

Dîner gastronomique

Spectacle au Michelangelo Tango



ENTRÉE

Carpaccio de filet mignon (Herbes, cornichons, fleurs, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique, moutarde de Dijon, parmesan et roquette)

Chorizo pur porc (Asado A La Parrilla, baguette maison, laitue fraîche, tomate, sauce créole et chimichurri)

Empanada au bœuf, saucisse coupée au couteau, citron subtil et sauce brava

Salade de jambon Caprese (tomates confites, Buffalo Bocconcini, basilic et jambon ibérique)

Aubergines grillées (concombre, tomates cerises, tahini, olives noires, vinaigre balsamique, basilic frais et fleurs)

Salade végétalienne au quinoa et aux pois chiches (tomates, persil, concombre, olives noires et vinaigrette grecque)

Empanada au roquefort et à la mozzarella, avec poivrons et salade

Soupe du jour

DESSERTS

Flan maison

Crêpe brûlée

Crème glacée

Poires au Malbec

Fromage et confiture

Pudding au pain avec crème et dulce de leche

PLAT PRINCIPAL

Steak de saucisse 400 g avec pommes de terre au four et herbes, chimichurri et sauce créole

Saucisse de porc grillée et patate douce rôtie

Milanesa De Bife De Chorizo avec tagliatelles ou pommes de terre aux herbes cuites au four

Poulet croustillant Milanesa et légumes cuits au four

Joue de veau avec pommes de terre crémeuses

Poisson du jour grillé avec épinards frais et câpres sur purée de pommes de terre

Raviolis maison aux épinards et à la ricotta

Sorrentinos au jambon et à la mozzarella

Tagliatelles aux œufs

Malfattis (Gnocchis de Toscane)

BOISSONS

Eau

Boissons gazeuses

Bière

Vins de la Bodega Catena Zapata

Alamos Malbec

Chardonnay