



## *MENU EJECUTIVO*

### *ENTRADAS*

#### *San Telmo*

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

#### *Villa Urquiza*

*Flores de Presunto de Parma, pérolas de mozzarella, tomates cerejas confitados e buquê da horta com geléia de tomate e vinagrete levemente cítrico.*

#### *Flores*

*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 raça Angus grelhada acompanhada de bloco de batata defumada, bacon e verdeo, com caponatta clássica*

#### *Almagro*

*Assinha e coxa de frango dessosada na brasa, acompanhada de purê de batatas com espinafre e suave molho de limão*

#### *Nueva Pompeya*

*Matambre do porco, marinado, grelhado, acompanhado de batata-doce rústica assado e pesto de tomilho fresco*

#### *Barracas*

*Penne Rigate o pomodoro com chuva de azeitonas e manjerição fresco*



## **SOBREMESAS**

### **Tango Porteño**

*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 doce de leite con base de brownie de chocolate com nozes e raspas de chocolate.*

### **Bebidas Incluídas - Included Beverages**

*Alamos Red Blend - Alamos Chardonnay*

*Águas, Refrigerante, Cerveja*

*Café e Chás*

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