

TANGO PORTEÑO

MENU VIP

ENTRÉES

Boedo

Ceviche de langoustines avec une mousse d'avocat et du pain grillé croquant.

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.

Caballito

Tournedos de porc Angus grillé avec une sauce de champignons des bois, accompagné de pommes de terre rissolées et oignons frits.

Villa Crespo

Saumon rose du Pacifique au grill, accompagné de maïs grillé et salade fraîche.

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.

San Cristobal

Ravioles de viande braisée avec une sauce aux champignons, tomates fraîches et julienne de basilic.

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.

Congreso

Bavaroise de fruit de la passion avec un biscuit au chocolat avec du lait et délice croquant.

Boisson incluses

DV Catena Cabernet Malbec – DV Catena Chardonnay – Mousseux Bianchi Extra Brut

Eau – Sodas – Bières

Café – Thé – Petit Fours

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