

TANGO PORTEÑO

MENÙ EXECUTIVE

ANTIPASTI

San Telmo

Empanada classica (torta salata) di carne e olive verdi.

Villa Urquiza

Fiore di prosciutto di Parma, bocconcini di mozzarella, pomodorini cherry e bouquet di insalatina dell'orto, con marmellata di pomodori e vinaigrette agli agrumi.

Flores

Crema di cipolla glassata, scalogno e porro con crostini di pane casereccio e pioggia di prezzemolo fresco.

PIATTI UNICI

Parque Patricios

Entrecôte di Angus con mattonella di patata affumicata, bacon e verdeo e contorno di caponata classica.

Almagro

Coscia di pollo disossata al grill, con purè di patate e spinaci e salsa leggera al limone.

Nueva Pompeya

Matambre di maiale (taglio di carne corrispondente alla pancetta) con contorno di patate rustiche arrostate e pesto di timo fresco.

Barracas

Penne rigate al pomodoro con pioggia di olive e basilico à la julienne.

DESSERT

Tango porteño

Degustazione di dolci tipici portegni: Budino con dulce de leche (crema di caramello), Gelato al dulce de leche su biscuit al cioccolato e arancia, Selezione di formaggi e marmellate.

Montserrat

Mousse di dulce de leche con base di brownie al cioccolato e noci e scaglie di cioccolato.

Bevande Incluse

Alamos Red Blend - Alamos Chardonnay

Acqua - Gazzosa – Birra

Caffè – Tè

Extra: vini e cocktail non inclusi nel menù