

MENU

PRZYSTAWKI:

Caldo de Res	39,-
Autorski bulion wołowy z mini empanadas nadziewanymi siekaną wołowiną, smardzami, foie gras, podany z warzywami julienne	
Sopa de Viva Tango	35,-
Bogato doprawiona zupa fasolowa z chorizo, czerwoną fasolą i pomidorami w stylu latynoskim na bulionie wołowo-drobiowym	
Langostinos con Chorizo	54,-
Smażone krewetki z chorizo, czosnkiem, coulis pomidorowym w aromatycznym sosie winno-maślanym z dodatkiem natki pietruszki	
Empanadas de Carne	42,-
Złociste, chrupiące pierogi empanadas z mięsem wołowym, papryką, jajkiem i oliwkami zielonymi, podane z sosem aioli chipotle	
Empanadas de Queso	38,-
Złociste, chrupiące pierogi empanadas z nadzieniem serowym, kukurydzą, oliwkami i oregano, podane z sosem salsa gaucha	

Tuétano de Res	52,-
Grillowane kości szpikowe z rozmarynem i solą morską, podane z sałatką z natki pietruszki, chorizo i kaparów oraz domową focaccią	
Tartar de Ternera	58,-
Tatar z polędwicy wołowej ręcznie siekany, bogato doprawiony według receptury Szefa Kuchni, podany z marynowanymi borowikami, ogórkiem kiszonym, siekaną szalotką, aioli grzybowym, lubczykiem oraz żelem z żółtka	
Ceviche	59,-
Łosoś i krewetki marynowane w cytrusach, podane z musem awokado, salsą mango-chilli, delikatnym kawiozem oraz mieszanką aromatycznych przypraw	
Chorizo	35,-
Grillowane kiełbaski chorizo podane z sosem aioli chipotle i delikatną selekcją sałat	
Plato Viva Tango	98,-
Selekcja serów & wędlin: Jamón Serrano Gran Reserva 15M, Chorizo Piccante Gran Vela Rojo, Salchichón Ibérico, Manchego 6M, Monte Enebro z orzechami i marmoladą z czerwonej cebuli	

SALATY:

Ensalada César	98,-	Ensalada de Pera	55,-
Krucze liście sałaty rzymskiej w sosie cezar z dodatkiem grillowanych plasterów polędwicy argentyńskiej, chorizo, kaparów, sera Manchego, podane z focaccią		Sałata z grillowaną gruszką i szynką Serrano Gran Reserva 15M, podana z kolorowymi sałatami, serem Manchego, sercami palmy, pomidorami koktajlowymi z dressingiem musztardowo miodowym, rukolą i focaccią	
Opcja z krewetkami – 68,-		Opcja bez szynki – 49,-	

STEAKHOUSE:

Bife de Lomo (200 g)	147,-
Polędwica argentyńska	
Bife Ancho (300 g)	171,-
Antrykot argentyński	
Bife de Chorizo (300 g)	143,-
Rostbef argentyński	
Hanging Tender Steak USA (200 g)	159,-
Amerykańska świeca wołowa	
Rib-eye Steak USDA Prime (350 g)	306,-
Antrykot amerykański	
Rostbef Wagyu Japonia A5 (za 100 g)	228,-
Parillada de Carne (1000 g)	599,-
Grillowana wołowina argentyńska: Bife de Lomo, Bife Ancho & Bife de Chorizo Podane z Chorizo, grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi i selekcją sosów, serwowane na mini grillu z kamieniami lawowymi	
Parillada de Mariscos (800 g)	499,-
Ryby i owoce morza podane z grillowanymi warzywami oraz frytkami stekowymi, serwowane na mini grillu z kamieniami lawowymi	

DANIA GŁÓWNE:

Silla de Cordero (300 g)	157,-
Grillowany nowozelandzki comber jagnięcy z kością	
Milanesa de Viva Tango (180 g)	80,-
Panierowany sznycel z polędwicy argentyńskiej	
Filete de Fletan (200 g)	72,-
Filet z halibuta podany z sosem beurre blanc	
Salmón a la Parrilla (180 g)	117,-
Grillowany łosoś szkocki z sosem cytrynowym aromatyzowanym nutą pieprzu brazylijskiego	
Pulpo a la Parrilla (265 g)	139,-
Ośmiornica z grilla w autorskiej salsie Viva Tango, podana z purée ziemniaczanym z grillowanym czosnkiem, ragoût z pieczonej papryki oraz mini brokułem	
Coliflor Steak (250 g)	65,-
Stek z kalafiora podawany z mieszanymi sałatami, purée z kalafiora z masłem palonym i sosem choron	

DODATKI:

Double baked potato - podwójnie pieczony ziemniak z włoskim boczkiem panchetta, crème fraîche i szczypiorem	25,-
Warzywa z grilla w sosie chimichurri	21,-
Duszona kukurydza z jalapeño, kolendrą i serem feta	25,-
Selekcja mieszanych sałat z warzywami i dressingiem musztardowo-miodowym	16,-
Frytki stekowe smażone na łożu wołowym z chrustem z chorizo	19,-

Aksamitne purée ziemniaczane / ziemniaczano-trufłowe	20,- / 23,-
Boczniaki duszone w sosie maślanym z czosnkiem i natką pietruszki	27,-
Delikatnie smażona biała kapusta z chorizo	18,-
Marynowane oliwki hiszpańskie w ziołowej marynacie i hiszpańskiej oliwie	25,-
Argentyńska focaccia z pieca z sosem chimichurri	25,-
Pieczycwo z masłem wiejskim doprawione solą Maldon	12,-

SOSY:

Chimichurri	15,-
Sos pieprzowy demi-glace	15,-
Béarnaise	15,-
Aioli chipotle	15,-
Sos Madeira demi-glace	15,-
Selekcja sosów (3 do wyboru)	40,-

DESERY:

Flan Dulce de Leche	35,-
Delikatny pudding argentyński z kruszonką z palonego mleka, nutą soli maldon, churros i świeżymi owocami	
Mousse Blanco	35,-
Mus z białej czekolady aromatyzowany kwiatem herbacianej pomarańczy, podany na brownie czekoladowym z pianką malinową i chrupkami kakaowymi	
Monoporción	35,-
Monoporcja: delikatny sernik nowojorski obłany kremem pistacjowym z kawałkami pistacji na maślanym sablé	



STEAK, WINE & MUSIC