



TANGO PORTEÑO

CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

MENU VIP

ENTRADAS - STARTERS - ENTRADAS

Boedo

Ceviche de langostinos con mousse de palta y tostón de pan crocante.
Shrimp ceviche with avocado mousse and crispy bread tostón
Ceviche de camarão com mousse de abacate e tostón de pão crocante

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 fohilas 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

Caballito

Tournedó de lomo raza Angus grillado con salsa de hongos del bosque, acompañado de papas risolle y cebollas asadas.

Tournedó of loin grilled Angus with mushroom sauce of the forest, accompanied by risolle potatoes and roasted onions.

Tournedó de Angus de lombo grelhado com molho de cogumelos da floresta, acompanhado de batatas e cebola assada.

Villa Crespo

Salmon Rosado del Pacifico al grill, acompañado de brulle de choclo ahumado y ensalada fresca.

Pink salmon Pacific Grill, accompanied by brullé in smoky corn and fresh salad

Salmão Rosado del Pacifico grelhado, acompanhado de calda de milho defumado e salada fresca.

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 lemon sauce.

Assinha e coxa de frango dessosada na brasa, acompañada de puré 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

San Cristobal

Ravioles de ternera braseada con salsa de hongos, tomates frescos y juliana de albahaca.

Braised veal ravioli with mushroom sauce, fresh tomatoes and basil julienne.

Ravioli de vitela refogado com molho de cogumelos, tomate fresco e juliana de manjeriçao.

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:



TANGO PORTEÑO
CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

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, trilogia de queijos e doces, sorvete de doce de leite sobre crocante de cacao 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 com base de brownie de chocolate com nozes e raspas de chocolate.

Congreso

Bavaroise de maracujá con biscuit de chocolate con leche y chip crocante.

Passion fruit bavaroise with chocolate milk biscuit and crispy chip.

Bavaroise de maracujá com biscoito de leite achocolatado e batata frita.

Bebidas Incluidas - Included Beverages - Bebidas Incluídas

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

Aguas – Gaseosas – Cerveza

Café – Té – Petit Fours

DV Catena Cabernet Malbec - DV Catena Chardonnay - Sparkling Bianchi Extra Brut

Waters - Soft drinks - Beer

Coffee - Tea - Petit Fours

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

Águas, Refrigerantes, 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.*