



MENU EJECUTIVO

Entradas

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 en 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.

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.

La Boca

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



Postres

Montserrat

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

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.

Bebidas Incluidas

Vino Alamos Red Blend y Alamos Chardonnay - Bodega Catena Zapata

Cerveza, gaseosas y agua mineral

Café

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