



MENU VIP

Entradas

Boedo

Rabinhos de camarões patagónicos marinados acompanhados de mousse de abacate e tomates frescos.

San Telmo

Clássicos pastéis crioulos de carne cortada à faca com olivas verdes.

Villa Urquiza

Dupla de presuntos, cru e cocido, acompanhada de cubos de queijo, pudim de batatas à creme de mostarda e ciboulette em bouquet de folhas verdes.

Flores

Sopa creme de cebolas glasé, chalote e alho-poró com torradinhas de pão de campo e chuva de salsa fresca.

Pratos Principais

Parque Patricios

Contrafilé raça Angus grelhado com batata textura, tomates cherry, pimientos e queijo provolone.

Caballito

Tournedo de filé mignon raça Angus grelhado com batata textura, tomates cherry, pimientos e queijo provolone acompanhado de molho malbec.

Palermo

Salmão rosado em crocante de frutos secos, acompanhado de risotto e vegetais á oliva.

Almagro

Peito de frango recheado com bacom e rúcula, acompanhado de puré de batat doce ao caramelo, tian de vegetais ao romero e suave molho de lima.

Nueva Pompeya

Matambre de porco com batata textura, tomates cherry, pimientos e queijo provolone.

Barracas

Soledad... la de Barracas – Vals – 1946 – Carlos A. Petit/Rodolfo Sciamarella.

Fettuccini italianos com pimentos e pequenas beringelas em suave molho de alecrim e castanhas.



Sobremesas

Tango Porteño

Degustação de típicas sobremesas portenhas:

Pudim caseiro com doce de leite, trilogia de queijos e doces, sorvete de doce de leite sobre crocante de cacão e laranjas.

Montserrat

Mousse de chocolate semidoce especiado, acompanhado de clássico arroz com leite sobre praliné.

Barrio Norte

Creme de fruta da paixão sobre biscoito de chocolate com leite, acompanhado de cubos de maçãs assadas.

Bebidas Incluídas

Chandon Extra Brut Champagne

Vinho Rutini

Cerveja, refrigerantes y água mineral

Café

Optativo: Carta de vinhos e drinques não incluídos neste cardápio.