

Cena Show Premium

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 - Tabuas - Appetizer boards

DEL CAMPO ARGENTINO | Para 2 personas

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
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

CON AROMA SALTEÑO

Croquetas de Ave, con Tomates Confitados Bañados en Salsa de Cilantro y Limón

COM PERFUME DA PROVÍNCIA DE SALTA

Bolinhos de Ave, com Tomates Confitados com Coberta de Molho de Coentro e Limão

WITH A SMELL FROM SALTA

Chicken croquettes served with crystallized tomatoes in coriander and lemon sauce

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

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 Conjunción com Frutas de Estação e Leitão, embebidos em Emulsão de Cítricos, Sementes e Erva Doce

ATLANTIC DELICIOUSNESS

Seafood served with seasonal fruit and suckling pig soaked in citric emulsion and fennel seeds

DELICIAS DEL MAR ARGENTINO

Mousse de Langostinos sobre Colchón de Hojas Verdes

DELÍCIAS DO MAR ARGENTINO

Mousse de Camarões Graúdos sobre Colchão de Folhas Verdes

ARGENTINE SEA DELICIOUSNESS

Shrimp Mousse on Green leaves

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 Manjericão

IMMIGRANTS HOMAGE

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

CHACARERA DE LA HUERTA

Sorrentinos rellenos con Girgolas y Pavita de la Granja en espejo de Crema, Ciboullete y Concasse de Tomate

DANÇA CHACARERA NA HORTA

Sorrentinos Recheados com Cogumelos Ostra e Peito de Peru da Granja em espelho de Creme, Cebolinha e Tomate Concassé

VEGETABLE GARDEN CHACARERA

Sorrentini stuffed with oyster mushroom and farm turkey on ciboullete cream and tomato concasse

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 Ajés 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

A PURO FOLKLORE

Bondiola Braseada, Guarnecida con Puré Mixto de Manzanas de Río Negro y Papas en Reducción de Ciruelas del Valle

AO PURO FOLCLORE

Copa às Brasas, Acompanhada de Purê Misto de Maças de Rio Negro e Batatas Ao Molho de Ameixas do Vale

PURE FOLKLORE

Braised Bondiola, garnished with mixed mashed apples from Rio Negro and potatoes in a plum reduction

EL REY DEL FUTALEUFÚ

Salmón Patagónico Asado sobre Cebollas Moradas, Flan de Puerro, Vegetales de la Huerta y Salsa de Crustáceos

O REI DO FUTALEUFÚ

Salmão Patagônico Grelhado sobre Cebolas Rosadas, Pudim de Alho-Poró, Vegetais da Horta e Molho de Crustáceos

FUTALEUFÚ KING

Grilled Patagonian Salmon on purple onions, leek caramel, homegrown vegetables and crustacean sauce



Pastries - 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

RECUERDOS DEL CALAFATE

Dulces capas de Cookies de Chocolate rellenas de Dulce de Leche cubiertas por Ganache de Chocolate Blanco

LEMBRANÇAS DE EL 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

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

LA CRIOLLITA SANJUANINA

Mousse Espumosa de Membrillo Sobre Tarta de Masa Quebrada

A MORENINHA DE SAN JUAN

Mousse Espumante de Marmelo Sobre Torta de Massa Quebrada

LITTLE "CRIOLLITA" FROM SAN JUAN

Quince frothy Mousse on tart crust

TEXTURAS DE MENDOZA

Crocante de Frutos Secos de San Rafael, con perlas de Helado

TEXTURAS DE MENDOZA

Crocante de Frutos Secos de San Rafael, com pérolas de Sorvete

MENDOZA TEXTURES

Dry fruit crunchy from San Rafael with ice cream pearls

Bebidas - Bebidas - Basic Beverage

Agua Mineral | Água Mineral | Mineral Water

Gaseosas | Refrigerantes | Sodas

Cerveza | Cerveja | Beer

INFUSIONES | INFUSÕES | INFUSIONS

Café | Café | Coffee

Té | Cha | Tea

VINOS TINTOS INCLUIDOS | VINHO TINTO INCLUSO | RED WINE INCLUDED

Trapiche Varietal Malbec

Trapiche Varietal Cabernet Sauvignon

Trapiche Origen Malbec

Trapiche Origen Cabernet Sauvignon

Fond De Cave Malbec

Fond De Cave Cabernet Sauvignon

Luigi Bosca Malbec

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon

Luigi Bosca Syrah

Rutini Cabernet Malbec

VINOS BLANCOS INCLUIDOS | VINHO BRANCO INCLUSO WHITE WINE INCLUDED

Trapiche Varietal Chardonnay

Trapiche Origen Torrontés

Fond De Cave Chardonnay

Luigi Bosca Chardonnay

Luigi Bosca Sauvignon Blanc

Rutini Sauvignon Blanc / Chardonnay

CHAMPAÑAS INCLUIDAS | CHAMPANHE INCLUSO CHAMPAGNE INCLUDED

Trapiche Extra Brut

Chandon Extra Brut

Barón B Extra Brut

VINOS TINTOS | VINHO TINTO | RED WINE

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 DOC

\$ 120.-

Rutini Malbec

\$ 180.-

Rutini Cabernet Sauvignon

\$ 180.-

Angélica Zapata Malbec Alta

\$ 300.-

Felipe Rutini

\$ 400.-

Catena Zapata Estiba Reservada

\$ 500.-

VINOS BLANCOS | VINHO BRANCO | WHITE WINE

Fond De Cave Reserva Sauvignon Blanc

\$ 60.-

Terrazas Chardonnay

\$ 80.-

Terrazas Reserva Chardonnay

\$ 90.-

Angélica Zapata Chardonnay Alta

\$ 300.-

CHAMPAÑAS | CHAMPANHE | CHAMPAGNE

Chandon Brut Nature

\$ 80.-

Chandon Cuvée Reserve Pinot Noir

\$ 100.-

Barón B Brut Nature

\$ 150.-

Barón B Rosé

\$ 150.-

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

\$ 40.-

Bacardi Dorado, Coca Cola y Rodajas de Limón | Bacardi Dorado, Coca Cola e Rodelas de Limão | Gold Bacardi, Coke and Lemon Slides

COOLER "MADERO TANGO"

\$ 40.-

Champagne extra brut, crema de cassis, jugo de naranja, frutos rojos y rodajas cítricas | Champagne extra brut, creme de cassis suco de laranja, frutas vermelhas slices e citrus | Champagne extra brut, cream de cassis, orange juice, red fruits and citrus slices

MOJITO "TANGORAMA"

\$ 50.-

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

DAIQUIRI "BIEN ARGENTINO"

\$ 50.-

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

Cócteles - Cocktails - Cocktails

CAIPIRINHA

\$ 50.-

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

CAIPIROSKA

\$ 50.-

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

SOL NACIENTE

\$ 50.-

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

ENERGY DRINKS

\$ 50.-

Energizante con variedad de Vodka Absolut

Menú Infantil - Cardápio para Criança - Kids Menu

ENTRADA | ENTRADA | 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 | PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

UN CLÁSICO PORTEÑO DE TODOS LOS TIEMPOS: Milanesitas de Carne con Semillas de Sésamo y Espejo de Salsa Fileto

UM CLÁSSICO PORTENHO DE TODOS OS TEMPOS: Bifinhos à Milanesea com Sementes de Gergelim e Espelho de Molho Fileto

A CITY CLASSICAL: Breaded veal cutlets with sesame seeds and filetto sauce

POSTRES | SOBREMESAS | 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 Celíaco - Cardápio Celíaco - Celiac Menu

ENTRADA | ENTRADA | 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 | PRATOS PRINCIPAIS | 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 | SOBREMESAS | 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

