



Rio Symposium on Atomic Spectrometry

6 - 11 October 2019

Mendoza - Argentina

Hotel InterContinental Mendoza
Salón Cerros

DÍA MIÉRCOLES – 09 de Octubre de 2019

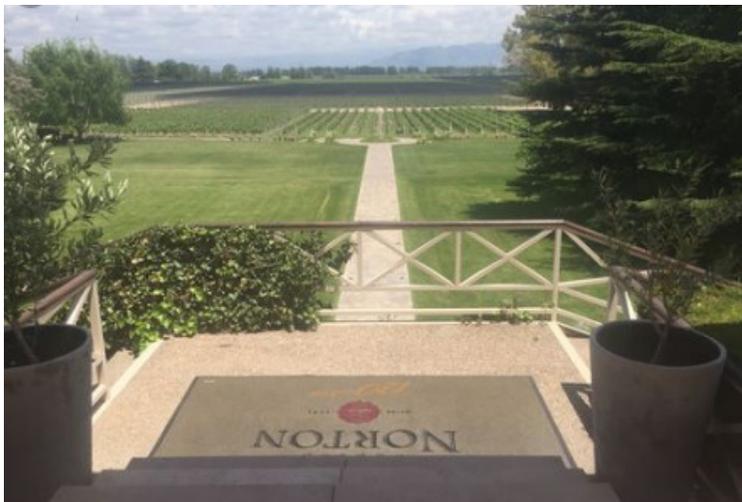
08:15 hs. Salida desde el Hotel Intercontinental hacia Bodega Norton.

Bodega Norton es una bodega de origen austríaco de reconocida trayectoria en la vitivinicultura argentina, por la calidad de sus vinos y espumantes.

Finca Perdriel es la propiedad original de Norton, donde está ubicada la bodega. Con cien años de cultivos continuos, está constituida por 100 hectáreas, a 950 metros sobre el nivel del mar, con vides de entre 30 y 50 años de antigüedad.



Los invitamos a vivir la evolución de un sueño. Nos remontamos a 1989, a la visión del austríaco, experto en cristalería Gernot Langes Swarovski, quien se propuso compartir la riqueza de nuestro terroir, con amantes del vino de más de 60 países del mundo. Hoy, la Bodega es un sello de enólogos premiados y el trabajo artesanal de apasionados cosechadores. Más que un nombre, Bodega Norton es una firma indeleble que conecta historia con terroir, talento con pasión.



09:30 hs. Visita Experiencia Malbec. Se comenzará con una copa de espumante de bienvenida y se recorrerá la bodega. Se degustará un Reserva Malbec y un vino de nuestra línea Signature winemaking.

Secretary: **SB Congresos & Eventos**

Hotel InterContinental | Ofi 11 | Av Acceso Este, Lateral Norte 3292 | Mendoza, M5521AAR,
Argentina

Tel: +54 261 4237519 Cel: +54 9 261 5793166 | Email: secretary@15riosymposium.com

www.15riosymposium.com



10:30 hs. Salida prevista hacia el Dique Potrerillos

Recorrido por el lago y posterior almuerzo en el tradicional Gran hotel Potrerillos.

12:30 hs. Almuerzo previsto según menú elegido (Opciones de menú al final de la página). No incluye bebidas con alcohol ni propinas.

GRAN HOTEL POTRERILLOS

La historia de Gran Hotel Potrerillos se remonta a 1940 cuando comenzó su construcción, marcada por un importante incremento en la obra pública, específicamente del sector turístico. Veinticinco años después atravesó un período de inestabilidad que lo llevó a cerrar sus puertas en dos oportunidades. La primera, en 1967 debido a la lentitud de las obras viales de acceso.



A partir de 2005 volvió a surgir la idea de reabrir el Gran Hotel Potrerillos, dándole el valor turístico y cultural que merece. Enfrentar su recuperación luego de años de abandono, tanto en su estructura edilicia como en su entorno circundante, conllevó la responsabilidad de incorporar

nuevos requerimientos acordes a las necesidades actuales, sin desnaturalizar su carácter incorporado fuertemente en la memoria colectiva mendocina.



Secretary: **SB Congresos & Eventos**

Hotel InterContinental | Ofi 11 | Av Acceso Este, Lateral Norte 3292 | Mendoza, M5521AAR, Argentina

Tel: +54 261 4237519 Cel: +54 9 261 5793166 | Email: secretary@15riosymposium.com

www.15riosymposium.com



Rio Symposium on Atomic Spectrometry

6 - 11 October 2019

Mendoza - Argentina

Hotel InterContinental Mendoza

Salón Cerros

16:15 hs. Salida del Hotel Potrerillos hacia Olivícola Laur.

17:30 hs. Visita guiada por la fábrica y degustación en Laur.

LAUR

Fundada en 1906 por Don Francisco Laur, inmigrante francés, oriundo de la región de Loire ubicada al sur de Francia, quien se afincó en Cruz de Piedra (Maipú) a principios del 1.900, fue pionero en la implantación de olivares en la provincia de Mendoza como así también en la elaboración de aceite de oliva extra virgen.



Hoy en día sus puertas están abiertas al Turismo donde los visitantes pueden conocer los secretos de elaboración, su historia y degustar sus productos.

VALOR POR PERSONA 50 USD.-

Secretary: **SB Congresos & Eventos**

Hotel InterContinental | Ofi 11 | Av Acceso Este, Lateral Norte 3292 | Mendoza, M5521AAR,
Argentina

Tel: +54 261 4237519 Cel: +54 9 261 5793166 | Email: secretary@15riosymposium.com

www.15riosymposium.com



OPCIONES DE ALMUERZO

OPCION 1

ENTRADA

(Elija una opción)

- Tiradito de salmón gravlax sobre cake de ricota y hongos en salsa sweet de pimientos con mix de verdes, reducción de soja y miel
- Queso brie apanado con semillas, emulsión de zanahorias y chauchas al wok perfumadas con ajo
- Ensalada de rúcula y durazno con langostinos en tempura de semillas y fideos de huevo a la plancha
- Mollejas grilladas y rúcula fresca con chutney de manzana, micromix y crouton de brioche
- Bruschetta con trío de tomates boconccinos, albahaca frita y olivas negras deshidratadas

PRINCIPALES:

(Elija una opción)

- Ojo de bife con puré de papas y cebollas caramelizadas, criolla de pimientos con cebollas asadas y tomates horneados
- Filet envuelto en panceta y vegetales asados, puré de batata crocante y chimichurri de hierbas
- Bondiola asada con crema de calabaza, láminas de manzana asada y salsa barbacoa de ciruelas y batatas chips
- Risotto de puerros con gratín de hongos, hebras de lomo, demiglasse y parmesano crocante (opción máximo 30 pax)
- Rotolo de salmón y ricota en masa negra, crema con cítricos y almendras, y salteado de vegetales.
- Pollo gratín con queso provolone, blinis de quínoa cremosa con espinaca y crema de maíz, y crocante de zanahoria (chip)

POSTRE:

(Elija una opción)

- Fruta quemada con helado de crema de almendras, almíbar de menta y biscuit caramelizado
- Tartín de mascarpone y maracuyá, con helado de naranja y coulis de naranja
- Húmedo de chocolate y ganache de chocolate con praliné, con cubos de crema y reducción de naranjas.
- Flan de coco, con crema de dulce de leche y tuils de nuez

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Incluye Agua Mineral con gas y sin gas - Gaseosas línea Coca Cola

Secretary: **SB Congresos & Eventos**

Hotel InterContinental | Ofi 11 | Av Acceso Este, Lateral Norte 3292 | Mendoza, M5521AAR,
Argentina

Tel: +54 261 4237519 Cel: +54 9 261 5793166 | Email: secretary@15riosymposium.com

www.15riosymposium.com



Rio Symposium on Atomic Spectrometry

6 - 11 October 2019

Mendoza - Argentina

Hotel InterContinental Mendoza

Salón Cerros

OPCION 2

RECEPCION:

(Elija una opción)

Brusquetas con jamón crudo

Sándwich vegetariano y/o de pollo rúcala y tomates quemados

Provolone a la plancha sobre cracker de faina

Empanadas capresse

Pasteles y/o empanadas de carne

Chinchulines crocantes con chimi de hierbas

Minichoripanes

ENSALADAS:

(Elija una opción)

Ensalada de mix de verdes con chips de queso parmesano, croutons y aderezo

Ensalada de rúcula, peras y aderezo de queso azul y almendras

Tomates de estación con mozzarella, hierbas y sal de olivas negras

Vegetales de estación al grill con aceite de oliva y ajo

Papas y batatas cuña al horno

Ensalada tibia de berenjenas tomate y pepino con limón y hierbas

ASADO:

Chorizo- Morcilla y Achura (molleja o chinchulines según stock)

Cortes de cerdo: bondiola (o punta de espalda o matambre) al limón

Cortes de res: Punta de pierna (picaña) o colita de cuadril a la parrilla

Costillar a la llama (y vacio a la llama según cantidad de personas)

Opción de adicionar pollo (a pedido del cliente)

POSTRE:

(Elija una opción)

Panqueques con dulce de leche y salsa toffee tibia con helado de crema y fruta fresca

Flan suave con mousse de dulce de leche

Cremoso de chocolate con ganache de chocolate blanco y frutos rojos

Fruta quemada con crema y salsa inglesa y galletita de coco

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Incluye Agua Mineral con gas y sin gas - Gaseosas línea Coca Cola

Secretary: **SB Congresos & Eventos**

Hotel InterContinental | Ofi 11 | Av Acceso Este, Lateral Norte 3292 | Mendoza, M5521AAR,
Argentina

Tel: +54 261 4237519 Cel: +54 9 261 5793166 | Email: secretary@15riosymposium.com

www.15riosymposium.com