

Menu VIP

Spectacle à Piazzolla Tango



ENTRÉE

Empanadas (Empanada créole à base de bœuf Angus, coupé au couteau)

Salade César (Morceaux de poulet grillé, salade verte, croûtons aromatisés, bacon croustillant, copeaux de parmesan et vinaigrette César)

Soupe de saison (Soupe de potiron bio fumée avec des copeaux de parmesan, accompagnée d'une focaccia croustillante et d'une touche de ciboulette)

Tartare (Tartare de saumon fumé chilien avec crevettes de Patagonie panées à la noix de coco, panko, sauce au miel et fruit de la passion)

PLAT PRINCIPAL

Ribeye de bœuf Angus exquis, grillé à point et accompagné de pommes de terre rustiques

Crêpes fourrées à la ricotta et aux épinards accompagnées de sauces filetto et béchamel

Pamplona de pollo et bacon croustillant farcie aux noix, fromage Mar del Plata, légumes sautés, soufflé de polenta et courge musquée dans une sauce douce aux poireaux

Saumon rose du Pacifique grillé au sel de mer, accompagné de légumes sautés

AMELITANGO (Risotto au quinoa avec légumes de saison, carpaccio de betteraves bio rôties et radis marinés)

BOISSONS

Boissons gazeuses

Eau minérale

MENU ENFANT

Tagliatelles à la sauce filetto et au parmesan (Pâtes sèches italiennes accompagnées d'une sauce filetto à la tomate fraîche et de parmesan)

MILANESA (Escalope milanaise servie avec des frites)

DESSERTS

Panna cotta au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

Parfait au mascarpone (Parfait au fromage mascarpone accompagné d'une sauce au dulce de leche, de chocolat croquant et de noix)

Mousse au chocolat sur une base marquise avec sauce dulce de leche et croquant au caramel

Pudding au pain traditionnel argentin servi avec de la crème et une sauce au dulce de leche

VIN

Vin rouge

Vin blanc