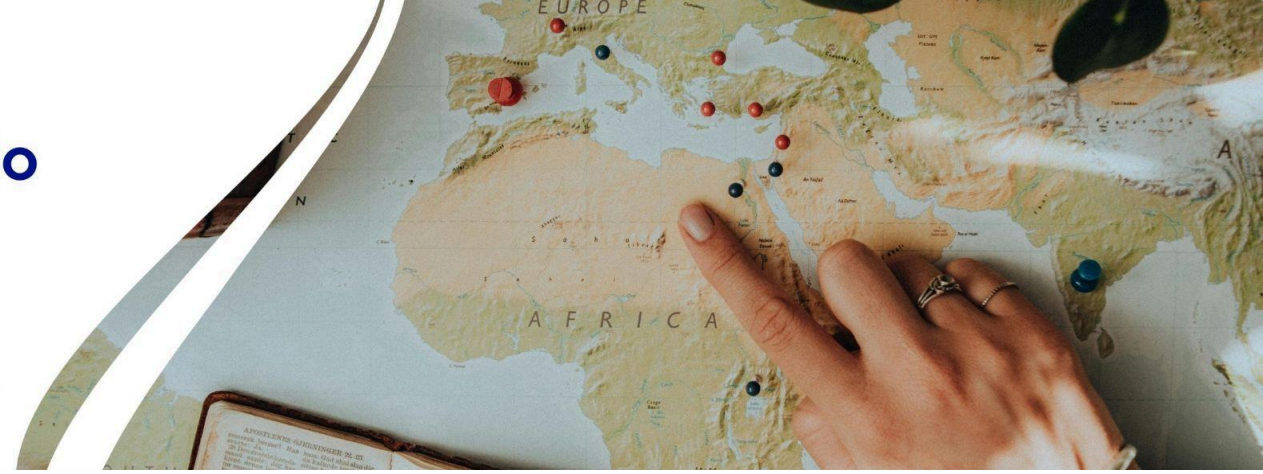
Itinerario



Federada Turismo

*** Itinerario de la Experiencia***

Fecha: 6 de Febrero

Origen: San Carlos de Bariloche

Destino: Lago Epuyén, Chubut (ubicado dentro de la franja privilegiada de anularidad)

Duración: Día completo

Incluye:

Traslado ida y vuelta en vehículo + Guía durante todo el recorrido.

Acompañamiento, charlas exclusivas y guía astronómica en vivo por una astrónoma profesional.

Gafas de papel para observación solar durante el Eclipse (obligatorio)

Desayuno de bienvenida + Mesa de Brunch Patagónico de Autor servido a orillas del lago.

Itinerario Detallado

05:00 hs —— Encuentro y Salida desde Bariloche

08:30 hs —— Arribo a Epuyén y Desayuno de Bienvenida

09:30 hs —— Taller Astronómico y Preparación (Charla con la Astrónoma)

10:20 hs —— Inicio del Fenómeno (Primer contacto solar)

11:30 hs —— Servicio del Brunch Patagónico

11:55 hs —— MÁXIMO DEL ECLIPSE (Anillo de Fuego sobre el Lago)

12:30 hs —— Sobremesa y Cierre Dulce

13:40 hs —— Finalización del Eclipse y Tiempo Libre

16:00 hs —— Retorno hacia San Carlos de Bariloche

Propuesta Gastronómica de Autor

La propuesta combina materias primas locales, ahumados tradicionales y productos de estación servidos en un montaje rústico y elegante a metros del espejo de agua.

08:30 - 09:30 hs | Desayuno de Bienvenida

Recepción con el aroma de café recién filtrado y panadería casera mientras la brisa del lago da inicio a la jornada.

Infusiones: Café de filtro, selección de tés, mate cocido, leche y hierbas regionales.

Panadería & Dulces: Medialunas de manteca, pan casero tostado (blanco, negro y con semillas), budín de limón/naranja y budín de banana con nuez.

Para untar: Manteca, queso crema, dulce de leche artesanal y mermeladas de frutos cordilleranos.

Salados light: Mini sándwiches de miga (jamón y queso; queso y tomate).

Frescos: Fruta fresca de estación cortada, yogur natural y granola casera horneada.

11:30 - 13:30 hs | Mesa de Brunch Patagónico

Un despliegue de sabores regionales diseñado para degustar de forma relajada durante las distintas etapas del eclipse.

Panes & Dips: Panes caseros, focaccia con romero y grisines acompañados por hummus de remolacha, babaganoush, queso crema con verdeo y dip de berenjenas asadas.

Ahumados & Tabla Regional: Quesos patagónicos, manteca de hierbas, jamón crudo, salame de jabalí o ciervo, lomito ahumado y trucha ahumada.

Cocina de Campo & Entradas:

Tortillas caseras (papa y cebolla; verduras y queso).

Mini quiches rústicas de hongos con queso y de calabaza con cebolla caramelizada.

Empanaditas criollas (carne cortada a cuchillo, cordero patagónico y opción vegetariana).

Vegetales & Ensaladas:

Vegetales asados (calabaza, boniato, zanahoria, cebolla morada y hongos).

Papas rústicas con romero, servidas tibias.

Ensalada de cuscús con vegetales asados, hierbas, limón y frutos secos.

Ensalada fresca de hojas, pera, nueces y queso de cabra.

Cierre Dulce:

Frutas frescas de estación: frutillas, frambuesas, manzana y pera.

Final dulce: crumble de manzana, brownies y alfajorcitos regionales.

Importante:

La visualización del eclipse está sujeta a los factores meteorológicos del día. La imposibilidad parcial o total de visualizar el evento no dará lugar a la devolución del importe ni al reembolso de los servicios contratados (traslados, gastronomía y guía astronómica), los cuales se prestarán con normalidad conforme a la programación establecida.