

TANGO PORTEÑO

MENU PLATEA

ENTRÉES

San Telmo

Empanadas créoles classiques de viande coupée au couteau avec des olives vertes.

Villa Urquiza

Fleurs de prosciutto de Parme, perles de mozzarella, tomates cherrys confites et bouquet de feuilles du jardin avec une marmelade de tomates et vinaigrette au citron.

Flores

Soupe crémeuse d'oignon glacés, échalotes et poireaux avec des croutons de pain de campagne et pluie de persil frais.

PLATS PRINCIPAUX

Parque Patricios

Steak de chorizo Angus grillé avec un bloc de pomme de terre fumées, bacon et légumes, avec une caponata traditionnelle.

Almagro

Pilon et cuisse de poulet désossés au grill, accompagné de purée de pomme de terre avec des épinards et une sauce douce au citron.

Nueva Pompeya

Roulé de porc à l'argentine au grill, accompagné de patates douces sautées et du pesto de thym frais.

Barracas

Penne Rigate au pomodoro avec une pluie d'olive et une julienne de basilic frais.

DESSERTS

Tango Porteño

Dégustation de desserts classiques de Porteño : flan classique à la confiture de lait, glace de confiture de lait sur un biscuit au chocolat et à l'orange, et fromage et dessert de patate douce.

Montserrat

Mousse de confiture de lait avec une base de brownie au chocolat avec des noix et un éventail de chocolat.

Boissons incluses

Benjamín Nieto Malbec – Benjamín Nieto Chardonnay

Eau – Sodas – Bière

Café – Thé

Optionnel : Carte des vins et cocktails non inclus dans ce menu.