
BORA VIAJAR
FIM DE ANO
a puro tango
AMICHI
MUNDO JVS
OPERADORA TURÍSTICA



Serviços incluídos:

- Passagem AéreaTURKIKSH AIRLINES no vôos Ida: 30/12-TK15 com Retorno dia 03/01/27 TK16
- obs.Tarifa Aérea dinamica favor reconfirmar valores no dia da reserva.
- 4 noites de hospedagem em hotel selecionado em Buenos Aires.
- Traslados aeroporto de Buenos Aires / hotel / aeroporto de Buenos Aires, em serviço regular.
- City tour panorâmico por Buenos Aires (meio dia), em serviço regular com guia em espanhol.
- Tour de compras em fábricas de couro, roupas etc. (cortesia).
- Casino Puerto Madero: entrada e traslado gratuitos oferecidos pelo cassino, para maiores de 18 anos (cortesia).
- 10% de desconto no restaurante Puerto Cristal, em Puerto Madero (cortesia).
- Cafés da manhã e impostos.

Serviços não incluídos:

- Jantar de Réveillon de 31 de dezembro de 2026 (ver opções e somar).
- Almoços e jantares
- Voos e demais serviços não especificados.
- Gorjetas em geral.

OBS: Cortesia: as cortesias não influenciam o preço do pacote. Não fazer uso delas não implica direito a reclamação ou compensação. A vigência, modificação e/ou encerramento de qualquer uma delas é facultade de cada prestador, podendo ocorrer sem aviso prévio e sem que isso signifique falha na qualidade e/ou quantidade dos serviços incluídos.

MUNDO JVS
OPERADORA TURÍSTICA

TARIFAS POR PESSOA

NH City Buenos Aires (Standard) - 4★

Apartamento Individual: R$ 8.244,57
Apartamento Duplo: R$ 6.441,63
Apartamento Triplo: R$ 6.441,63

Kenton Palace Buenos Aires (Standard) - 4★

Apartamento Individual: R$ 8.829,63
Apartamento Duplo: R$ 6.740,13
Apartamento Triplo: R$ 6.746,10

Dora Hotel - 3★

Apartamento Individual: R$7.426,68
Apartamento Duplo: R$ 6.005,82
Apartamento Triplo: R$ 5.820,75

Two Buenos Aires (Standard) - 3★

Apartamento Individual: R$ 7.540,11
Apartamento Duplo: R$ 6.071,49
Apartamento Triplo: R$ 6.519,24

Dazzler Maipú (Classic) - 4★

Apartamento Individual: R$ 8.698,29
Apartamento Duplo: R$ 6.764,01
Apartamento Triplo: R$ 6.167,01

Intercontinental (Classic) - 5★

Apartamento Individual: R$ 10.005,72
Apartamento Duplo: R$ 7.361,01
Apartamento Triplo: R$ 7.205,79

Sofitel Buenos Aires (Superior) - 5★

Apartamento Individual: R$ 14.089,20
Apartamento Duplo: R$9.504,24
Apartamento Triplo: R$ 10.554,96

Condições de Pagamento

• Pagamento via PIX com 5% de desconto sobre o valor do pacote (não aplicável às taxas e ao IOF).
• Parcelamento: entrada de 25% + taxa de serviço + IOF, com saldo remanescente em até 9 parcelas sem juros no cartão de crédito.
• Valores sujeitos a alteração conforme disponibilidade e variação cambial no momento da confirmação da reserva.
Câmbio de referência utilizado: R$ 5,97 por USD.

OPÇÕES DE CEIA SHOW DE RÉVEILLON 31/12 COM TRASLADOS

El Aljibe –	R$ 1.373,10 por pessoa	La Ventana –	R$ 1.844,73 por pessoa
Michelangelo –	R$ 2.035,77 por pessoa	Gala Tango –	R$ 2.507,40 por pessoa
El Viejo Almacén –	R$ 1.611,90 por pessoa	Tango Porteño –	R$ 1.964,13 por pessoa
El Querandí –	R$ 2.083,53 por pessoa	Café de los Angelitos –	R$ 2.746,20 por pessoa

Os valores incluem jantar especial de Réveillon, show de tango e traslados regulares de ida e volta.
Condições de Pagamento
✅ PIX: 5% de desconto sobre o valor da ceia.
✅ Cartão de Crédito: Entrada de 25% + taxa administrativa + IOF, com saldo parcelado em até 9 vezes.
Consulte o cardápio completo de cada casa de tango:
•Valores sujeitos à alteração e disponibilidade no momento da reserva. Câmbio de referência: R$ 5,97 por USD.

MUNDO JVS
OPERADORA TURÍSTICA

EL ALJIBE



Menú de Fin de Año

Cena de tres paso: 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 horas 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.

Volver al Menú principal



Menú de Fin de Año

Cena de tres paso: 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.

Volver al Menú principal

MICHELANGELO



Menú de Fin de Año

Cena de tres paso: 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.

Volver al Menú principal



Menú de Fin de Año

Cena de tres paso: 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.

Volver al Menú principal



Menú de Fin de Año

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.

Volver al Menú principal



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.

Volver al Menú principal



Fiesta Temática Años 20: 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 paso: 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.

Volver al Menú principal

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.

Volver al Menú principal



Café de los Angelitos este 31 de diciembre

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:

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 agridulces 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

Volver al Menú principal

- 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 mezclum 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 Pacifico, con sésamo tostado, acompañado de papines del norte argentino, hongos, chips de kale y vegetales baby.
- Ravioles 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

Bebidas incluidas

VINOS DE BODEGAS SALENTEIN

- Vino Salentein Numina Malbec
- Vino Salentein Numina Chardonnay
- Espumante Alyda Van Salentein

Volver al Menú principal

- Agua Mineral
- Gaseosas
- Cerveza

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.

Volver al Menú principal