

Evento: TRAVESÍA GASTRONÓMICA

Duración alrededor de 4 horas. Adultos y niños. Requiere Reservación.

Qué Incluye:

1. TRAVESÍA BOTÁNICA

Después de probar los ricos matahambre preparados por el Chef Vivoni, disfrutará de un tour por un edén de cultivos e historias, de una Hacienda de 400 acres, en la montaña fría de Adjuntas, donde podrá ver hasta limones de 5 libras.

2. TRAVESÍA GASTRONÓMICA (Menú Degustación)

El chef Ventura Vivoni deleitará a sus invitados con una cena excepcional, diferente y única. Usted tendrá la oportunidad de degustar alrededor de 8 a 9 cursos o platos deliciosos, exóticos y artísticos creados exclusivamente por el Chef Vivoni en el Restaurante Vida Ventura, en la que el chef combina la comida tradicional con su creatividad y experiencia en la gastronomía global. Todas sus creaciones con los productos frescos de la Hacienda, de acuerdo a la temporada. Durante el último curso se puede degustar el único dulce artesanal confeccionado de cidra (un fruto de corteza carnosa que se asemeja al limón), que la familia VIVONI prepara en una fábrica pequeña, instalada en la Hacienda.

3. BALCONADA HISTÓRICA CON CAFÉ ARTESANAL

Para finalizar, disfrutará de una amena conversación en una balconada histórica y romántica, sobre Historia, mientras prueba nuestro café artesanal exclusivamente cosechado en nuestra Hacienda, sentado en una sala que data de 1887.



Información de Contacto:

Hacienda Luz de Luna & Restaurante Vida Ventura

Para contactarnos, comuníquese a uno de los siguientes teléfonos:

Teléfonos del Restaurante:

+1 787.829.9096

+1 787.829.9095

Teléfono del Chef Ventura Vivoni:

+1 787.210.6908.

También puede hacerlo escribiendo a uno de nuestros correos electrónicos:

Luchy Vivoni e-mail: luchyvivoni@restaurartevidadventura.com
luchyvivoni@hotmail.com

Chef Vivon e-mail: vivoni.ventura@gmail.com

Web site: <http://www.restaurartevidadventura.com>

Hacienda Luz de Luna & Restaurart Vida Ventura

Carretera 135, Km. 73.3

Barrio Yahuecas,

Adjuntas, PR 00601

RESERVACIONES:

Horario:

Sábados y Domingos: 1:00 -12:00pm. (6:00pm para grupos de 10+).

Precio:

\$75.00 por persona, incluye la travesía gastronómica de 8 cursos o platos. (Servicio no incluido).

Aceptamos efectivo y tarjetas de crédito.

Cabida por Función:

La cabida por función es de 35 personas, de manera que es importante llamar con tiempo para hacer su reservación. Si la función está llena, podemos incluirle en un listado y avisarle en caso de que surjan cancelaciones. Si hace una reservación para cierto número de personas, asegúrese de no traer personas extra, pues no estaremos preparados para atenderles como merece. Somos muy detallistas a la hora de preparar cada curso de degustación.

Vestimenta:

Sugerimos, casual elegante, cómodo (no sandalias, ni pantalones cortos). Si va a asistir a la segunda función (de las 5:00 pm), es recomendable que traiga algo para abrigarse, pues la temperatura podría ser algo fría.

Puntualidad:

Agradecemos su puntualidad ya que esto le permitirá participar de las travesías junto al resto del grupo que ha reservado para la misma hora que usted. Ofrecemos, travesías fuera de los días y las horas antes indicadas mediante acuerdo previo.

Haga arreglos para llegar entre 5 minutos antes y 10 minutos después de la hora de su reservación. No antes, ni después: Pasados los diez minutos ya no tendrá tiempo de disfrutar el primer curso (platillo) y el grupo ya se habrá ido.

Alergias:

Es **importante** que nos indique de antemano todas sus alergias. Esta información es muy importante a la hora de preparar nuestra Travesía Gastronómica.

Vinos:

Contamos con una variedad limitada de vinos. Si lo desea, puede traer el de su preferencia. Conlleva un cargo por descorche de \$10.00 por botella.

Niños:

Los niños son bienvenidos en el Restaurante Vida Ventura. Contamos con otras opciones de comida para niños menores de 10 años. Por favor indíquenos con antelación si lo desea.

Cancelaciones: *NOTA IMPORTANTE* Si luego de hacer su reservación, no puede asistir, le agradeceremos nos llame con 24 horas de antelación para cancelar. Eso nos permite avisarles a las personas que están en la lista de espera. De no hacerlo a tiempo, nos veremos precisados a cobrarle la mitad de la travesía por persona. La razón para ello es que preparamos las travesías (platos) sólo para las personas que han reservado, de manera que si usted no cancela a tiempo, su travesía gastronómica se pierde.