

TANGO

foodclub

Menu 1

Argentinske tapas 150,- pr. kuvert

Picada del Mar

Ceviche (små stykker torsk i limejuice, frisk koriander, rødløg og chili)

Mejillones a la marinera (blåmuslinger sauterede med hvidvin, skalotteløg, hvidløg og friske tomater)

Røget ørredpaté

Krabbe- og melonsalat med frisk mynte og citronolie

Blandede oliven

Rød peberfrugt indkogt med urter

Små blæksprutter med pesto

Empanada med tun

Salat med rucola blade, frisk parmesan og pære

Serveres med friskbagt brød

Menu 2

Argentinske tapas 150,- pr. kuvert

Picada de campo

Skiver af Argentinsk entrecote

Hjemmelavet argentinsk chorizo

Ost marineret i chili og friske krydderurter

Serrano skinke

Blandede oliven

Rød peberfrugt indkogt med urter

Tango salat (babyleaves, grillet artiskok, rødløg, græskarkerner, rød peberfrugt indkogt med urter, soltørrede tomater, frisk oregano, champignon og flager af parmesan)

Empanada med kød (argentinsk pirog med fyld af krydret oksekød, løg, peberfrugt og hakkede æg)

Serveres med friskbagt brød

Menu 3

(min. 10 kuverter) 450,- pr. kuvert

Appetizers

Grønsags Geometri

Rødbedeterrin

Flan af rød peber

Pastinaksouffle

Forret 1

Salat af sprøde grønne blade med sauteret spansk chorizo og marineret blæksprutte

Forret 2

Fiskelasagne af guldbrasen med sherrysauce og laksekaviar

Hovedret

Argentinsk rib-eye med salsa criolla og confiterede timiankartofler

Dessert

Hindbærsuppe tilsmagt med polynesiske vanilje og champagne, serveres med melon carpaccio og basilikum sorbet

Menu 4

(min. 10 kuverter) 300,- pr. kuvert

Forret

Hjemmelavet argentinsk chorizo med grøn salat og vinaigrette

Hovedret

Argentinsk rib-eye steak, spareribs og kalvebrisler tilberedt på grillen, hertil chimichurri sauce og kartoffelpuré rørt med olivenolie og himalayasalt

Dessert

"Dulce de leche" - Argentinsk karamelmousse med friteret banan