

Cena Show Ejecutiva

TEMPORADA OTOÑO INVIERNO 2011

"Madero Tango me encomendó la difícil tarea de transmitir en el diseño de nuestra cocina de autor, la pasión que el tango representa. Les ofrezco degustar a nuestros clientes de todo el mundo, un recorrido por los sabores, las texturas, los aromas y los colores de la típica gastronomía de todas las regiones de la Argentina".

"Madero Tango encomendou-me a difícil tarefa de transmitir no desenho da nossa cozinha de autor, a paixão que o tango representa. Ofereço aos nossos clientes do mundo inteiro, uma travessia pelos sabores, texturas, aromas e cores da gastronomia típica de todas as regiões da Argentina".

"Madero Tango entrusted me with the difficult task of endowing our signature cuisine with the passion of tango. Let me offer then to our customers from all over the World, a tour through flavors, textures, bouquets, and colors representative of the traditional gastronomy of Argentine regions".

Mariano Muñoz - Chef



Sugerencia del Chef

ENTRADA | ENTRADA | ENTREES

DELICIA NORTEÑA: Empanada de Carne Cortada a Cuchillo y Típica Salsa Regional de Tomate

DELÍCIA NORTISTA: Típica Empada de Carne Cortada à Faca e Típico Molho Regional de Tomate

NORTHERN DELICIOUSNESS: Knife-cut meat pie soaked in regional tomato sauce

PLATOS PRINCIPALES | PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

DE LA GRANJA LITORALEÑA: Pechuga de Campo Rellena con Panceta, Finas Hierbas y Combinación de Quesos, Guarnecida con Risotto de Vegetales y Chutney de Mango y Peras

DA GRANJA DO LITORAL: Peito de Frango Recheado com Bacon, Ervas Finas e Combinação de Queijos, Acompanhada de Risotto de Vegetais e Chutney de Manga e Peras

FROM THE LITTORAL FARM: Stuffed Country chicken breast with bacon, herbs and assortment of cheese, garnished with vegetable risotto and mango and pear chutney

POSTRES | SOBREMESAS | DESSERTS

CON DULZURA PATAGÓNICA: Flan de Chocolate Negro Con Mantos de Crema

COM DOÇURA PATAGÔNICA: Pudim de Chocolate Negro Com Cobertas de Creme

PATAGONIAN SWEETNESS: Black chocolate Caramel topped with cream

Tablas - Tábuas - Appetizer boards

DEL CAMPO ARGENTINO | Para 2 personas

\$ 40.-

Variedad de Quesos y Fiambres | Quesos: Tybo, Gouda, Grouyere, Roquefort, Pategras | Fiambres: Jamón Crudo y Cocido, Lomito, Pastrón, Bondiola, Sopresatta

DO CAMPO ARGENTINO | Para 2 pessoas

Variedade de Queijos e Frios | Queijos: Tybo, Gouda, Grouyére, Roquefort, Pategrás | Frios: Presunto Cozido e Presunto Cru, Peito de Peru, Pastrame, Copa, Sopressatta

FROM THE ARGENTINE COUNTRY | Serves 2

Assortment of Cheese and Cold meats | Cheese: Tybo, Gouda, Gruyére, Roquefort, Pategras | Cold meats: Cooked and Serrano Hams, Lomito, Pastrami, Bondiola, Sopressata

DEL PUERTO DE BUENOS AIRES | Para 2 personas **\$ 50.-**
Frittata de Vieyras, Centolla, Camarones, Mejillones, Rabas, Cornalitos y Chipirones
DO PORTO DE BUENOS AIRES | Para 2 pessoas
Fritada de Vieiras, Santola, Camarões, Mexilhões, Lulas, Manjubas e Lulas Pequenas
FROM BUENOS AIRES HARBOR | Serves 2
Frittata of Vieyras, Spider Crab, Prawns, Fried Squids, Silversides, and Cuttlefish

Entradas - Entradas - Entrées

SOPA MALVINAS ARGENTINAS

Creмосa de Calabazas con Tostadas de Queso Parmesano

SOPA DAS MALVINAS ARGENTINAS

Creme de Abóboras com Torradas de Queijo Parmesão

MALVINAS ARGENTINAS SOUP

Cream of Pumpkin soup with Parmesan Cheese Toasts

PLACER VEGETARIANO DE FAMAILLÁ | MENU VEGETARIANO ■

Ñoquis de Batata Rellenos en una Combinación de Quesos Salteados en Salsa de Azafrán

PRAZER VEGETARIANO DE FAMAILLÁ

Nhoques de Batata-Doce Recheados em uma Combinação de Queijos Refogados em Molho de Açafrão

FAMAILLÁ VEGETARIAN PLEASURE

Sweet potato gnocchi with a combination of sauté cheese in saffron sauce

PURA TRADICIÓN TUCUMANA

Tamales Rellenos de Humita Envuelta con Hojas de Maíz de la Pampa

PURA TRADIÇÃO DA PROVÍNCIA DE TUCUMÁN

Pamonhas Recheadas de Milho Empacotadas com Folhas de Milho da Pampa

PLAIN TRADITION FROM TUCUMAN

Stuffed Tamales with flavored corn paste wrapped in corn leaves from the Pampa

AVE CESAR DE ARECO

Pollo Grillado, Hojas de la Huerta y Crutones de Pan de Campo

AVE CESAR DO ARECO

Frango Grelhado, Folhas da Horta e Croutons de Pão de Campo

AVE CESAR OF ARECO

Grilled Chicken, leaf homegrown vegetables and country bread croutons

DELICIA NORTEÑA

Empanada de Carne Cortada a Cuchillo y Típica Salsa Regional de Tomato

DELÍCIA NORTISTA

Típica Empada de Carne Cortada à Faca e Típico Molho Regional de Tomato

NORTHERN DELICIOUSNESS

Knife-cut meat pie soaked in regional tomato sauce

Platos Principales - Pratos Principais - Main Courses

HOMENAJE A LOS INMIGRANTES | MENU VEGETARIANO ■

Canelones Verdes de Trigo, Ricota y Almendras con sala Fileto y Albahaca

HOMENAGEM AOS IMIGRANTES

Canelones Verdes de Trigo, Ricota e Amêndoas com Molho Fileto e Manjeriçã

IMMIGRANTS HOMAGE

Wheat, ricotta and almond green Caneloni with filetto sauce and basil

DE LA GRANJA LITORALEÑA

Pechuga de Campo Rellena con Panceta, Finas Hierbas y Combinación de Quesos, Guarnecida con Risotto de Vegetales y Chutney de Mango y Peras

DA GRANJA DO LITORAL

Peito de Frango Recheado com Bacon, Ervas Finas e Combinação de Queijos, Acompanhada de Risotto de Vegetais e Chutney de Manga e Peras

FROM THE LITTORAL FARM

Stuffed Country chicken breast with bacon, herbs and assortment of cheese, garnished with vegetable risotto and mango and pear chutney

EL CLÁSICO DE RÍO NEGRO

Lenguado del Litoral Grillado con Flan de Espinacas y Tapenat de Pistacho y Bacon

O CLÁSSICO DE RIO NEGRO

Linguado do Nordeste Grelhado com Pudim de Espinafres e Tapenade de Pistácio e Bacon

A RÍO NEGRO CLASSIC

Grilled littoral sole served with spinach caramel and Pistachio and Bacon tapenat

BIEN ARGENTINO

Bife de Chorizo Argentino con Papas Rotas a la Provenzal en Lecho de Ajíes Serranos

BEM ARGENTINO

Bife de Chorizo Argentino com Batatas Rústicas à Provençal em Leito de Pimentos Serranos

TYPICALLY ARGENTINE

Argentine beef served with potatoes à la Provence on a bed of Serrano peppers

Pastres - Sobremesas - Desserts

PRINCESA DEL VALLE | MENU VEGETARIANO ■

Peras de Río Negro embebidas en Vino Tinto Malbec acompañadas con Suaves Cremas

PRINCESA DO VALE

Peras de Río Negro embebidas em Vinho Tinto Malbec acompanhadas de Cremes Suaves

VALLEY PRINCESS

Rio Negro pears soaked in red Malbec served with soft creams

BIEN CRIOLLO Y BIEN PORTEÑO

Cheesecake de Dulce de Leche

BEM CRIOULO E BEM PORTENHO

Cheesecake de Doce de Leite

TYPICALLY CRIOLLO AND TYPICALLY URBAN

Dulce de Leche Cheesecake

MANJAR DEL CHALTÉN

Tiramisú, Triplex de Vainilla, Cafe y Mascarpone

IGUARIA DO CHALTÉN

Tiramissu, Triplex de Baunilha, Café e Mascarpone

CHALTÉN TREAT

Tiramisú, Vanilla Triplex, Coffee & Mascarpone

CON DULZURA PATAGÓNICA

Flan de Chocolate Negro Con Mantos de Crema

COM DOÇURA PATAGÔNICA

Pudim de Chocolate Negro Com Cobertas de Creme

PATAGONIAN SWEETNESS

Black chocolate Caramel topped with cream

Bebidas - Bebidas - Basic Beverage

Agua Mineral | Água Mineral | Mineral Water

Gaseosas | Refrigerantes | Sodas

CERVEZA | CERVEJA | BEER

Un chop por persona | Um chop por pessoa | One chopp for person

INFUSIONES | INFUSÕES | INFUSIONS

Café | Café | Coffee

Té | Cha | Tea

VINOS TINTOS INCLUIDOS | VINHO TINTO INCLUSO | RED WINE INCLUDED

Una botella cada dos personas | Uma garrafa cada duas pessoas

One bottle of wine every two people

Trapiche Varietal Malbec

Trapiche Varietal Cabernet Sauvignon

VINOS BLANCOS INCLUIDOS | VINHO BRANCO INCLUSO

WHITE WINE INCLUDED

Una botella cada dos personas | Uma garrafa cada duas pessoas

One bottle of wine every two people

Trapiche Varietal Chardonnay

CHAMPAÑAS INCLUIDAS | CHAMPANHE INCLUSO

CHAMPAGNE INCLUDED

Una botella cada dos personas | Uma garrafa cada duas pessoas

One bottle of wine every two people

Trapiche Extra Brut



Bebidas - Bebidas - Basic Beverage

VINOS TINTOS I VINHO TINTO I RED WINE

Trapiche Origen Malbec	\$ 40.-
Trapiche Origen Cabernet Sauvignon	\$ 40.-
Fond De Cave Malbec	\$ 50.-
Fond De Cave Cabernet Sauvignon	\$ 50.-
Fond De Cave Reserva Malbec	\$ 60.-
Fond De Cave Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 60.-
Terrazas Malbec	\$ 80.-
Terrazas Cabernet	\$ 80.-
Terrazas Syrah	\$ 80.-
Terrazas Reserva Malbec	\$ 90.-
Terrazas Reserva Cabernet	\$ 90.-
Luigi Bosca Malbec	\$ 100.-
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	\$ 100.-
Luigi Bosca Syrah	\$ 100.-
Luigi Bosca Malbec DOC	\$ 120.-
Rutini Cabernet Malbec	\$ 150.-
Rutini Malbec	\$ 180.-
Rutini Cabernet Sauvignon	\$ 180.-
Angélica Zapata Malbec Alta	\$ 300.-
Felipe Rutini	\$ 400.-
Catena Zapata Estiba Reservada	\$ 500.-

VINOS BLANCOS I VINHO BRANCO I WHITE WINE

Trapiche Origen Torrontés	\$ 40.-
Fond De Cave Chardonnay	\$ 50.-
Fond De Cave Reserva Sauvignon Blanc	\$ 60.-
Terrazas Chardonnay	\$ 80.-
Terrazas Reserva Chardonnay	\$ 90.-
Luigi Bosca Chardonnay	\$ 100.-
Luigi Bosca Sauvignon Blanc	\$ 100.-
Rutini Sauvignon Blanc / Chardonnay	\$ 150.-
Angélica Zapata Chardonnay Alta	\$ 300.-

CHAMPAÑAS I CHAMPANHE I CHAMPAGNE

Chandon Extra Brut	\$ 70.-
Chandon Brut Nature	\$ 80.-
Chandon Cuvée Reserve Pinot Noir	\$ 100.-
Barón B Extra Brut	\$ 150.-
Barón B Brut Nature	\$ 160.-
Barón B Rosé	\$ 170.-
Moet Imperial	\$ 450.-
Dom Perignone Vintage	\$ 1050.-

WHISKYS

J&B	\$ 40.-
Johnnie Walker Red Label	\$ 50.-
Johnnie Walker Black Label	\$ 80.-
Johnnie Walker Green Label	\$ 100.-
Johnnie Walker Gold Label	\$ 150.-
Johnnie Walker Blue Label	\$ 200.-
Chivas Regal 12 Años	\$ 80.-
Chivas Regal 18 Años	\$ 150.-
Chivas Regal 21 Años	\$ 200.-

Cócteles - Cocktails - Cocktails

CUBA LIBRE

Bacardi Dorado, Coca Cola y Rodajas de Limón Bacardi Dorado, Coca Cola e Rodelas de Limão Gold Bacardi, Coke and Lemon Slides	\$ 40.-
---	---------

COOLER "MADERO TANGO"

Champagne extra brut, crema de cassis, jugo de naranja, frutos rojos y rodajas cítricas Champgne extra brut, creme de cassis suco de laranja, frutasvermelhas slices e citrus Champagne extra brut, cream de cassis, orange juice, red fruits and citrus slices	\$ 40.-
---	---------

MOJITO "TANGORAMA"

Bacardi oro, limas, hojas de menta maseradas, limon, azucar, soda y gotas de angostura Bacardi oro, limas, folhas de hortelã masera, limão, açúcar, soda e gotas de angostura Bacardi oro, limas, mint leaves masera, lemon, sugar, soda and drops of angostura	\$ 50.-
---	---------

DAIQUIRI "BIEN ARGENTINO"

Bacardi y frutas a eleccion: frutilla, durazno, ananá, mango, coco Bacardi e frutas de sua escolha: morango, pêssego, abacaxi, manga, coco Bacardi and fruit of your choice: strawberry, peach, pineapple, mango, coco	\$ 50.-
--	---------

CAIPIRINHA

Bacardi y frutas a eleccion: frutilla, durazno, ananá, mango, coco Bacardi e frutas de sua escolha: morango, pêssego, abacaxi, manga, coco Bacardi and fruit of your choice: strawberry, peach, pineapple, mango, coco	\$ 50.-
--	---------

CAIPIROSKA

Bacardi y frutas a eleccion: frutilla, durazno, ananá, mango, coco Bacardi e frutas de sua escolha: morango, pêssego, abacaxi, manga, coco Bacardi and fruit of your choice: strawberry, peach, pineapple, mango, coco	\$ 50.-
--	---------

SOL NACIENTE

Bacardi y frutas a eleccion: frutilla, durazno, ananá, mango, coco Bacardi e frutas de sua escolha: morango, pêssego, abacaxi, manga, coco Bacardi and fruit of your choice: strawberry, peach, pineapple, mango, coco	\$ 50.-
--	---------

ENERGY DRINKS

Energizante con variedad de Vodka Absolut	\$ 50.-
---	---------

Menú Infantil - Cardápio para Criança - Kids Menu

ENTRADA I ENTRADA I ENTREES

EMPANADA CAMPERA: Rellena de jamon y queso
EMPANADA CAMPERA: Típica Empada Recheada de Presunto e Queijo
COUNTRY EMPANADA: Ham and Cheese empanada

PLATOS PRINCIPALES I PRATOS PRINCIPAIS I MAIN COURSES

UN CLÁSICO PORTEÑO DE TODOS LOS TIEMPOS: Milanésitas de Carne con Semillas de Sésamo y Espejo de Salsa Fileto
UM CLÁSSICO PORTENHO DE TODOS OS TEMPOS: Bifinhos à Milanese com Sementes de Gergelim e Espelho de Molho Fileto
A CITY CLASSICAL: Breaded veal cutlets with sesame seeds and filetto sauce

POSTRES I SOBREMESAS I DESSERTS

RECUERDOS DEL CALAFATE: Dulces capas de Cookies de Chocolate rellenas de Dulce de Leche cubiertas por Ganache de Chocolate Blanco
LEMBRANÇAS DO CALAFATE: Doces camadas de Cookies de Chocolate recheadas de Doce de Leite cobertas por Ganache de Chocolate Branco
CALAFATE MEMORIES: Sweet layers of chocolate cookies stuffed with "dulce de leche" topped with white chocolate ganache

Menú Celiaco - Cardápio Celiaco - Celiac Menu

ENTRADA I ENTRADA I ENTREES

EXQUISITECES DEL ATLÁNTICO: Mariscos en conjunción con Frutas de Estación y Cochinillo, embebidos en Emulsión de Cítricos y Semillas e Hinojo
DELÍCIAS DO ATLÁNTICO: Mariscos em Conjunção com Frutas de Estação e Leitão, Embebidos em Emulssão de Cítricos, Sementes e Erva Doce
ATLANTIC DELICIOUSNESS: Seafood served with seasonal fruit and suckling pig soaked in citric emulsion and fennel seeds

PLATOS PRINCIPALES I PRATOS PRINCIPAIS I MAIN COURSES

BIEN ARGENTINO: Bife de Chorizo Argentino con Papas Rotas a la Provenzal en lecho de Ajies Serranos
BEM ARGENTINO: Bife de Chorizo Argentino com Batatas Rústicas à Provençal em Leito de Pimentos Serranos
TYPICALLY ARGENTINE: Argentine beef served with potatoes à la Provence on a bed of Serrano peppers

POSTRES I SOBREMESAS I DESSERTS

BRISAS DEL BOLSÓN: Frutas de estación, Cubeteadas, Inmersas en Néctares y Almíbares
BRISAS DO BOLSÓN: Frutas de Estação Em Cubos, Imersas em Néctares e Caldas
BOLSÓN BREEZE: Cubed seasonal fruit in nectars and syrup

Merchandising

DVD del Show | DVD do Show | DVD



\$60.-

- Con la mejor calidad de filmación y grabación de sonido y en un estuche especialmente diseñado para recordar por siempre su visita, Usted podrá volver a ver, escuchar y disfrutar de nuestro show Temporada 2011-2012. Usted podrá atesorar para siempre cada canción, cada traje, cada coreografía y cada proyección de nuestro show.
- Com a melhor qualidade de filmagem e gravação de som e em um estojo especialmente projetado para lembrar para sempre sua visita, você poderá voltar a ver, escutar e desfrutar de nosso show Temporada 2011-2012. Você poderá conservar para sempre junto a você cada música, cada traje, cada coreografia e cada projeção de nosso show.
- You will be able to keep your memory always afresh of our 2011-2012 Tango Show in a DVD treated with the best film and sound recording technology and protected by a especially designed case. Every song, costume, setting and moment seen and experienced in our show.

Clases de Tango | Aulas de Tango | Tango Lessons



\$60.-

- Otra de las parejas de nuestro show le brindará, una vez terminado el espectáculo, una clase grupal de bautismo de 45 minutos en la que podrá vivir la inigualable sensación de bailar el tango. Certificaremos su participación con un Diploma especial con su nombre. Si Usted utilizó nuestro traslado, éste lo estará esperando para llevarlo de regreso a su hotel.
- Outro dos casais de nosso show oferecerá, uma vez terminado o espetáculo, uma aula grupal de batizado - de 45 minutos - na qual poderá experimentar a inigualável sensação de dançar tango. Certificaremos sua participação com um Diploma especial com seu nome. Se você utilizou nosso transfer, ele estará esperando para levá-lo de volta ao hotel.
- After the show, another dancing couple will give a 45-minute group tango lesson during which you will live through the unique feeling of dancing real tango. A diploma in your name will be yours for the asking. If you used our transport service, it will be waiting for you take you back to your hotel.

Foto y Retrato | Foto e Retrato | Photograph and Portrait



\$60.-

- Con una excelente pieza utilizada como marco, en un tamaño de 20 x 25 cm. y con una de las parejas de nuestro show como compañía, Usted podrá inmortalizar su paso por Madero Tango.
- Com uma excelente moldura, em um tamanho de 20 x 25 cm e com um dos casais de nosso show como companhia, você poderá imortalizar sua visita a Madero Tango.
- Keep a high quality framed 20 x 25 cm. permanent and intact image of your visit to Madero Tango. A photograph of yourself and one of our tango dancing couples.



MADEROTANGO
RESTÓ-CENA-SHOW