Buenos Aires, 2 de Septiembre 2025

EL QUERANDI TANGO SHOW

Cliente: **SUPARA**
Contacto: **YANELA**
Teléfono: **116559-2200**
Evento: **SERVICIO EL QUERANDI TANGO SHOW Y LA CAVA DEL QUERANDI**

SERVICIOS	DESCRIPCION	PRECIOS	PRECIOS SUPARA
Cena Show Tradicional	Carta gastronómica con más de 20 platos. Entrada, principal, postre, Bebidas Incluídas ilimitadas: aguas, gaseosas, cervezas, vinos blancos y tintos, café. Derecho al espectáculo.	$ 75.000	$ 64.000
Cena Show VIP	Carta gastronómica Vip. Entrada, principal, postre, Bebidas Incluídas aguas, gaseosas y cervezas ilimitadas, Vinos de Bodegas Boutique pertenecientes a nuestra Cava y Club de Vinos, Copa de Champagne Bienvenida, café. Ubicaciones preferenciales.	$ 130.000	$ 110.000
Show ejecutivo	Incluye 1 entrada o postre de nuestra carta// Bebidas incluídas: gaseosas y aguas ilimitadas. Vinos de Bodegas Boutique pertenecientes a nuestra Cava y Club de Vinos, café. Espectáculo.	$50.000	$42.000

HORARIOS
lunes a Domingos:
Cena 20:00 hrs.
Show: 22:15 hrs.

Principales características que definen nuestro servicio

- ✓ ***LUGAR HISTORICO***

Situado en el Casco Histórico de la Ciudad desde 1920. Ambiente Intimista.
Declarado "Bar Notable de la Ciudad de Buenos Aires", "Testimonio Vivo de la Memoria Ciudadana" y "Sitio de Interés Turístico".

- ✓ ***MESAS PRIVADAS***

Las reservas son privadas.
(No se comparte la mesa con otras reservas).

- ✓ ***SHOW DE TANGO AUTENTICO Y TRADICIONAL***

La historia del Tango en 5 bloques de época. Desde el Arrabal al modernismo de Piazzolla.
Duración: 1hs 15 min.

EL LUGAR

Vieja Casona de fines de 1800, situada en el Casco Histórico de la Ciudad. Restaurada en 1991 bajo supervisión de la Dirección de Patrimonio Histórico.
Funcionó como Bar desde 1920 a 1980 y luego de permanecer más de diez años cerrado, reabrió sus puertas en 1992 con el alma restaurada. Los trabajos de reciclaje recuperaron tallas, boiserie, pisos, columnas y sobre todo, el espíritu de otro tiempo.

CENA Y GALA EN EL TANGO

Promediando el año 1996 "El Querandí" incorpora a su propuesta habitual su tradicional servicio de "Cena y Gala en el Tango".

MENU

Nuestra Cocina Internacional a la Carta con una variedad de más de treinta opciones hacen de la misma la más completa y excelsa en su tipo.

Más de 20 Variedades entre entradas, platos principales y Postres
El menú Incluye todas las bebidas incluidas, Gaseosas y Aguas, Cerveza, Vinos, e infusiones
Si se opta por el servicios de "solo show", se incluye bebidas acompañadas por una entrada o postre a elección del comensal

GALA EN EL TANGO

El musical que "El Querandí" propone noche a noche denominado ***"Nuestro Tango"*** está compuesto por

Orquesta acústica en vivo , Cuatro parejas en el baile y dos cantantes.

Bajo la dirección musical de Ado Falasca, ***"Nuestro Tango"*** invita a una auténtica recorrida por la historia del Tango desde sus inicios de "Arrabal" (1900), introduciéndose luego en el "Cabaret"(1920) el que dará lugar al "Tango Canción"(1930),
hará hincapié en la época de oro de "Salones y Milongas"(1940) para arribar al frenesí del modernismo(1955).

MENU TRADICIONAL

ENTRADAS

1. Antipasto Argentino (Centro)
Queso tybo, gruyere, Jamon, salamín,
paté, bondiola, aceitunas, berenjenas al escabeche

2. Ensalada San Telmo **(Litoral)**
Hojas verdes, quesos argentinos, tomates
Cherrys, semillas tostadas, aceitunas

Entradas Calientes

3. Empanadas Criollas Fritas
Cortadas a cuchillo
De lomo y pollo.

4. Sopa Crema de Calabaza

5. Milanesa Muzzarella (Noa y Centro)
En salsa Pomodoro.

PLATOS PRINCIPALES

Pastas y Risottos

6. Sorrentinos de jamón y Muzzarella

7. Creppes de Espinaca en salsa hongos
A la Crema

8. Risotto de Hongos
Arroz Carnaroli, queso parmesano, hongos.

Pescados

9. Pesca Argentina con limones asados **(Patagonia)**
Con Crocantes de vegetales

Aves

10. Pechuga de Pollo a la mostaza de Dijón
Con puré de papas (Centro)

11. Pollo al ajillo
Con verduras al rescoldo
(papas cebollas y morrón)

Novillo
(Cocinado en Horno Josper)

12. Tradicional Bife de Chorizo **(Centro)**
Grillé. Con Rescoldo de Vegetales

13. Típico Pastel de Papas Argentino **(Noa)**
Papa, lomo y champiñones, crema, parmesano, cebolla y morrón

Cordero y Cerdo **Cocinado en Horno Josper**

14. Cazuela Patagónica de Cordero y Hongos **(Patagonia)**
Tomates, zanahorias, berenjenas, cebollas, morrón y papas

15. Matambrito al Verdeo (Cuyo)
Con crema, verdeo, arroz pilaf

POSTRES

16. Flan **(Centro)**
Con dulce de leche o crema

17. Tradicional Postre "Vigilante" (Cuyo)
Dulce Membrillo – dulce de batata – queso cremoso

18. Ensalada de Frutas
(Centro – Litoral)
Durazno, ananá, manzana, naranja, pera, banana

19. Panqueque de Dulce de Leche (Centro)
Caliente

20. Cremas Heladas
(crema, vainilla, frutilla, chocolate, limón, dulce de leche)

21. Arroz con Leche
(salsa frutos Rojos, ralladura de limón, canela)

MENU CENA SHOW VIP

Entrada

Big Salmon Gravlax
(acompañado con rucula, naranjas,tomates confitados, palta
En una suave salsa de leche de coco, eneldo)

Crocante de Brie
(queso brie en masa philo, setas, frutillas, y tomates cherrys)

Humita Norteña
(maíz, cebolla, crema, queso, pesto)

Plato Principal

Costilla de Cerdo a la Riojana
(con papas españolas, morrón asado, arvejas, panceta, huevo frito

Lenguado en Salsa Crema de Camarones y Hongos
(con puré Duquesa)

Ojo de Bife Querandi
(con puré de papas trufado, salsa criolla con manzanas y especias)

Postres:

Profiterol y Pistacho Helado
(bañados en chocolate)

Semifreddo de Frutillas
(Con suave masita de maicena)

Mousse de Chocolate
(con frutos rojos)

SERVICIOS LA CAVA DEL QUERANDÍ

✓ Costos Gastronómicos por persona

CONCEPTO	DETALLE	PÚBLICO
Degustación Clásica	Recorrido por las principales zonas productoras, seleccionando las 3 cepas más representativas de cada región con sus respectivos bocaditos regionales	$ 38.000 **$ 32.000**
Degustación Premium	Recorrido por las principales zonas productoras, seleccionando las 3 cepas más representativas de cada región con sus respectivos bocaditos regionales (diferencia con la Degustación Clásica: vinos de Alta Gama)	$ 50.000 **$ 42.000**
Degustación Premium 6 cepas	Recorrido por las principales zonas productoras, seleccionando las 5 cepas más representativas de cada región con sus respectivos bocaditos regionales + espumante (diferencia con la Degustación Clásica: vinos de Alta Gama)	$ 65.000 **$ 55.000**
Menú Maridado Clásico	Menú "Maridado" de 3 Pasos, combinando cada plato con su respectivo vino regional Aguas con y sin gas	$ 60.000 **$ 51.000**
Menú Maridado Premium	Menú "Maridado" de 3 Pasos, combinando cada plato con su respectivo vino regional (diferencia con la Degustación clásica: vinos de Alta Gama) Agus con y sin gas	$ 65.000 **$ 55.000**
Menú Tango Mediodía	Menú 3 pasos 1 gaseosa o agua + 1 copa de Vino de la Casa + te o Café	$ 40.000 **$ 34.000**
Menú Tango Noche	Menú de 3 Pasos (copa de Vino + 1 bebida sin alcohol + Café o te)	$ 45.000 **$ 38.000**
Menú Ejecutivo sin bebidas **(exclusivo mediodía)**	Menú de 3 Pasos, entrada, plato principal y postre (diferencia con menú tango: no incluye bife de chorizo en el plato principal) Sin bebidas	$30.000 **$ 25.000**

DEGUSTACIONES DE VINOS

Degustación Clásica

La Ruta Virtual del Vino Clásica:

Recorrido por las principales zonas productoras seleccionando las cepas más representativas de cada región. Ilustran este viaje imágenes de los terruños.

Noroeste Argentino: Torrontés con Empanadita Salteñas.
Patagonia: Pinot Noir con Crostín de Hongos.
Cuyo: Malbec con Pincho de Ternera.

Degustación Premium

La Ruta Virtual de Alta Gama:
La misma ruta con vinos Premium.

Noroeste Argentino: Torrontés de alta gama con Empanadita Salteñas.
Patagonia: Pinot reserva con crostín de hongos.
Cuyo: Malbec Reserva con pincho de ternera.

Degustación Premium 6 Cepas

La Ruta Virtual de Alta Gama:
La misma ruta con vinos Premium.

Noroeste Argentino: Torrontés de alta gama con Empanadita Salteñas.
Patagonia: Pinot Noir reserva con crostín de hongos.
Cuyo: Malbec Gran Reserva con pincho de ternera.
Cuyo; Syrah Reserva con Cazuelita de Cordero
Noroeste: Cabernet Sauvignon Reserva con mini vigilante de membrillo
Copa de espumante con dulces tradicionales

MENU MARIDADO

ENTRADAS

Tapa Patagónica
Hongos Secos y Trucha

Canasta de Humita norteña - NOA
Maíz, Cebolla, Morrón, Queso

Dúo de Empanadas al Horno de Barro
De Carne cortada a Cuchillo – **NOA /** Cordero - **Patagonia**

PLATOS PRINCIPALES

Cazuela de Cordero al horno de barro - NOA

Bife de Chorizo a la pimienta – Cuyo
Con vegetales al horno de barro

Pesca del día a la manteca negra **-Patagonia**
Con cremoso de papas y espinaca

POSTRES

Dulce de Cayote y Queso
Con nueces (Noa)

Chocotorta

Crepes de Manzanas Caramelizadas
(Patagonia)

VINOS

Combinamos cada paso con un vino. El criterio de maridaje es regional

	Ruta Clásica	Ruta Premium
Entrada (Patagonia)	Pinot Noir	Pinot Noir
Plato Principal (Cuyo)	Malbec	Malbec
Postre (Noa)	Espumante Extra Brut	Espumante Extra Brut

MENU TANGO

ENTRADAS

Ensalada Capresse
Queso, tomate, hojas verdes, semillas, albahaca y aceitunas

Dúo de empanadas
Carne -Pollo

Humita norteña
(Maíz, cebolla, crema, queso y pesto)

PRINCIPALES

Bife de chorizo al horno Josper
Con papas rústicas

Matambrito al verdeo
Con arroz Pilaf

Spezatino de Pollo
Arroz azafranado

Creppe relleno de espinaca
(Con salsa crema y champignones)

POSTRES

Helados
(Crema americana, vainilla, chocolate, dulce de leche, limón, frutilla)

Flan Casero
(Dulce de Leche o Crema)

Budín de pan
(Dulce de Leche o Crema)

Panqueques con dulce de leche

Sofía Peso
Ejecutiva Corporativa
El Querandí Tango Show
La Cava del Querandí
+54 9 11 3201-3161
ventas@querandi.com.ar

EL
QUERANDI
DESDE 1920