

Café de los Angelitos



CENA & TANGO SHOW

ENTRADAS:

- ☼ • TIMBAL FRESCO DE QUINOA Y LANGOSTINOS CON VEGETALES DE ESTACIÓN.
- ☼ • HUMITA NORTEÑA: SOPA CREMOSA HECHA A BASE DE MAÍZ, QUESO, ACOMPAÑADA DE SALSA PICANTE.
- DÚO DE EMPANADAS ARGENTINAS: RELLENAS DE CARNE Y VERDURAS Y/O EMPANADA VEGETARIANA

FIRST COURSES:

- ☼ • FRESH QUINOA AND PRAWN TIMBALE WITH SEASONAL VEGETABLES.
- ☼ • NORTHERN HUMITA: CREAMY SOUP MADE WITH CORN AND CHEESE, ACCOMPANIED BY SPICY SAUCE.
- BAKED DUO OF "ARGENTINIAN EMPANADAS": FILLED WITH MEAT AND VEGETABLES AND/OR VEGETARIAN EMPANADA.

ENTRADAS:

- ☼ • TIMBALE FRESCO DE QUINOA E CAMARÕES COM VEGETAIS DA ESTAÇÃO.
- ☼ • PAMONHA DU NORTE: SOPA CREMOSA FEITA COM MILHO E QUEIJO, ACOMPAÑADA DE MOLHO PICANTE.
- DUPLA DE EMPANADAS ARGENTINAS: RECHEADAS COM CARNE E LEGUMES E/OU EMPANADA VEGETARIANA

Café de los Angelitos



CENA & TANGO SHOW

PLATOS PRINCIPALES:

- 🌿 • BIFE DE CHORIZO ANGUS CON PAPAS RÚSTICAS, ROMERO, TOMATES CONFITADOS Y CEBOLLA CARAMELIZADA.
- 🌿 • BONDIOLA BRASEADA EN COCCIÓN LENTA CON SALSA DE MIEL, VINO BLANCO Y JENGIBRE ACOMPAÑADA DE BATATAS ASADAS Y PERAS SALTEADAS EN COMPRESIÓN.
- 🌿 • PESCA DEL DÍA CON TIMBAL DE CALABAZA Y VEGETALES BABY AL VAPOR.
- RAVIOLES DE CALABAZA, QUESO AZUL Y NUECES EN MASA DE ESPINACA CON SALSA FILETO Y VEGETALES.

MAIN COURSES:

- 🌿 • ANGUS STEAK (BIFE DE CHORIZO) WITH RUSTIC POTATOES, ROSEMARY, TOMATO CONFIT AND CARAMELIZED ONION.
- 🌿 • SLOW COOKED PORK SHOULDER BRAISED WITH HONEY, WHITE WINE AND GINGER SAUCE, SERVED WITH ROASTED SWEET POTATOES AND LIGHTLY SAUTÉED PEARS.
- 🌿 • CATCH OF THE DAY WITH PUMPKIN TIMBALE AND STEAMED BABY VEGETABLES.
- PUMPKIN RAVIOLI, BLUE CHEESE AND WALNUTS IN SPINACH DOUGH WITH FILETO SAUCE AND VEGETABLES.

PRATOS PRINCIPAIS:

- 🌿 • “BIFE DE CHORIZO” ANGUS COM BATATA RÚSTICA, ALECRIM, TOMATE CONFIT E CEBOLA CARAMELIZADA.
- 🌿 • PALETA DE PORCO COZIDA LENTAMENTE COM MOLHO DE MEL, VINHO BRANCO E GENGIBRE, SERVIDA COM BATATAS DOCES ASSADAS E PERAS LEVEMENTE SALTEADAS.
- 🌿 • PEIXE DO DIA COM TIMBALE DE ABÓBORA E LEGUMES BABY NO VAPOR.
- RAVIÓLI DE ABÓBORA, QUEIJO AZUL E NOZES EM MASSA DE ESPINAFRE COM MOLHO DE FILÉ E LEGUMES.

Café de los Angelitos



CENA & TANGO SHOW

POSTRES:

- ☉ • FLAN CLÁSICO DE HUEVO CON AROMAS CÍTRICOS DECORADO CON DULCE DE LECHE Y CREMA DE LECHE.
- ☉ • PAVLOVA: MERENGUE CRUJIENTE RELLENO DE CREMA BATIDA, FRUTOS ROJOS Y MIEL DE CAÑA.
- MOUSSE DE DULCE DE LECHE, DE TEXTURA SUAVE Y ESPUMOSA CON CORAZÓN DE DULCE DE LECHE.

DESSERTS:

- ☉ • CLASSIC EGG FLAN WITH A HINT OF CITRUS, GARNISHED WITH DULCE DE LECHE AND FRESH CREAM.
- ☉ • PAVLOVA: CRISPY MERINGUE FILLED WITH WHIPPED CREAM, RED BERRIES AND HONEY.
- DULCE DE LECHE MOUSSE, WITH A SOFT AND FOAMY TEXTURE WITH A DULCE DE LECHE HEART.

SOBREMESAS:

- ☉ • FLAN CLÁSSICO DE OVO COM TOQUE CITRICO, DECORADO COM DOCE DE LEITE E CREME DE LEITE.
- ☉ • PAVLOVA: MERENGUE CROCANTE RECHEADO COM CHANTILLY, FRUTAS VERMELHAS E MEL.
- MOUSSE DE DOCE DE LEITE, DE TEXTURA MACIA E ESPUMOSA COM CORAÇÃO DE DOCE DE LEITE.

Café de los Angelitos



CENA & TANGO SHOW

BEBIDAS INCLUIDAS

VINOS DE BODEGAS SALENTEIN

- VINO TINTO PORTILLO
- VINO BLANCO PORTILLO
- AGUA MINERAL
- GASEOSAS
- CERVEZA

BEVERAGES INCLUDED

WINES FROM BODEGAS SALENTEIN

- PORTILLO RED WINE
- PORTILLO WHITE WINE
- MINERAL WATER
- SOFT DRINKS
- BEER

BEBIDAS INCLUIDAS

VINHOS DE VINÍCOLAS SALENTEIN

- VINHO TINTO PORTILLO
- VINHO BRANCO PORTILLO
- AGUA MINERAL
- REFRIGERANTES
- CERVEJA