



MENU PLATEIA

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 citríco.

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

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 manjeriçao fresco



SOBREMESAS

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 cacao e laranjas.

Montserrat

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

Bebidas Incluídas

Benjamín Nieto Malbec – Benjamín Nieto Chardonnay

Águas, Refrigerante, Cerveja

Café e Chás

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