



MENU PLATEA

Entradas

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.

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.

La Boca

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

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



Sobremesas

Montserrat

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

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.

Bebidas Incluídas

Vinho Benjamín Nieto Malbec y Benjamín Nieto Chardonnay – Bodega Nieto Senetiner

Cerveja, refrigerantes y água mineral

Café

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