

# Dîner gastronomique

Spectacle au Gala Tango



## ENTRÉE

**Carpaccio de filet mignon de bœuf** (mariné dans de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique, avec du parmesan, du poivre noir et une vinaigrette spéciale du chef)

**Carpaccio de truite saumonée** (câpres, vinaigrette aux herbes, citron et orange)

**Sandwich au chorizo de porc pur « choripan »** (dans du pain au levain avec laitue, tomate et sauce chimichurri)

**Empanada à la viande** (accompagnée de sauce yasqua, une sauce typique du nord de l'Argentine)

« **Vitel Toné** » (Pecetto, sauce mayonnaise maison et câpres Mediterra)

**Salade saisonnière OV** (quinoa, mélange de feuilles vertes, potiron, tomates cerises, brocoli, maïs, betteraves, vinaigrette à l'huile d'olive, citron vert et citron)

**Salade Caprese au prosciutto** (tomates confites, bocconcini de bufflonne, basilic frais et pesto)

**Soupe au potiron** (maïs, graines de citrouille, parmesan et ciboulette)

## DESSERT

**Semifreddo au sambayon** (mousse glacée) **avec noix caramélisées et chocolat**

**Marquise au chocolat noir** (Mousse au chocolat et sauce aux fruits rouges)

**Crêpe chaude au dulce de leche**

**Crumble de saison au fromage frais et aux noix**

**Crème caramel maison avec dulce de leche et crème fouettée**

**Poires au vin torrontes avec du fromage à la crème et des noix**

**Coupe glacée** (Crème glacée américaine, fraises, baies et meringue concassée)

## PLAT PRINCIPAL

**Bifteck New York grillé 450 g avec pommes de terre rôties aux herbes et chimichurri**

**Demi-steak New York grillé 250 g avec pommes de terre rôties aux herbes et chimichurri**

**Escalope de veau panée avec purée de pommes de terre, salade et moutarde de Dijon**

**Joue de bœuf accompagnée d'une purée de pommes de terre crémeuse, de patates douces croustillantes, garnie de pousses et de gremolata**

**Bondiola de porc fumée avec purée de patates douces à la bière de Patagonie et sauce criolla, garnie de chapelure panko et de chimichurri**

**Poulet pané au parmesan avec pesto et pommes de terre rôties aux herbes**

**Poisson du jour avec câpres croustillantes et purée de patates douces aux épinards frais**

**Raviolis aux épinards et à la ricotta, tomates fraîches, sauce pomodoro et basilic**

**Soufflé de gnocchi à la semoule gratinés**

**Pâtes végétaliennes avec tomates cerises, sauce tomate et basilic frais**

**Fusilli maison avec sauce crémeuse aux champignons**