

# 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**