



MENU VIP

Entradas

Boedo

Colas de langostinos patagónicos marinadas, acompañadas de mousse de palta y tomates frescos.

San Telmo

Clásicas empanadas criollas de carne cortada a cuchillo con aceitunas verdes.

Villa Urquiza

Dúo de jamón crudo y cocido acompañado de cubos de queso, timbal de papas a la crema de mostaza y ciboulette de bouquet de hojas verdes.

Flores

Sopa crema de cebollas glaseadas, echalote y puerros con croutons de pan de campo y lluvia de perejil fresco.

Platos Principales

Parque Patricios

Bife de chorizo raza Angus grillé con papas textura, tomates cherry, pimientos y queso provolone.

Caballito

Tournedo de lomo raza Angus grillado con papa texturada, tomates cherry, pimientos y queso provolone acompañado de salsa malbec.

Palermo

Salmon rosado en crocante de frutos secos, acompañado de risotto y vegetales olive.

Almagro

Pechuga de pollo rellena con panceta y rúcula, acompañado de puré de batata al caramelo, tian de vegetales al romero y suave salsa de lima.

Nueva Pompeya

Matambre de cerdo con papa textura, tomates cherry, pimientos y queso provolone.

Barracas

Fetuccinnis italianos con pimientos y berenjenas baby en suave salsa crema de albahaca y castañas.



Postres

Tango Porteño

Degustación de típicos postres porteños:

Flan casero con dulce de leche, trilogía de queso y dulce, helado de dulce de leche sobre crocante de cacao y naranjas.

Montserrat

Mousse de chocolate semi amargo especiado, acompañado de clásico arroz con leche sobre praliné.

Barrio Norte

Cre moso de maracuyá sobre biscuit de chocolate con leche, acompañado de cubos de manzanas asadas.

Bebidas Incluidas

Vino Tinto y Blanco Rutini

Cerveza , gaseosas y agua mineral

Café y Petit Fours

Opcional: Carta de vinos y tragos no incluidos en este menú.