

# MENU

## PRZYSTAWKI:

<b>Caldo de Res</b>	39,-
Autorski bulion wołowy z mini empanadas nadziewanymi siekaną wołowiną, smardzami, foie gras, podany z warzywami julienne	
<b>Sopa de Marisco y Pescado</b>	45,-
Delikatnie pikantna zupa rybna z łososiem, halibutem, krewetkami i ośmiornicą z dodatkiem pomidorów i kolendry	
<b>Langostinos con Chorizo</b>	64,-
Smażone krewetki z chorizo, czosnkiem, coulis pomidorowym w aromatycznym sosie winno-maślanym z dodatkiem natki pietruszki	
<b>Empanadas de Carne</b>	42,-
Złociste, chrupiące pierogi empanadas z mięsem wołowym, papryką, jajkiem i oliwkami zielonymi, podane z sosem aioli chipotle	
<b>Empanadas de Queso</b>	38,-
Złociste, chrupiące pierogi empanadas z nadzieniem serowym, kukurydzą, oliwkami i oregano, podane z salsą Gaucha	

<b>Tuétano de Res</b>	52,-
Grillowane kości szpikowe z rozmarynem i solą morską, podane z sałatką z natki pietruszki, chorizo i kaparów oraz domową focaccią	
<b>Tartar de Ternera</b>	65,-
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	
<b>Ceviche</b>	64,-
Łosoś i krewetki marynowane w cytrusach, podane z musem awokado, salsą mango-chilli, delikatnym kawiozem oraz mieszanką aromatycznych przypraw	
<b>Chorizo</b>	35,-
Grillowane kielbaski chorizo podane z sosem aioli chipotle i delikatną selekcją sałat	
<b>Plato Viva Tango</b>	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:

<b>Ensalada César</b>	48,-	<b>Ensalada de Pera</b>	55,-
Krucze liście sałaty rzymskiej w sosie César z dodatkiem 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	
Opcja z grillowaną polędwicą argentyńską – 98,-		koktajlowymi z dressingiem musztardowo-miodowym, rukolą i focaccią	
Opcja z krewetkami – 68,-		Opcja bez szynki – 49,-	

## STEAKHOUSE:

<b>Bife de Lomo (200 g)</b>	149,-
Polędwica argentyńska	
<b>Bife Ancho (300 g)</b>	173,-
Antrykot argentyński	
<b>Bife de Chorizo (300 g)</b>	149,-
Rostbef argentyński	
<b>Hanging Tender Steak USA (200 g)</b>	162,-
Amerykańska świeca wołowa	
<b>Rib-eye Steak USDA Prime (za 100 g)</b>	88,-
Antrykot amerykański	
<b>Polędwica Wagyu Japonia A5 (za 100 g)</b>	288,-
<b>Parillada de Carne (1000 g)</b>	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	
<b>Parillada de Mariscos (800 g)</b>	499,-
Ryby i owoce morza podane z grillowanymi warzywami oraz frytkami stekowymi, serwowane na mini grillu z kamieniami lawowymi	

## DANIA GŁÓWNE:

<b>Silla de Cordero (300 g)</b>	157,-
Grillowany nowozelandzki comber jagnięcy z kością	
<b>Milanesa de Viva Tango (180 g)</b>	89,-
Panierowany sznycel z polędwicy argentyńskiej	
<b>Filet de Fletan (200 g)</b>	79,-
Filet z halibuta podany z sosem beurre blanc	
<b>Salmón a la Parrilla (180 g)</b>	117,-
Grillowany łosoś szkocki z sosem cytrynowym aromatyzowanym nutą pieprzu brazylijskiego	
<b>Pulpo a la Parrilla (265 g)</b>	139,-
Ośmiornica z grilla w autorskiej salsie Viva Tango, podana z purée ziemniaczanym z grillowanym czosnkiem, ragoût z pieczonej papryki oraz mini brokulem	
<b>Coliflor Steak (250 g)</b>	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 pancetta, crème fraîche i szczypiorem	25,-
Warzywa z grilla w sosie chimichurri	23,-
Duszona kukurydza z jalapeño, kolendrą i serem feta	25,-
Selekcja mieszanych sałat z warzywami i dressingiem musztardowo-miodowym	19,-
Frytki stekowe smażone na łożu wołowym z chrustem z chorizo	19,-

Aksamitne purée ziemniaczane / ziemniaczano-truflowe	22,- / 25,-
Boczniki duszone w sosie maślanym z czosnkiem i natką pietruszki	27,-
Delikatnie smażona biała kapusta z chorizo	20,-
Marynowane oliwki hiszpańskie w ziołowej marynacie i hiszpańskiej oliwie	25,-
Argentyńska focaccia z pieca z sosem chimichurri	25,-
Pieczywo z masłem wiejskim doprawionym 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:

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