

Menù cena VIP a Señor Tango

Benvenuto con champagne e canapè assortiti

Antipasti Gourmet

- Animelle di cuore, gamberi, rucola e patate dorate pai con riduzione di Malbec
- Crêpes ripiene di pomodori, formaggio e sottili fette di basilico in varietà di salse mediterranee: prosciutto crudo, bouquet verde e scaglie di formaggio
- Gamberi dorati con peperoni saltati e indivia

Piatto principale

- Medaglione di lombo con duxelles di funghi, patate rustiche, champignon saltati con erbe fini
- Grande bistecca di chorizo alla brace con verdure glassate e patate rustiche
- Petto di pollo grigliato con riso selvatico, cipollotti e funghi
- Spaghetti al nero di seppia con basilico, pomodori freschi e salsa alla panna con gamberi

Dolce

- Torta di mele con gelato alla vaniglia
- Mousse di frutto della passione e frutta di stagione
- Torta al lime classica con gelato al limone
- Delizia al cioccolato con gelato ai frutti rossi

Bevande

- Luigi Bosca Reserva: Cavernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay, Sauvignon blanc
- Sain Felicien: Cavernet Sauvignon, Malbec, Cabernet-Merlot Chardonnay, Sauvignon blanc
- Terrazas Reserva: Shyra, Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay (intera bottiglia)
- Chandon: Champagne Extra Brut
- Birre, bibite, acqua minerale liscia o gassata

Servizio di caffetteria offerto da Petit Fours

Il presente menù è soggetto a variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti di stagione.