



# date el gusto

Segunda Edición | Semana Santa 2022

## Mapa gastronómico

Te invitamos a conocer nuestra gastronomía local visitando algunos de los establecimientos de nuestros prestadores. Donde podras disfrutar de un menú "date el gusto" especialmente pensado para compartir el sabor de nuestro lugar con vos.

En este mapa encontraras la ubicación de cada prestador.

MÁS  
INFO  
AQUÍ



[turismoelbolson.gov.ar](http://turismoelbolson.gov.ar)



## Cronograma

### Viernes 15 de abril

- 17:00 Hs. **INICIO DE ACTIVIDADES**  
Apertura de predio, globas y escenario.
- 17:30 Hs. **RAIZ** - Espectáculo musical.  
Musical Latinoamericano.
- 18:00 Hs. **COCINA EN VIVO DE TODOS LOS CHEFS.**
- 18:40 Hs. **COSMO COMARCA** - Espectáculo musical.  
Daniel Lugones y Christian Van Lacke.
- 19:10 Hs. **CONVERSATORIO SOBRE NUTRICIÓN.**  
Lic. María Julia Wenzel junto a **Cheff Juan Solorza.**
- 19:50 Hs. **CONVERSATORIO VALKYRIA GIN**  
Preparación de destilado de con degustación.
- 20:30 Hs. **COCINA EN VIVO Cheff Pablo Quiven**  
junto a productor de Trufas y productora Azafrán Rhody Garden.
- 21:10 Hs. **VIKA** - Espectáculo musical. Pop Urbano

### Sábado 16 de abril

- 17:00 Hs. **CONVERSATORIO SOBRE APICULTURA**
- 17:30 Hs. **ADRIAN VIVAS** - Espectáculo musical.  
Folclore.
- 18:00 Hs. **COCINA EN VIVO Juan Izaguirre**  
junto a productora de quesos La Chacana.
- 18:40 Hs. **CONVERSATORIO Y CLASE MAGISTRAL SOBRE FERMENTADOS.**  
Alimentación viva Bosque. Bosque Almacén. Facundo Gallardo Saavedra y Gretel Reguilo.
- 19:20 Hs. **CLASE MAGISTRAL CERVECERÍA EL BOLSÓN.**  
Cocción de Cerveza en vivo.
- 20:00 Hs. **Juan Ferrara. COCINEROS ARGENTINOS.**
- 20:40 Hs. **COCINA EN VIVO Augusto Rousseau y Martin Ritson Martinez.**
- 21:20 Hs. **SEXAPPEAL**  
Espectáculo musical. Pop-Rock.
- 22:00 Hs. **DJ HERNÁN DELGADO**  
Espectáculo musical. Música Electrónica.



# date el gusto

15 y 16 de abril

## 2° EDICIÓN SEMANA SANTA

### ENTRADA LIBRE Y GRATUITA

EN CALLE O'NELLI Y PEATONAL AZCONA.  
EL BOLSÓN. RÍO NEGRO. PATAGONIA ARGENTINA

Cocina en vivo

Productores locales

Food trucks y Degustaciones

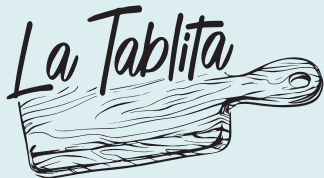
Tour gastronómico

Charlas, recetas y música en vivo



El Bolsón  
ES ESTAR BIEN

CASA RUDOLPH



Av. San Martín 1528 - Local 2



Verde Menta  
Bio Almacén

SARFE  
GRUPO SARAVIA FERNANDEZ

## Mapa gastronómico



**1 JAUJA** Av. San Martín 2867

*Salmón blanco con croute de rosa mosqueta puré de zanahoria, vegetales glaseados y hongos de pino.*

**2 NORDOESTE** Dorrego y Perito Moreno

*Brochetones mixtos de langostinos y pollo con salsa enchilada*

**3 PUEBLO CHICO** Av. San Martín 2538

*Paleta de cordero al horno de barro, con papas cuña y ensalada mixta*

**4 ESTACIÓN DE CERVEZA** Feria Franca de Productores

*Chaura Grape Ale – Cerveza blonde de Chaura, combinada con uvas Gewürztraminer de la bodega "Patagonian wines"*

**5 SPEAKEASY** Roca 357

*Bien argento – Chorizo a la pomarola montado sobre un pan*

**6 PATIO CERVECERO** Av. San Martín y Padre Feliciano

*Pizza de hongos de pino de Mallín Ahogado y rúcula de la zona. Copa de frutos rojos de la zona con helado de americana Jauja*

**7 EL TABLÓN** Av. San Martín 2467

*Pizza de panceta ahumada, hongos de pino y cebolla morada*

**8 A GUSTO** Dorrego 539

*Pappardelle en crema de langostinos y trucha ahumada*

**9 COSECHA** Dorrego 486

*Fetuccines de Otoño – Fetuccines con crema de zapallo y salteado de hongos de pino & Morillas! Acompañado de cóctel Syrup de hongos de pino y zapallo anco Cabernet sauvignon - Jugo de limón - Vermú Rosso.*

**10 GRADO 42** Av. Belgrano, esq. Av. San Martín

*Excursión "Sabores de la Comarca"*

**11 PARRILLA CARLITOS** Roca e Islas Malvinas

*Menú 1 – Filete de trucha ahumada, sorrentinos de trucha con salsa de hongos y copa de frutos regionales.  
Menú 2 - Huevos rellenos, trucha con salsa de roquefort y flan casero.*

**12 LA LOLA:** Ruta 40 y Subida de Marqués

*Cordero al asador*

**13 LA PASTERÍA DEL VIVERO** Camino Los Nogales

*Torta "otoño en El Bolsón"*

**14 PARRILLA EL QUINCHO** Mallín Ahogado

*Curanto Patagónico con variedad de carnes y verduras de la zona (Sólo el sábado 16 desde las 13 hs)*