

TANGO PORTEÑO

MENÙ VIP

ANTIPASTI

Boedo

Ceviche di gamberetti con mousse di avocado e crostone di pane croccante

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.

Caballito

Tournedos di Angus alla griglia con salsa di funghi e contorno di patate rosolate e cipolle arrostiti.

Villa Crespo

Salmone del Pacifico alla griglia con salsa di choclo affumicato (mais bianco) e insalata fresca.

Almagro

Coscia di pollo disossata alla griglia, 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 arrostiti e pesto di timo fresco.

San Cristobal

Ravioli di manzo brasata con sugo ai funghi, pomodoro fresco 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.

Congreso

Bavarese di maracuja con biscuit di cioccolato al latte e chips croccanti.

Bevande Incluse

DV Catena Cabernet Malbec - DV Catena Chardonnay – Spumante Bianchi Extra Brut

Acqua - Gazzosa – Birra

Caffè – Tè - Petit Fours

Extra: *vini e cocktail non inclusi nel menù*