 hrs hoteles céntricos.

Cena: 20:00 horas.

Show de Tango y Folclore: 22:00 horas.

Brindis con champagne: 00:00 horas.

Cotillón especial y Baile.

Drop off: 00:30 horas y cada 15 minutos.

MICHELANGELO – Menú de Fin de Año – 349 USD

Cena de tres pasos: Se deberá seleccionar una opción en cada paso del menú.

Entrada:

- Vitel Toné: Peceto a baja cocción, brotes, salsa de mayonesa casera & alcaparras.
- Ensalada de estación: Quinoa, brotes, remolacha, zuchinni, garbanzos crocantes & aderezo con frutos rojos.
- Ensalada Capresse: Tomates confitados, boconccinos de búfala, albahaca & pesto.

Plato Principal:

- Bife de chorizo a la parrilla con papas asadas a las hierbas y chimichurri.
- Pesca del día a la parrilla con alcaparras, aceitunas negras & verdes, oliva, tomates albahaca, limón & papas al natural.
- Raviolones de espinaca y ricota con tomate fresco, pomodoro & albahaca.
- Pasta vegana con tomates cherrys, pomodoro, albahaca fresca, berenjena, zapallito & ramewsan.

Postre:

- Pera al Torrontés con helado de crema americana.
- Panqueque relleno con dulce de leche.
- Helado de frutos rojos.

Bebidas:

- Vino Malbec.
- Vino Chardonnay.
- Cerveza.
- Agua.
- Gaseosa.
- Té o café.

Pick Up: 19:00 horas Hoteles céntricos.

Cena: 19:30 horas.

Show de Tango y Folclore: 21:45 horas.

Brindis con champagne: 00:00 horas.

Cotillón especial y Baile.

Drop off: 00:30 horas y cada 15 minutos.

GALA TANGO – MENÚ DE FIN DE AÑO – 425 USD

Cena de tres pasos: Se deberá seleccionar una opción en cada paso del menú.

Entrada:

- Vitel Toné: Peceto a baja cocción, brotes, salsa de mayonesa casera & alcaparras.
- Ensalada de estación: Quinoa, brotes, remolacha, zuchinni, garbanzos crocantes & aderezo con frutos rojos.
- Ensalada Capresse: Tomates confitados, boconccinos de búfala, albahaca & pesto.

Plato Principal:

- Bife de chorizo a la parrilla con papas asadas a las hierbas y chimichurri.
- Pesca del día a la parrilla con alcaparras, aceitunas negras & verdes, oliva, tomates albahaca, limón & papas al natural.
- Raviolones de espinaca y ricota con tomate fresco, pomodoro & albahaca.
- Pasta vegana con tomates cherrys, pomodoro, albahaca fresca, berenjena, zapallito & ramewsan.

Postre:

- Pera al Torrontés con helado de crema americana.
- Panqueque relleno con dulce de leche.
- Helado de frutos rojos.

Bebidas:

- Vino Malbec.
- Vino Chardonnay.
- Cerveza.
- Agua.
- Gaseosa.
- Té o café.

Pick Up: 19:30 horas Hoteles céntricos.

Cena: 20:00 horas.

Show de Tango y Folclore: 22:00 horas.

Brindis con champagne: 00:00 horas.

Cotillón especial y Baile.

Drop off: 00:30 horas y cada 15 minutos.

EL VIEJO ALMACÉN – MENÚ DE FIN DE AÑO – 279 USD

Cocktail:

- Variedad de canapés
- Roquefort y nueces
- Crudo y melón
- Tarteleta de atún y aceitunas negras
- Bruschetas de láminas de ternera y tártara
- Bruschetas con Guacamole
- Pinchos capresse
- Empanaditas criollas
- Croquetas de trigo burgol y mayonesa de zanahoria
- Bocaditos de masa filo de hongos y puerros
- Bocaditos de verdura en masa filo y semillas de amapola
- Brochet de lomo y pollo
- Kirch Lorraine



CENA DE GALA:

Entrada: Terrina de Salmón y Langostinos sobre cremoso de palta, bouquet de rúcula y tomates asados.
Plato Principal: Lomo en salsa Bordalesa, Láminas de papas gratinadas con provolone, panceta, hierbas, ratatouille de verduras y chip de papas rellenas.
Postre: Mousse de chocolate blanco y negro con Gelée de frutos y praliné de almendras.
Bebidas: Vino Trapiche Reserva Malbec y Chardonnay Gaseosas, Agua Mineral, Cerveza Copa de champagne para el brindis, Café y Té.
Importante: Consular por alternativas para menú sin TACC, vegetariano, vegano e infantil.

Pick Up: 19:30 A 20: 00 horas hoteles céntricos.
Cocktail de Bienvenida: 20:00 horas.
Show de Tango: 20:40 horas.
Cena de Gala: 22:00 horas.
Brindis y mesa dulce: 00:00 horas.
Fiesta con pista de Baile y DJ: 00:10 horas.
A partir de las 00:30 horas traslado de regreso a los hoteles.

TANGO PORTEÑO – MENÚ DE FIN DE AÑO – 339 USD

19:15 a 20:30 hs: Traslado desde los distintos Hoteles a Tango Porteño.
20:30 hs: Recepción. (A confirmar el menú)
21:00 hs: Cena de tres pasos: entrada, plato principal y postre. (A confirmar el menú)
Bebidas: Vino DV Catena Cabernet Malbec, DV Catena Chardonnay y Champagne. Cerveza, gaseosas y aguas.
22:30 hs: Show de Tango.
23:30 hs: Nos preparamos para recibir el Año Nuevo.
00:00 hs: Brindis, mesa dulce, DJ y bebidas toda la noche. Cotillón de fin de año.

EL QUERANDÍ – MENÚ DE FIN DE AÑO – 359 USD

Fiesta Temática: Buenos Aires años 20.

El Querandí Cena Tango Show, fundado en 1920, te invita a su velada del 31 de diciembre de 2026: Un escenario natural que propone revivir, con romanticismo y glamour, las postales de aquellos años dorados que marcaron a Buenos Aires.

Souvenirs: Los asistentes recibirán en la entrada accesorios para la fiesta de época (funyi, lengue, mitones, boas, vinchas), los cuales serán los souvenirs de una noche inolvidable.

Programa:

19:00 hs: Traslados desde los hoteles al Querandí.
20:15 hs: Recepción con personajes de época. Cocktail de época años 20, anana fizz y delicias saldas.
20:45 hs: Cena de Gala.
Cena de tres pasos: Se deberá seleccionar una opción en cada paso del menú.

ENTRADAS:

- Big Salmón Gravlax, acompañado de rúcula, gajos de naranjas, tomates confitados, palta en ensalada acevichada y eneldo.
- Crocante de Brie, queso brie en masa philo, setas, frutillas y tomates cherrys.
- Humita Norteña, maíz, cebolla, crema, queso y pesto.

PLATOS PRINCIPALES:

- Costilla de Cerdo a la Riojana: con papas españolas, morrón asado, arvejas, panceta y huevo frito.
- Lenguado en salsa crema de camarones y hongos. Con puré duquesa.
- Ojo de Bife Querandí. Con puré de papas trufado, salsa criolla con manzanas y especias.

POSTRES:

- Profiterol y pistacho helado. Bañado en chocolate.
- Semifreddo de frutillas con suave masita de maicena.
- Mousse de chocolate con frutos rojos.

22:15 hs: Espectáculo de Tango.

Open Bar de Vinos y Espumantes Premium toda la noche.

Incluye: Colomé Estate Malbec, Trapiche Chardonnay Reserva y Salentein Brut Nature Rosé.

23:45 hs: Preparación para los festejos de fin de año. Tradicional mesa dulce con delicias caseras y servicio de cafetería.

00:00 hs: Tradicional Conteo. Brindis. Baile y Dj.

Transporte de regreso a los hoteles de las 00:30 hs cada 30 min.

CAFÉ DE LOS ANGELITOS – 465 USD

Organiza la fiesta más divertida de Buenos Aires para recibir el 2027. El histórico café fundado en 1890 se vestirá de gala y será más que nunca "Testigo vivo de Buenos Aires".

Programa

20:00 hs: Recolección por los hoteles en servicio regular

20:30 hs: Recepción - Cocktail VIP

21:15 hs: Nuestro Show de tango de nivel internacional

22:15 hs: Cena VIP

00:00 hs: Brindis recibiendo el nuevo año y comienzo del baile con muchas sorpresas y mesa de dulces.

03:00 hs: Final de fiesta.

A partir de la 01:00 Hs traslados regulares cada hora, para regresar a los hoteles.

COCKTAIL RECEPCIÓN

- Carpaccio Lomo
- Langostinos marinados en tres cítricos
- Ceviche de pescado con guacamole
- Gravlax de Salmon con remolacha
- Salmón marinado en salsa de soja y eneldo
- Gravlax de Salmon
- Pernil de cerdo trinchado con variedad de salsas
- Ostras con limón
- Ostras roquefeller
- Variedad de sushi
- Pan Brioche Sándwich de patrón con pepinos agri dulces y mostaza de Dijon
- Sándwich de pollo con Panko
- Variedad de quesos
- Queso brie
- Chevrotin
- Gouda
- Parmesano
- Gruyere
- Queso azul
- Fontina
- Provolone
- Muzzarella de bufala
- Variedad de fiambres
- Jamón crudo español
- Mortadela italiana con pistachos
- Bondiola
- Bebidas incluidas Cocktail Recepción

VINOS DE BODEGAS SALENTEIN

- Vino Salentein Numina Malbec
- Vino Salentein Numina Chardonnay
- Espumante Alyda Van Salentein
- Agua Mineral
- Gaseosas
- Cerveza

MENU VIP CENA

Entradas:

- Gravlax de salmón rosado sobre cous cous con mango, palta, ciboulette, almendras tostadas y pasas de uva rubias, hidratado con azafrán y cítricos.
- Humita norteña al plato con salsa picante.
- Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo y/o queso & cebolla.
- Ciervo ahumado, queso brie con mermelada de tomate y mezcla de hojas verdes.
- Carpaccio de jibia con mayonesa casera, aceite de oliva y pimentón con mix de verdes.

PLATOS PRINCIPALES:

- Bife de chorizo Angus con papas rusticas, romero, tomate confitados y cebolla caramelizada.
- Bondiola braseada en cocción lenta con salsa de miel, vino blanco y jengibre acompañada de batata asada y peras salteadas en compresión.
- Medallón de lomo con vegetales grillados, cebollas caramelizadas, salteado de tomates cherrys y reducción de Malbec.
- Salmón rosado del Pacífico, con sésamo tostado, acompañado de papines del norte argentino, hongos, chips de kale y vegetales baby.
- Raviolos de calabaza, queso azul y nueces en masa de espinaca con salsa de vegetales y olivas frescas.

POSTRES:

- Suspiro Porteño.
- Pavlova: merengue crujiente relleno de crema batida, frutos rojos y miel de caña.
- Creme brulee de dulce de leche.
- Queso camembert acompañado de higos en almíbar, mermelada de naranja y zanahorias con castañas, almendras tostadas y miel de caña.

BEBIDAS

- Vino Salentein Numina Malbec
- Vino Salentein Numina Chardonnay
- Espumante Alyda Van Salentein
- Agua Mineral
- Gaseosas
- Cerveza



INCLUYE



- 03 noches de Alojamiento en hotel seleccionado en Buenos Aires.
- Traslados Aeropuerto Buenos Aires / Hotel / Aeropuerto Buenos Aires en servicio regular.
- City Tour Panorámico por la ciudad de Buenos Aires (Medio Día), en servicio regular con guía en español.
- Tour de Compras en fábricas de cuero, ropa, etc. (Cortesía)
- Casino Puerto Madero: Entrada y traslado gratis brindado por el Casino para mayores de 18 años. (Cortesía)
- 10% de descuento en el Restaurante Puerto Cristal de Puerto Madero. (Cortesía)
- Desayunos & Impuestos.
- Seguro de viaje

NO INCLUYE



- Boleto de avión Cd. de Origen – Buenos Aires (EZE) - Cd. de Origen
- Impuestos aéreos
- **Cena de Fin de Año 31 de Diciembre 2026.**
- Almuerzos, cenas, vuelos y otros servicios no especificados
- Tours o actividades opcionales
- Traslados aeropuerto – hotel v.v en horario nocturno
- Early check-in, ni late check-out.
- Propinas pago directo en efectivo
- Gastos no especificados en el programa

PRECIOS

Precios por persona en dólar americanos (USD)

HOTEL	VIGENCIA	SGL	DBL	TPL
Dora Hotel (Superior)	30DIC26-02ENE27	415	225	205
Two Buenos Aires (Estándar)		425	235	229
NH City Buenos Aires (Estándar)		509	275	275
Kenton Palace Buenos Aires (Estándar)		579	305	309
Intercontinental (Classic)		715	375	359
Sofitel Buenos Aires (Superior)		1195	615	745

NOTA: Consulta con tu ejecutivo tarifa para noche adicional en Buenos Aires en el hotel de tu preferencia.



HOTELES PREVISTOS O SIMILARES

CIUDAD	TURISTA 3*	PRIMERA 4*	SUPERIOR 5*
BUENOS AIRES	Dora Hotel (Superior)	NH City Buenos Aires (Estándar)	Intercontinental (Classic)
	Two Buenos Aires (Estándar)	Kenton Palace Buenos Aires (Estándar)	Sofitel Buenos Aires (Superior)

Nota: En caso de no confirmarse estos hoteles, se confirmará otro hotel de misma categoría.

NOTAS IMPORTANTE

- Precios por persona en moneda indicada, sujeto a disponibilidad del operador final y a cambios sin previo aviso. Precios en moneda extranjera serán pagaderos en moneda nacional al tipo de cambio del día para anticipos y cuando se liquide el paquete.
- Nuestros precios pueden sufrir variaciones de valores, hasta que todos los servicios y hospedajes sean confirmados.
- Las cortesías no inciden en el precio del paquete. No hacer uso de las mismas no implica derecho a reclamo o compensación y la vigencia, modificación y/o finalización de cualquiera de las mismas es facultad de cada prestador. Pudiendo ocurrir sin previo aviso y sin que esto signifique una falta en la calidad y/o cantidad de los servicios incluidos.
- Los programas están contemplados con las habitaciones de categoría estándar.
- Para todas las reservas se requieren copia de los pasaportes y el número de teléfono / Celular que van a utilizar durante su viaje.
- Para personas mayores de 70 años aplica suplemento en el seguro de viaje. Favor revisar con su ejecutivo.
- Consulte políticas para cambio y/o cancelaciones.

Vigencia hasta el 30 de Diciembre de 2026.

