



MENU EJECUTIVO

ENTRADAS

San Telmo

Clásicas empanadas criollas de carne cortada a cuchillo con aceitunas 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.

Flores

Sopa crema de cebollas glaseadas, echalotes y puerros con crotones de pan de campo y lluvia de perejil fresco.

PLATOS PRINCIPALES

Parque Patricios

Bife de chorizo raza Angus grillé con block de papa ahumada, panceta y verdeo, con clásica caponatta

Almagro

Pata y muslo de pollo deshuesada al grill, acompañado de puré de papas veteado con espinacas y suave salsa de limón.

Nueva Pompeya

Matambrito de cerdo a la parrilla, acompañado de batatas rusticas asadas y pesto de tomillo fresco.

Barracas

Penne Rigate al pomodoro con lluvia de olivas y juliana de albahaca fresca.

POSTRES

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.

Montserrat

Mousse de dulce de leche con base de brownie de chocolate y nueces y abanico de chocolate.



Bebidas Incluidas - Included Beverages

Alamos Red Blend – Alamos Chardonnay

Aguas – Gaseosas – Cerveza

Café – Té

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