



## MENU EJECUTIVO

### *Entradas*

#### *San Telmo*

*Clásicas empanadas criollas de carne cortada a cuchillo con aceitunas verdes.*

#### *Villa Urquiza*

*Dúo de jamón crudo y cocido acompañado de cubos de queso, timbal de papas a la crema de mostaza y ciboulette en bouquet de hojas verdes.*

#### *Flores*

*Sopa crema de cebollas glaseadas, echalote y puerros con croutons de pan de campo y lluvia de perejil fresco.*

### *Platos Principales*

#### *Parque Patricios*

*Bife de chorizo raza Angus grillé con papas textura, tomates cherry, pimientos y queso provolone.*

#### *Almagro*

*Pechuga de pollo rellena con panceta y rúcula, acompañado de puré de batata al caramelo, tian de vegetales al romero y suave salsa de lima.*

#### *Nueva Pompeya*

*Matambre de cerdo con papa textura, tomates cherry, pimientos y queso provolone.*

#### *La Boca*

*Fetuccinnis italianos con pimientos y berenjenas baby en suave crema de albahaca y castañas.*



## *Postres*

### *Montserrat*

*Mousse de chocolate semi amargo especiado, acompañado de clásico arroz con leche sobre praliné.*

### *Tango Porteño*

*Degustación de típicos postres porteños:*

*Flan casero con dulce de leche, trilogía de queso y dulce, helado de dulce de leche sobre crocante de cacao y naranjas.*

## *Bebidas Incluidas*

*Vino Alamos Red Blend y Alamos Chardonnay - Bodega Catena Zapata*

*Cerveza, gaseosas y agua mineral*

*Café*

*Opcional: Carta de vinos y tragos no incluidos en este menú.*