

MENÚ *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



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.

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

Sopa creme de cebolas glasé, chalote e alhoporó com torradinhas de pão de campo e chuva de salsa fresca.

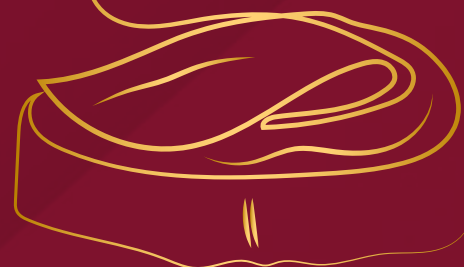


Palermo

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 *Ejecutivo*

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.



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 de cerdo 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.



Barracas



Penne rigate con salsa pomodoro y albahaca fresca.

Penne rigate with pomodoro sauce and fresh basil.

Macarrão penne rigati com molho de tomate e manjeriçao fresco.



OPCIÓN
VEGETARIANA



OPCIÓN
SIN TACC



MENÚ Ejecutivo

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,
trilogía 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,
crème de laranja, doce deleite e zibelina
de cacau e laranja.*



BEBIDAS INCLUIDAS INCLUDED BEVERAGES / BEBIDAS INCLUÍDAS



Alamos Red Blend – Alamos Chardonnay o similar

Alamos Red Blend – Alamos Chardonnay or similary

Alamos Red Blend – Alamos Chardonnay o similar



Aguas – Gaseosas – Cerveza

Waters – Soft drinks – Beer

Águas – Refrigerante – Cerveja



Café – Té

Coffee – Tea

Café – 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.



OPCIÓN
VEGETARIANA



OPCIÓN
SIN TACC

