

## *MENU EJECUTIVO*

### *ENTRADAS - STARTERS - ENTRADAS*

#### *San Telmo*

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

*Classic creole little pies stuffed with knife-cut veal meat and green olives.*

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

#### *Villa Urquiza*

*Humus de remolacha con berenjenas y zuchinnis asados, cherrys confitados, mix de verdes y vinagreta de cítricos.*

*Beet Hummus with eggplants/aubergine and roasted zucchini, candied cherry tomatoes, mix of green leaves and citric vinaigrette.*

*Hummus de beterraba com beringelas e zuchinis assados, tomates cerejas cristalizados e misturas de verduras e vinagrete cítrico.*

#### *Flores*

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

*Glazed onion, shallot and leek cream soup with countryside bread croutons and fresh parsley rain.*

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

### *PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES - PRATOS PRINCIPAIS*

#### *Parque Patricios*

*Bife de chorizo grillado acompañado con block de papa ahumada y verdeo. Con típica salsa criolla y chimichurri típico argentino.*

*Grilled bife de chorizo (typical Argentinian meat cut) steak served alongside a smoky potato and green onion. Accompanied with traditional Argentine sauces: chimichurri and criolla sauce.*

*Bife de chorizo grelhado com guarnição de bloco de batata defumada e cebolinha verde, com molhos típicos argentinos: chimichurri e criolla.*

#### *Almagro*

*Roll de pollo relleno de pimientos asados, jamón y mozzarella con crema de verdeo acompañado con puré de cabutia.*

*Chicken roll stuffed with roasted peppers, mozzarella and ham with green onion cream and kabutia puree on the side.*

*Rolo de frango recheado com pimentão assado, presunto e mozzarella com creme de cebolinha verde servido com purê de abóbora cabotia.*



# TANGO PORTEÑO

CENA - TANGO SHOW - EVENTOS

## Nueva Pompeya

*Bondiola de cerdo agridulce con dúo de batatas asadas con aceite de hierbas.*

*Sweet and sour pork with a roasted sweet potato side dish dressed with herb oil.*

*Lombo de porco agridoce com duo de batata-doce assada com óleo de ervas.*

## Barracas

*Fettuccinis al pesto de albahaca y rúcula con salsa de pimientos amarillos, cherrys confitados y mix de frutos secos.*

*Fettuccine covered in a basil and arugula/rocket pesto and a yellow bell pepper sauce, cherry tomatoes confit and dried fruit mix on the side.*

*Fettuccini com pesto de manjeriçao e foquete com molho de pimenta amarela, tomates cerejas cristalizados e frutos secos mistos.*

## POSTRES - DESSERTS - SOBREMESAS

### 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.*

*Porteño typical dessert tasting:*

*Crème caramel homemade custard, cheeses and confitures trilogy, crème-caramel ice cream on orange and cocoa crispy biscuit.*

*Degustação de típicas sobremesas portenhas:*

*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 chocolate al cognac, cremoso de naranja, dulce de leche, sable de cacao y naranja.*

*Chocolate mousse with cognac, orange cream, dulce de leche, cocoa and orange sable.*

*Mousse de chocolate ao conhaque, creme de laranja, doce de leite e zibelina de cacau e laranja.*



***Bebidas Incluidas - Included Beverages***

*Alamos Red Blend - Alamos Chardonnay o similar*

*Aguas - Gaseosas - Cerveza*

*Café - Té*

*Alamos Red Blend - Alamos Chardonnay or similiary*

*Waters - Soft drinks - Beer*

*Coffee - Tea*

*Alamos Red Blend - Alamos Chardonnay o similar*

*Águas, Refrigerante, Cerveja*

*Café e Chás*

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

**Optional: Wine and drink list not included in this menu.**

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