



MENU VIP

ENTRADAS - STARTERS - ENTRADAS

Boedo

*Tartar de salmón rosado, remolachas y aguacate con vinagreta de limón.
Pink salmon tartare served with beets and avocado with lemon vinaigrette.
Tartar de Salmão rosa, beterraba e abacate com vinagrete de limão.*

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

*Humus de remolacha con berenjenas y zuchinnis asados, cherrys confitados y mix de verdes y vinagreta de cítricos.
Beet hummus with eggplants/aubergine and roasted zucchini, candied cherry tomatoes, mix of green leaves and citric vinaigrette.
Hummus de beterraba com beringelas e zuchinis assados, tomates cerejas cristalizados e misturas de verduras e vinagrete 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 grillado con block de papa ahumada y verdeo. Con típica salsa criolla y chimichurri típico argentino.
Grilled bife de chorizo (typical Argentinian meat cut) steak served alongside a smoky potato and green onion.
Accompanied with traditional Argentinian sauces: chimichurri and criolla.
Bife de chorizo grelhado com guarnição de bloco de batata defumada e cebolinha verde, com molhos típicos argentinos: chimichurri e criolla.*



TANGO PORTEÑO

CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

Caballito

Lomo de ternera con salsa de Malbec acompañado de papines andinos aplastados y espárragos grillados.

Veal tenderloin bathed in Malbec sauce served with crushed Andean potatoes and grilled asparagus.

Filé mignon ao molho Malbec acompanhado de batatinhas andinas achatadas e espargos grelhados.

Villa Crespo

Salmon Rosado con costra de frutos secos, acompañado con risotto de arroz salvaje y puré de arvejas.

Pink salmon with dried fruit crust served with wild rice risotto and pea puree.

Salmão rosa com crosta de frutos secos, servido com risoto de arroz selvagem e purê de ervilhas.

Almagro

Roll de pollo relleno de pimientos asados, jamón y mozzarella con crema de verdeo acompañado con puré de cabutia.
Chicken roll stuffed with roasted peppers, mozzarella and ham with green onion cream and kabutia puree on the side.

Rolo de frango recheado com pimentão assado, presunto e mozzarella com creme de cebolinha verde servido com purê de abóbora cabotia.

Nueva Pompeya

Bondiola de cerdo agridulce con dúo de batatas asadas con aceites de hierbas.

Sweet and sour pork with a roasted sweet potato side dish dressed with herb oil.

Lombo de porco agridoce com duo de batata-doce assada com óleo de ervas.

San Cristobal

Ravioles de ternera braseada con salsa mediterránea.

Braised veal ravioli with mediterranean sauce.

Ravioles de vitela brasada com molho mediterrâneo.

Barracas

Fetuccinis al pesto de albahaca y rúcula con salsa de pimientos amarillos, cherrys confitados y mix de frutos secos.

Fettucine covered in a basil and arugula/rocket pesto and a yellow bell pepper sauce, cherry tomatoes confit and dried fruit mix on the side.

Fettuccini com pesto de manjeriçã e foguete com molho de pimenta amarela, tomates cerejas cristalizados e frutos secos mistos.



TANGO PORTEÑO

CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

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, trilogia de queijos e doces, sorvete de doce de leite sobre crocante de cacao e laranjas.

Montserrat

Mousse de chocolate al cognac, cremoso de naranja, dulce de leche, sable de cacao y naranja.

Chocolate mousse with cognac, orange cream, dulce de leche, cocoa and orange sable.

Mousse de chocolate ao conhaque, crème de laranja, doce de leite e zibelina de cacau e laranja.

Congreso

Mousse de chocolate blanco, gelée de frutos del bosque, brownie de chocolate blanco y arándanos, bouquet de frutos.

White chocolate mousse, forest fruits jam, white chocolate and blueberry brownie, fruits bouquet.

Mousse de chocolate branco, molho de frutos silvestres, brownie de chocolate branco e mirtilos e um ramalhete de frutas.

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.*