

Señor
TANGO



MENÚ VIP

Recepción:

Variedad de canapé y champagne

Plato Principal:

- Gourmet: mollejas de corazón, langostinos, rúcula y lluvia dorada de papas pai con reducción Malbec.
- Crepes rellenos de tomates, queso y finas láminas de albahaca en variedad de salsas.
 - Mediterránea: jamón serrano, bouquet verde y melón.
- Dorados langostinos con bouquet verde y salsa Tártara.

Segundo Plato:

- Gran bife de chorizo a las brasas con vegetales glaseados y papas rústicas.
- Salmon rosado grillado acompañado por cous cous y vegetales glaseados.
- Blanco de ave grille con papas rústicas, timbal de verduras y fino salteado de champiñones y tomates confitados.
- Spaghetti en tinta de calamar con albahaca, tomates frescos y salsa de crema con langostinos

Postre:

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

Bebidas:

Luigi Bosca Reserva- Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay, Sauvignon blanc. Sain Felicien- Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet-Merlot Chardonnay, Sauvignon blanc.
Terrazas Reserva- Shyra, Cabernet Sauvignon, Malbec, Chardonnay (media botella por persona) Chandon- Champagne Extra Brut Cervezas, Gaseosas, Agua mineral con o sin gas

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-**