Machine Translated by Google

Señor TANGO
BUENOS AIRES · ARGENTINA

VIP MENU

RECEPTION:

Variety of canapés and champagne

ENTRANCE

-Gourmet: heart sweetbreads, arugula and golden shower of pai potatoes with Malbec reduction.

-Crepes filled with spinach, cheese and thin basil leaves with sauce rose.

-Mediterranean: Serrano ham, with seared pear and blue cheese.

-Golden prawns with green bouquet and sauce Tartar.

- Smoked pink salmon, brie cheese and green leaves, with smoke and lime vinaigrette.

MAIN PLATE

-Great grilled chorizo steak with glazed vegetables and Andean potatoes with rosemary.

-Steak eye, vegetable soufflé and candied tomatoes

-Grilled pink salmon accompanied by couscous and sautéed vegetables.

-Grilled poultry white with a timbale of sauteed vegetables and mushrooms and a timbale of rice.

-Braised Patagonian lamb sorrentinos with lime cream and parmesan crisps

DESSERT

-Apple pie with vanilla ice cream.

-Passion fruit and seasonal fruit mousse.

-Our classic Key Lime Pie with ice cream.

-Creamy chocolate with red fruit ice cream

Machine Translated by Google

Señor TANGO
BUENOS AIRES · ARGENTINA

DRINKS

Luigi Bosca Reserva- Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay, Sauvignon blanc.

Sain Felicien- Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet-Merlot Chardonnay, Sauvignon blanc.

Salentein Reserve Malbec – Chardonnay

(half a bottle per person) ***or*** *Chandon- Champagne Extra Brut*
(half a bottle per person) ***or***

Beer
Soft drinks
Free sparkling or still mineral water.

Cafeteria service *with Petit Fours. During the show,*
We offer a glass of Champagne, Whiskey or imported Liqueurs.

-This menu is subject to Chef's suggestion,
Seasonality and stock of products-

Señor TANGO
BUENOS AIRES · ARGENTINA

MENÚ VIP

RECEPCION:

Variedad de canapé y champagne

ENTRADA

-Gourmet: mollejas de corazón, rúcula y lluvia dorada de papas pai con reducción Malbec.

-Creps rellenos de espinacas, queso y finas láminas de albahaca con salsa rose.

-Mediterránea: jamón serrano, con pera sellada y queso azul.

-Dorados langostinos con bouquet verde y salsa Tártara.

- Salmon rosado ahumado, queso brie y hojas verdes, con vinagreta de humo y lima.

PLATO PRINCIPAL

-Gran bife de chorizo a las brasas con vegetales glaseados y papines andinos con romero.

-Ojo de bife, souffe de vegetales y tomates confitados

-Salmon rosado grillado acompañado, cous-cous y verduras salteadas.

-Blanco de ave grille con timbal de verduras y champiñones salteados y timbal de arroz.

-Sorrentinos de cordero patagónico braseado con crema de lima y crocante de parmesano

POSTRE

-Pie de manzanas con crema helada de vainilla.
-Mousse de maracuyá y frutas de estación.
-Nuestro clásico Pie de lima con helado de crema.
-Cremoso de chocolate con helado de frutos rojos

Señor TANGO
BUENOS AIRES · ARGENTINA

B E B I D A S

Luigi Bosca Reserva- Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay, Sauvignon blanc.

Sain Felicien- Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet-Merlot Chardonnay, Sauvignon blanc.

Salentein Reserva Malbec – Chardonnay

(media botella por persona) ***o*** *Chandon- Champagne Extra Brut (media botella por persona)* ***o***

Cerveza
Gaseosas
Agua mineral con o sin gas
libre.

Servicio de cafetería *con Petit Fours. Durante el espectáculo le ofrecemos una copa de Champagne, Whisky o Licores importados.*

-Este menú se encuentra sujeto a sugerencia Del Cheff, Estacionalidad y stock de los productos-