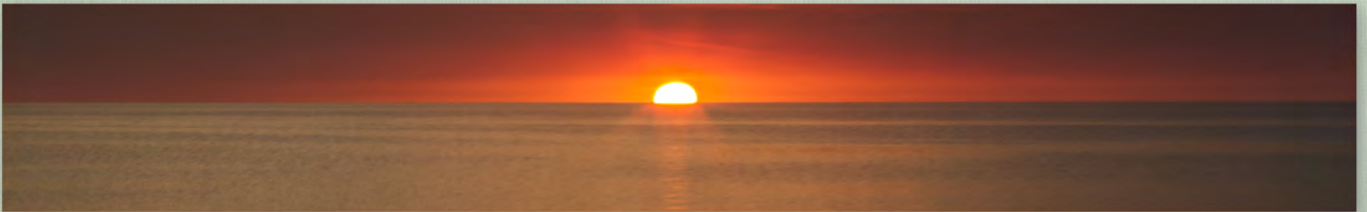




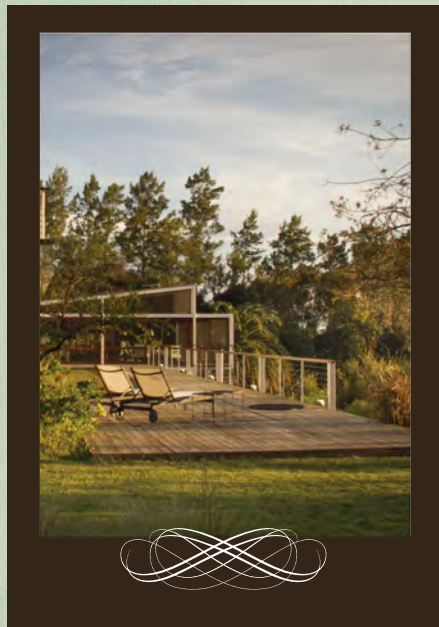
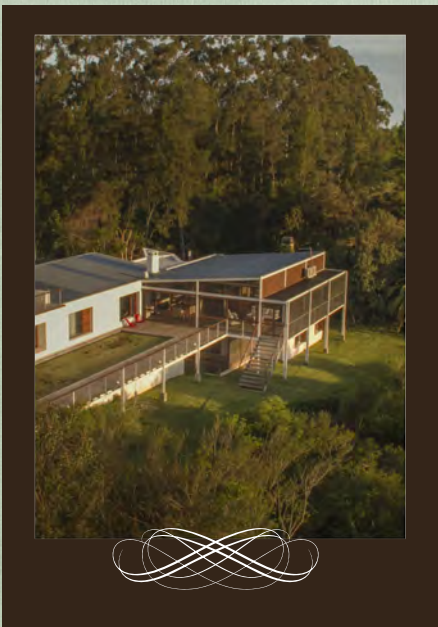
río ancho

GOURMET LODGE

De un horizonte de vivencias inolvidables nace Río Ancho Gourmet Lodge. Ubicado en un entorno único, a orillas del Río de la Plata, a pocos kilómetros de Colonia del Sacramento, Uruguay.



La visión franca a este inmenso río es nuestro sello. Te invitamos a disfrutar de atardeceres únicos, playas de arenas blancas, el silencio propio del lugar y una naturaleza que puede contemplarse desde todos los espacios de una casa atendida por sus dueños.



UBICACIÓN

Río Ancho, Gourmet Lodge se emplaza en una zona rural a 10 km del Centro Histórico de Colonia del Sacramento y a orillas del Río de la Plata.

DIRECCIÓN

Tula Suarez de Cutinella s/n,
Paraje El Caño, Colonia del Sacramento.

HABITACIONES

Tres habitaciones equipadas para descansar en la mayor comodidad y desconectarse de las obligaciones. Disponible el servicio "3 Bedroom Suite", para reservar las tres habitaciones juntas de modo exclusivo.

Habitación Deluxe



- Superficie 30 M2
- Televisor LCD HD de 50"
- Aire Acondicionado
- Vistas a la piscina, el monte autóctono y el Río de la Plata
- Habitación con cama Matrimonial o dos camas twin
- Posibilidad de 1 huésped adicional
- Baño compartimentado

Habitación Junior Suite



- Superficie 63 M2
- Control Solar Motorizado
- Televisor LCD HD de 50"
- Aire Acondicionado
- Vistas a la piscina, el monte autóctono y el Rio de la Plata
- Habitación con cama Matrimonial o dos camas twin
- Jardín privado con ducha exterior y área de relax
- Baño compartimentado

Habitación Master Suite



- Superficie 75 M2
- Control Solar Motorizado
- Televisor LCD HD de 50"
- Aire Acondicionado
- Habitación con cama Matrimonial o dos camas twin
- Sala de estar independiente (con posibilidad de dos huéspedes adicionales)
- Balcón privado con Jacuzzi y vista panorámica al Rio de la Plata y al monte autóctono
- Baño compartimentado

CARTA

Rio Ancho Gourmet Lodge abre sus puertas para honrar a sus huéspedes.

La magia de nuestra cocina se inspira en lo mejores frutos que brindan nuestros productores locales. Sus huer-
tas, carnes, quesos y pesca son convocados para ofrecer un menú de siete pasos.

El menú de Rio Ancho Gourmet Lodge, es un recorrido entre los mejores productos nativos y exóticos que
hemos encontrado en la región y una experiencia única en el lugar. Nuestra propuesta privilegia tanto a
comensales vegetarianos como omnívoros. Son todos bienvenidos a nuestra mesa.

El camino comienza con un aperitivo y nuestros panes amasados día a día, luego seguimos con la sopa crema
que nos prepara para recibir el tercer paso: la entrada.

Con el deseo de seguir descubriendo texturas; seguirá la pesca de río y la pasta casera, con el quinto paso llegamos a una carne o vegetales exquisitamente preparados.

El dulce, sugerente, y un final con infusiones o café, acompañados de petit fours.

Nuestra propuesta contempla vino y bebidas. Rio Ancho cuenta con una cava especial para descubrir los vinos que Uruguay tiene para ofrecer y sorprender.



MARTIN MOLTENI COCINA

Martin Molteni recupera en cada uno de sus platos, los sabores de culturas originarias que poblaron estas tierras. De esta filosofía que acompaña cada sabor, sumada al diálogo permanente con los productores locales surge la identidad de su cocina.



BIOGRAFÍA DE MARTÍN MOLTENI

Martin Molteni descubre la cocina en el restaurant de su familia a los 12 años

Realizó sus diplomas de Cocina, y de Pastelería en el Regency Hotel School, de Australia.

Desde los 17 a los 21 años, trabajó en cocinas de hoteles y restaurants de renombre – Lola, Dill, El Aljibe – Sheraton Hotel, La Mansión – Park Hyatt.

Durante 1994 y 1995 se muda a Francia, donde aprende el proceso de tradición, origen y creación de la cocina, principalmente junto a Jacky Dallais, de “La Promenade”.

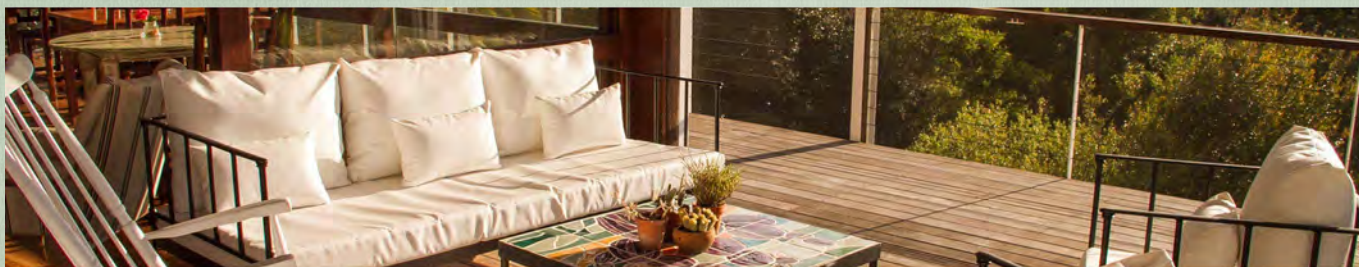
En 1996 regresa a Argentina, con el propósito de encontrarle una identidad a la cocina local. Desde su regreso, fue chef de cocina de distintos restaurants, dirigió postítulos de cocina, disertó asiduamente en festivales, exposiciones y seminarios, fue jurado de competencias culinarias, en Argentina y el exterior, y representó a Argentina en numerosos concursos. Entre 2002 a 2006 fue consultor gastronómico de los Hoteles Boutique Mares Sur. En 2006 abre PURATIERRA restaurant donde desarrolla su filosofía culinaria, dando forma a una nueva cocina de bases precolombinas en Sudamérica. Entre sus reconocimientos se encuentra PURATIERRA nombrado mejor nuevo restaurant 2007 en los premios Cuisine&Vins, Martín nombrado Chef del Año 2008 en los premios Tendencias Gastronómicas, en 2013 n°33 de los 50 BEST LATAM en la lista San Pellegrino, y n°50 en 2014. Opera la planta de CATERING PURATIERRA, y la chocolatería-pastelería de alta gama KAO y es consultor de proyectos hoteleros y gastronómicos para empresas en Argentina y el exterior, donde encuentra terreno fértil para plasmar su espíritu.

PROGRAMAS



Almuerzo + Distensión

Nuestro programa de almuerzo, comienza con la recepción de los comensales, el descubrimiento de nuestra propuesta, para luego pasar a la mesa. Finalizada la experiencia podrán distenderse en nuestros espacios, living, los jardines, la terraza o la playa según la temporada y sus gustos particulares.



Tardes + Té

A partir de las 16 horas brindamos un servicio de té en nuestro salón comedor, de vista privilegiada, para disfrutar de la naturaleza característica de la región. Una selección de simples sabores a través de hebras de té, café NESPRESSO, algunos hallazgos dulces y rústicos, o simples tostadas con jaleas caseras de frutas de la región. Antes o después, el frondoso bosque se presta para caminatas, hasta dar con la playa y disfrutar de una puesta del sol única en el mundo.



Atardeceres + Cocktails

A las 18 hs abrimos la barra para presentar una cocktelería de las grandes marcas de destilados. Bebidas Premium, cristalería, tragos cuidados y originales para vivir la caída del sol sumergidos en la inmensidad del paisaje.





Lodge + Desayuno

Para quienes vienen a cenar y no desean volver al pueblo, contamos con habitaciones de confort para pasar la noche. Al día siguiente despertarán en medio de la calma y la naturaleza, para comenzar con un desayuno reconfortante, teñido de detalles locales.

Cena + Degustación

A partir de las 21hs un nuevo deleite a los sentidos, sobre todo al gusto y el olfato. Nuestros comensales probarán los más elaborados sabores de la cocina regional, preparados por nuestro Chef Gourmet en base a ingredientes e insumos propios de la estación, fruto de la pesca, cultivos y recursos de la zona. Además, una degustación de los mejores vinos para sorprender a los más exigentes.



PROGRAMAS DE CONTENIDO



Contamos con programas continuos para compartir con los huéspedes, en caso de que quieran disfrutar de una experiencia distinta, o con grupos en caso de jornadas de trabajos y workshops.

Las temáticas disponibles son:

Licores caseros
Amasado de pan
Repostería
Yoga y Masajes
Avistaje de pájaros
Huerta orgánica
Equinoterapia
Cabalgatas guiadas
Arquería
Kayaking

Eventos corporativos y sociales

Realizamos todo tipo de eventos para empresas o particulares, resolviendo la gastronomía, ambientación, espacios y experiencias con una capacidad continua para 30 personas. En caso de mayor volumen consúltenos. Intentaremos brindarle soluciones en medio de este paraíso.

Jueves a Sábados 11.30 a 22.30 hs. Domingo 11.30 a 18 hs. Lunes a Domingos. Corporativos y Sociales
Tula Suarez de Cutinella s/n, Paraje El Caño, Colonia del Sacramento, Uruguay
Thursday to Saturday 11.30 a 22.30 hs. Sunday 11.30 a 18 hs. Monday to Sunday. Corporate and Social Events
Reservas / Bookings +598 4520 2205 info@rioanchocolonia.com www.rioanchocolonia.com