

MENÚ Vip

ENTRADAS STARTERS | ENTRADAS

Boedo

Tartar de salmón rosado, remolachas y aguacate con vinagreta de limón.

Pink salmon tartare served with beets and avocado with lemon vinaigrette.

Tartar de salmão rosa, beterraba e abacate com vinagrete de limão.



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



Hummus de garbanzo con caponata tibia, focaccia especiada y alioli.

Chickpea hummus with warm caponata, spiced focaccia and garlic aioli.

Homus de grão-de-bico com caponata morna, focaccia temperada com especiarias e aioli.



Flores



Sopa crema de cebollas glaseadas, echalotes y puerros con crutones 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.



Palermo

Brusqueta de prosciutto con ensalada caprese, tomates asados, queso de pasta hilada y pesto de albahaca.

Prosciutto bruschetta with caprese salad, grilled tomatoes, pasta filata cheese and basil pesto.

Bruschetta de presunto prosciutto com salada caprese, tomates assados, queijos de massa filada e pesto de manjeriço.



OPCIÓN
VEGETARIANA



OPCIÓN
SIN TACC



MENÚ Vip

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES | PRATOS PRINCIPAIS

Parque Patricios

Bife de chorizo grillado acompañado con block de papa ahumada y verdeo. Con 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.



Caballito



Turnedó de lomo con salsa de malbec acompañado de papa ahumada y caponata.

Pork loin tournedo with malbec sauce, accompanied by smoked potatoes and caponata.

Bife tornedó de lombo ao molho malbec, acompanhado por bloco de batata defumada e caponata



Villa Crespo

Salmón rosado con costra de frutos secos, acompañado de puré de zanahoria especiado e hinojos y puerro asado.

Pink salmon with nuts crust accompanied by spiced mashed carrots, fennel and grilled leek.

Salmão rosado com crosta de frutos secos, acompanhado com puré de cenoura temperado com especiarias, erva-doce e alho-poró assado.



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.



Nueva Pompeya



Bondiola braseada con salsa de cerveza y azúcar negra, acompañado de puré de batata al caramelo.

Braised pork shoulder with beer sauce and brown sugar, accompanied by mashed and caramelized sweet potato.

Paleta braseada ao molho de cerveja e açúcar mascavo, acompanhada com purê de batata-doce caramelizada.



San Cristóbal

Cintas negras con gambas.

Black spaghetti with shrimps.

Massas com tinta de polvo e camarões.

Barracas



Penne rigate con salsa pomodoro y albahaca fresca.

Penne rigate with pomodoro sauce and fresh basil.

Macarrao penne rigati com molho de tomate e manjerição fresco.



OPCIÓN
VEGETARIANA



OPCIÓN
SIN TACC



MENÚ Vip

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.*



Congreso



Mousse de chocolate blanco,
gelée de frutos del bosque, brownie
de chocolate blanco y arándanos,
bouquet de frutos.

*White chocolate mousse, forest fruits
jam, white chocolate and blueberry
brownie, fruits bouquet.*

*Mousse de chocolate branco, molho
de frutos silvestres, brownie de
chocolate branco e mirtilos e um
ramalhete de frutas.*



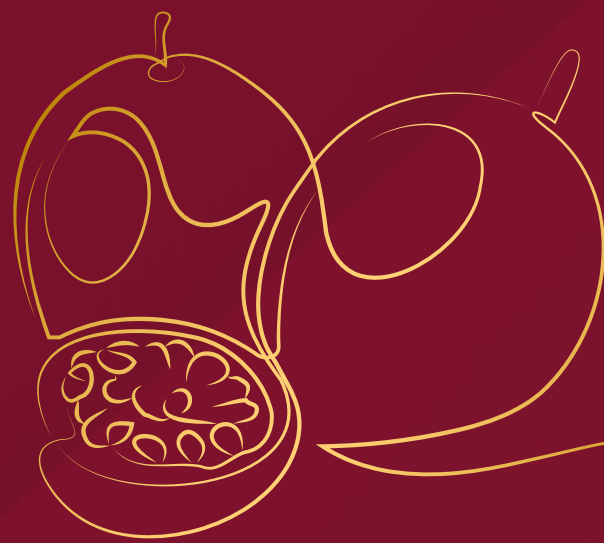
Recoleta



Mousse de maracuyá con base
de brownie y teja de chocolate.

*Passion fruit mousse with brownie
batter and chocolate tuiles.*

*Musse de maracujá com base de
brownie e telha de chocolate.*



BEBIDAS INCLUIDAS INCLUDED BEVERAGES / BEBIDAS INCLUÍDAS



**DV Catena Cabernet Malbec - DV Catena Chardonnay -
Espumante Bianchi Extra Brut**

*DV Catena Cabernet Malbec - DV Catena Chardonnay -
Sparkling Bianchi Extra Brut*

*DV Catena Cabernet Malbec - DV Catena Chardonnay -
Champagne Bianchi Extra Brut*



Aguas – Gaseosas – Cerveza

Waters – Soft drinks – Beer

Águas – Refrigerante – Cerveja



Café – Té – Petit Fours

Coffee – Tea – Petit Fours

Café – Chás – Petit Fours

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.



OPCIÓN
VEGETARIANA



OPCIÓN
SIN TACC

TANGO PORTEÑO