



MENU PLATEA

ENTRADAS - STARTERS - ENTRADAS

San Telmo

Clásicas empanadas criollas de carne cortada a cuchillo con aceitunas verdes.

Classic creole little pies stuffed with knife-cut veal meat and green olives.

Clássicos pastéis crioulos de carne cortada à faca com olivas verdes.

Villa Urquiza

Flores de prosciutto de Parma, perlas de mozzarella, tomates cherrys confitados y bouquet de hojas de huerta con mermelada de tomates y vinagreta cítrica.

Parma prosciutto flowers, mozzarella pearls, candied cherry tomatoes and bouquet of garden leaves with tomato jam and citrus vinaigrette.

Flores de Presunto de Parma, pérolas de mozzarella, tomates cerejas confitados e buquê da horta com geléia de tomate e vinagrete levemente cítrico.

Flores

Sopa crema de cebollas glaseadas, echalotes y puerros con crotones de pan de campo y lluvia de perejil fresco.

Glazed onion, shallot and leek cream soup with countryside bread croutons and fresh parsley rain.

Sopa creme de cebolas glasé, chalote e alho-poró com torradinhas de pão de campo e chuva de salsa fresca.

PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES - PRATOS PRINCIPAIS

Parque Patricios

Bife de chorizo raza Angus grillé con block de papa ahumada, panceta y verdeo, con clásica caponatta

Bife de chorizo (typical Argentinian meat cut) grilled breed accompanied by block smoked potato, bacon and verdeo, with classic caponatta

Bife de chorizo raça Angus grelhada acompanhada de bloco de batata defumada, bacon e verdeo, com caponatta clásica



TANGO PORTEÑO

CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

Almagro

Pata y muslo de pollo deshuesada al grill, acompañado de puré de papas veteado con espinacas y suave salsa de limón.

Chicken leg and thigh boneless grilled, accompanied by mashed potatoes with spinach and soft lemon sauce

Assinha e coxa de frango desossada na brasa, acompanhada de purê de batatas com espinafre e suave molho de limão

Nueva Pompeya

Matambrito de cerdo a la parrilla, acompañado de batatas rusticas asadas y pesto de tomillo fresco.

Grilled flank steak pork, marinated, grilled, accompanied by sweet potatoes rustic roasted and fresh thyme pesto

Matambre do porco, marinado, grelhado, acompanhado de batata-doce rústica assado e pesto de tomilho fresco

Barracas

Penne Rigate al pomodoro con lluvia de olivas y juliana de albahaca fresca.

Penne Rigate with pomodoro sauce, with olives rain and fresh basil

Penne Rigate o pomodoro com chuva de azeitonas e manjeriçã fresco

POSTRES - DESSERTS - SOBREMESAS

Tango Porteño

Degustación de clásicos postres Porteños: Clásico flan con dulce de leche, Helado de dulce de leche sobre biscuit de chocolate y naranja, y queso y dulce de batata.

Porteño typical dessert tasting:

Crème caramel homemade custard, cheeses and confitures trilogy, crème-caramel ice cream on orange and cocoa crispy biscuit.

Degustação de típicas sobremesas portenhas:

Pudim caseiro com doce de leite, trilogía de queijos e doces, sorvete de doce de leite sobre crocante de cacáo e laranjas.

Montserrat

Mousse de dulce de leche con base de brownie de chocolate y nueces y abanico de chocolate.

Sweet milk mousse with chocolate brownie base and nuts and chocolate fan.

Mousse de doce de leite con base de brownie de chocolate com nozes e raspas de chocolate.



TANGO PORTEÑO
CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

Bebidas Incluidas - Included Beverages - Bebidas Incluídas

Benjamín Nieto Malbec – Benjamín Nieto Chardonnay

Aguas – Gaseosas – Cerveza

Café – Té

Benjamín Nieto Malbec – Benjamín Nieto Chardonnay

Waters - Soft drinks – Beer

Coffee - Tea

Benjamín Nieto Malbec – Benjamín Nieto Chardonnay

Águas, Refrigerante, Cerveja

Café e Chás

Opcional: Carta de vinos y tragos no incluidos en este menú.

Optional: Wine and drink list not included in this menu.

Optativo: Carta de vinhos e drinques não incluídos neste cardápio.