



◡◡ ENTRADA ◡◡

CAMBALACHE: Empanadas de carne de ternera con un toque de salsa fileto.

VIDA MIA: Ensalada Mediterránea (muzzarella, tomate, albahaca) acompañada con bouquet verde aderezado con vinagreta de oliva y aliño en reducción de vino tinto y miel.

◡◡ PLATO PRINCIPAL ◡◡

MALA JUNTA (Pasta): Sorrentinos caseros rellenos de calabaza y muzzarella en suave salsa de champiñones frescos, echalotes, ciboulette, con vino blanco, crema y oporto.

“La especialidad de Complejo Tango”

BALADA PARA UN LOCO: Roll de ave, rellena con vegetales de estación, guarnición de puré de papas espesado, tomates confite y zuchinis asados con salsa agrídulce de aceite balsámico, salsa de soja y miel.

ARACA PARIS: Pesca del día, con timbal de arroz al azafrán, brócoli fresco, zanahorias glaseadas en salsa de limón, vino blanco y oporto.

MALENA: Tradicional bife de chorizo con guarnición de papas asadas a las finas hierbas, champiñones salteados desglasados con vino tinto syrah, crema y ciboulette.

◡◡ POSTRE ◡◡

OJOS NEGROS: Brownie con coulis de frutilla, charlotte de chocolate, acompañado de helado de crema y polvo de almendras.

TANGUERA: Peras escalfadas en vino tinto con helado de limón.

METEJON: Mix de helados con coulis de frutilla y polvo de almendras.

CAMINITO: Tradicional Flan casero sobre espejo de caramelo acompañado con copos de dulce de leche y crema.