

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 yasgua, 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