



MENÚ



CUBIERTO POR PERSONA \$180



Entradas y minutas / *Starters and quick dishes*

Arrolladitos Primavera <i>Spring roll</i>	\$360	Croquetitas <i>Small croquettes (beshamell sauce & ham)</i>	\$350
Aros de Calamar a la Romana <i>Deep fried calamari rings</i>	\$550	Papas fritas con champignon <i>F. Fries with mushroom cream</i>	\$495
Miniaturas de pescado <i>Pan fried fish miniatures</i>	\$540	Ravioles fritos <i>Fried Ravioli</i>	\$530
Brochette de Camarones <i>Skewered Shrimp (breaded)</i>	\$590	Tortillas <i>Tortillas</i>	\$550
Bruschetas de Salmón ahumado <i>Smoked salmon bruschettas</i>	\$690	Provolone a la Griega <i>Provolone cheese (deep fried provolone wrapped in bacon and breaded)</i>	\$550
Langostinos a la Suiza (8 unid.) <i>Cheese stuffed breaded shrimp (8 pieces)</i>	\$690	Bruschettas de Jamón Crudo y Pimientos <i>Bruschetta with cured ham and peppers</i>	\$670
Langostinos al Ajillo <i>Garlic Shrimp</i>	\$720	Carpaccio de Lomo <i>Tenderloin Carpaccio</i>	\$730
Langostinos al Curry con arroz <i>Curry shrimps with rice</i>	\$820	Jamón Crudo <i>Cured Ham</i>	\$770
Chipirones encebollados a la plancha <i>Grilled baby squid with onion</i>	\$760	Milanesa de Lomo con Guarnición <i>Milanesa (Tenderloin escalope coated in breadcrumbs and fried)</i>	\$590
Carpaccio de Salmón <i>Salmon Carpaccio (smoked)</i>	\$750	Milanesa Americana <i>(Milanesa de pollo cubierta de cebolla caramelizada y queso cheddar con papas rústicas)</i> <i>Chicken milanesa with caramelized onions and cheddar cheese</i>	\$760
		Milanesa de Lomo Trufada (shiitake) <i>Truffed tenderloin milanesa</i>	\$780
		Milanesa Cordon Bleu con <i>boniatos fritos</i>	\$780



Ensaladas / Salads

Simple (un ingrediente a elección) <i>Simple (one ingredient of your choice)</i>	\$180
Mixta (dos ingredientes a elección) <i>Mixed (two ingredients of your choice)</i>	\$270
Triple (Tres ingredientes a elección) <i>Triple (Three ingredients of your choice)</i>	\$370
Verde <i>Green</i>	\$490
Caprese <i>Mozzarella, Basil and Tomato</i>	\$700
Especial (más de tres ingredientes a elección) mas pollo o atún <i>Special (more than three ingredients of your choice) and chicken or tuna</i>	\$720
Ensalada de Jamón Crudo, Rúcula, Parmesano <i>Salad with Cured Ham, Arugula and Parmesan Cheese</i>	\$770
Ensalada Tibia de Langostinos <i>Warm Shrimp Salad</i>	\$770
Ensalada de Queso Brie <i>Brie Cheese Salad</i>	\$770
Caprese con Salmón Ahumado <i>Mozzarella, Basil and Tomato whith Smoked Salmon</i>	\$830

Ingredientes: Lechuga, rúcula, tomate, zanahoria, maíz, cebolla,
escarola, ciboulette, pepino, palmito, remolacha, ananá y huevo.

*Ingredients: lettuce, arugula, tomato, carrot, corn, onion, endive,
ciboulette, cucumber, palm hearts, beetroot, anana and boiled egg*





Pastas / Pasta Casera

Raviolones de Espinaca y Cuatro Quesos <i>Spinach and Four Cheese Ravioli</i>	\$630
Sorrentinos de Jamón y Queso al Gratin	\$640
Raviolones de chips de jamón crudo de cebolla caramelizada y muzzarella <i>Raw ham chips with caramelized onions ravioli</i>	\$640
Sorrentinos de Tomate Fresco, Albahaca y Muzzarella <i>Fresh Tomato, Brasil and Mozzarella Sorrentini</i>	\$640
Sorrentinos de muzzarella y Calabaza c/nueces <i>Pumpkin and muzzarella Sorrentini</i>	\$640
Sorrentinos de Camarones al Ajillo y Ricotta <i>Shrimp Sorrentini with Garlic and Ricotta</i>	\$670
Pasta del día <i>Pasta of the day</i>	\$690
Spaghettis con mariscos <i>Seafood Spaghetti</i>	\$700
Ravioles de Salmón sugeridos con Crema de Caviar <i>Salmon Ravioli suggested with Caviar Cream</i>	\$720
Lasagna de Espinaca y Mariscos <i>Spinach Seafood Lasagna</i>	\$720
Lasagna de Carne, Jamón y Queso <i>Beef, Ham and Cheese Lasagna</i>	\$720

Salsas / Sauces

Filetto (Tomate, Albahaca, Ajo)
Bolognesa - Champignon
Crema de Mariscos - Rosa
Cuatro Quesos - Crema de Albahaca

Filetto (Tomato, Brasil, Garlic)
Bolognesa - Mushroom - Cream
Seafood Cream - Rose
Four Cheese - Brasil Cream

(Las pastas incluyen salsa a elección) / (Dishes include your choice of sauce)



Pescados / Fish

Cuando el pescado es:
If the fish is:

Abadejo
Pollack, Haddock

Lenguado
Sole, Flounder

Brótola
Codling

A la plancha
Grilled \$790

A la Bizkaina
Red Peppers, garlic and tomato \$850

Con Crema de Mariscos
With Seafood Cream \$850

Meunière
Capers, Butter, Lemon juice \$850

A la Mostaza Dijon
In Dijon Mustard \$850

A la crema de queso azul
y puerros gratinados
Blue cheese sauce y leek sauce \$890

Cuando el pescado es:
If the fish is:

Merluza Negra (sujeto a disponibilidad) \$1200
*Merluza Negra (Patagonian Toothfish,
Black Hake, Chilean Seabass)*

Salmón Fresco \$980
Fresh Salmon

(en todas sus preparaciones)
(in all preparations)

Consulte por el pescado del día
Ask for the fish of the day



Entradas de parrilla / *Grill entrées*



Morcilla Dulce <i>Sweet Blood Sausage</i>	\$210
Morcilla Salada <i>Savory Blood Sausage</i>	\$210
Chorizo (Extra Cattivelli) <i>Sausage(Extra Cattivelli)</i>	\$210
Riñon <i>Veal Kidneys</i>	\$320
Provolone <i>Grilled Provolone cheese</i>	\$360
Salchicha <i>Thin Pork Sausage</i>	\$370
Provolone con tomate y albahaca <i>Grilled Provolone with tomato and basil</i>	\$380
Molleja <i>Sweetbread</i>	\$490
Papa o Boniato al Plomo <i>Baked Potato or Sweet Potato in Foil</i>	\$250
Papa o Boniato al Roquefort <i>Baked Potato or Sweet Potato with Roquefort</i>	\$300





Parrilla / Wood fire grill

Asado 8 costillas
(Vila premium beef)

\$880

Vacío
Flank Steak

\$750

Entrecot
Sirloin Steak

\$950

Filet de Lomo
Filet Mignon

\$990

Bife Ancho (Premium)
Rib eye Steak (Premium)

\$1150

Picaña
Rumb Cap Steak

\$990

Brochette de Lomo
Tenderloin Kebab with bacon,
peppers and onion

\$980

Brochette de Pollo
Chicken Kebab with bacon,
peppers and onion

\$790

Pollo Deshuesado
Boneless Chicken

\$590

Pollo Glaseado al Jamón
Glazed Chicken with Ham

\$750

Pollo con Crema de Espinaca
Chicken with creamed Spinach

\$750

Pollo con Crema de Puerros
Chicken with Cream of Leek

\$750

Pollo a la Parisien
Parisian style Chicken

\$750

Churrasquito de Cerdo
Small Pork Steaks

\$760

Kassler

\$790

Pulpa de Bondiola con Salsa de Ciruela
Pork Shoulder in Plum Sauce

\$750

Rack de Cordero
Rack of Lamb

\$1150

Salsas para las carnes Molhos para Carnes

Mostaza y Miel
Honey mustard

\$70

Champignons
Mushroom

\$120

Pimienta
Peppercorn

\$120

Crema de Puerros
Cream of Leek

\$120

Crema de Espinaca
Cream of Spinach

\$120



Postres / Desserts

Helado con salsa de Chocolate o dulce de leche
Ice Cream with Chocolate or dulce de leche Sauce

\$290

Ensalada de Frutas
Fruit Salad

\$295

Parfait de Menta con salsa de Chocolate
Mint Parfait with Chocolate Sauce

\$295

Marquise de Chocolate
Chocolate Marquise

\$295

Mousse de Dulce de Leche c/nueces
Dulce de Leche Mousse (Milk Caramel)

\$295

Mousse de Chocolate c/almendras
Chocolate Mousse

\$295

Panqueque de Dulce de Leche
French Pancakes with Dulce de Leche

\$295

Copa "La Perdíz"
(Mousse de Dulce de leche, Helado de crema, Salsa de chocolate y Nueces)
(Mousse, Ice Cream, Sauce and Walnuts)

\$295

Frutillas con crema
Strawberries with whipped cream

\$300

Consulte por opción medio \$180

Flan con dulce
Custard with Dulce de Leche

\$250

Apple Pie con helado
Apple Pie with ice Cream

\$295

Chocolate Turtle
(Copa con Brownie de Chocolate caliente con helado de crema, salsa de chocolate, dulce de leche y almendras)

\$295

Crème Brûlée

\$295

Natilla
Blancmange

\$295

Lemon Pie
Lemoncello Tart

\$295

Cheese Cake con Frutos Rojos
Cheese Cake with Red Berries

\$340

Consulte por el postre del día
Ask for the dessert special



Vinos / Wines

Vinos Tintos

Cabernet Sauvignon

Don Pascual (Uruguay)	\$570
Pisano (Uruguay)	\$720
Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$750
Atlántico Sur (Uruguay)	\$890
Altos del plata (Argentina)	\$950
Cuna de Piedra Reserva	\$960
Cordero con Piel de Lobo	\$980
Santa Rita Real Reserva Cabernet	\$1.200
Pisano RPF (Uruguay)	\$1.550
Terrazas de los Andes Reserva (Arg.)	\$1.700
D.V. Catena (<i>Catena Zapata</i>) (Arg.)	\$2.300

Marselan

Garzón Reserva	\$1.400
----------------	---------

Tannat

Don Pascual (Uruguay)	\$570
Pisano (Uruguay)	\$720
Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$750
Atlántico Sur (<i>Familia Deicas</i>) (Uruguay)	\$890
Cuna de Piedra Reserva	\$960
José Ignacio (Uruguay)	\$1.150
Garzón Reserva (Uruguay)	\$1.400
El Legado Reserva (Carmelo)	\$1.430
Pisano RPF (Uruguay)	\$1.550
Garzón Single Vineyard (Uruguay)	\$1.900
Garzón Petit Clos	\$2.900

de Corte

La Poderosa Cabernet Franc Merlot	\$720
Pisano 60/40 (Uruguay)	\$720
Garzón Estate Cabernet	\$850
Garzón Estate Tannat	\$850
Bouza Tempranillo Tannat	\$1.900
Río Colorado (<i>De Lucca</i>) (Uruguay)	\$2.400
Bouza Montevideo	\$3.400

Vinos Generosos

Licor de Tannat (<i>Familia Deicas</i>) (Uru.)	\$1.200
Botrytis Noble (<i>Familia Deicas</i>) (Uru.)	\$1.200



Vinos / Wines

Vinos Tintos

Pinot Noir

Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$730
Salentein Reserva	\$1.150

Merlot

De Lucca Reserva (Uruguay)	\$540
Don Pascual (Uruguay)	\$570
Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$750
Garzón Single Vineyard	\$1.900

Carmenere

Ventisquero Reserva (Chile)	\$950
Casillero del Diablo (Chile)	\$965
Santa Rita Real Reserva	\$1.200
Casa Silva Reserva (Chile)	\$1.700

Cabernet Franc

Garzón Reserva	\$1.400
Saint Felicien Reserva	\$1.600
El Enemigo	\$2.800

Petit Verdot

Garzón Single Vineyard	\$1.900
------------------------	---------

Bonarda

El Enemigo	\$2.800
------------	---------

Malbec

Postales del Fin del Mundo	\$550
La Poderosa	\$720
Latitud 33 (<i>Chandon</i>) (Argentina)	\$850
Finca Flichman Reserva	\$880
Alamos (<i>Catena Zapata</i>) (Argentina)	\$880
Altos del Plata	\$950
Altos de las Hormigas Clásico	\$980
Cordero con Piel de Lobo	\$980
Zuccardi Reserva	\$990
Fin del Mundo Reserva	\$1.150
Salentein Reserva Malbec	\$1.150
Trumpeter	\$1.400
Animal Malbec	\$1.500
Saint Felicien Reserva	\$1.600
Terrazas de los Andes Reserva (Arg.)	\$1.700
Zuccardi Concreto	\$2.240
D.V. Catena (<i>Catena Zapata</i>) (Arg.)	\$2.300
Angélica Zapata Alta (<i>Catena Zapata</i>) (Argentina)	\$3.400



Vinos / Wines

Vinos Blancos

Sauvignon Blanc

Don Pascual Brut de Blancs (Uruguay)	\$530
Postales del Fin del Mundo S.Blanc	\$550
Garzón Reserva	\$1.400

Sauvignon Gris

Don Pascual Reserva (Uruguay)	\$750
-------------------------------	-------

Trebbiano Toscano

Pisano (Uruguay)	\$750
------------------	-------

Chardonnay

Don Pascual (Uruguay)	\$570
Cuna de Piedra Reserva	\$960
Cordero con Piel de Lobo	\$980
Saint Felicien Roble (Catena Zapata) (Argentina)	\$1.600
D.V. Catena (Catena Zapata)	\$1.950

Albariño

Garzón Reserva (Uruguay)	\$1.400
--------------------------	---------

de Corte

Verde Virgen (Pisano) (Uruguay)	\$720
Garzón Estate Sauvignon Blanc	\$850
Oveja Negra S.Blanc	\$990

Espumosos

Brisas del Mar (Garzón)	\$690
Mercier (Chandon) (Argentina)	\$900
Chandon Brut (Argentina)	\$1.800
Baron B Brut (Argentina)	\$2.400

Vinos Rosados

Don Pascual Brut Blanc de Noirs (Uru.)	\$550
Garzón Estate Rosé de Corte	\$850
Garzón Pinot Noir Reserva	\$1.400



Bebidas / Drinks

Tragos / Drinks

Caipiroska (Absolut Vodka, Lima y Azúcar)	\$390
Daikiri (Ron Havana, jugo de Limón y Azúcar)	\$390
Daikiri de Frutas (Ron Havana, Azúcar y Frutas - Frutilla, Ananá y Durazno)	\$390
Cuba Libre (Ron, Coca Cola y Limón)	\$380
Negroni (Gin Gordon's, Rosso, Bitter Campari)	\$390
Destornillador (Absolut Vodka y Jugo de Naranja)	\$390
Tequila Sunrise (Tequila El Jimador, Jugo de Naranja y Dash de Granadina)	\$390
Gin Tonic Hendrix	\$560
Gin Tonic (Gin Gordon's, Tónica y Limón)	\$390
Fernet Branca Cola	\$320
Pisco Sour (Pisco, Jugo de Limón, Clara de Huevo y Azúcar)	\$450
Mojito (Ron, Menta fresca, Limón y Azúcar)	\$390
Aperol Spritz	\$450

Cervezas / Beers

Cerveza Artesanal La Perdíz 500 cc.	\$320
Stella Artois 330 cc.	\$220
Corona 355 cc.	\$240
Patagonia 730 cc.	\$390
Franziskaner 500 cc.	\$350
Patricia 340 cc.	\$200
Cerveza sin alcohol 330 cc.	\$220
Stella Artois Gluten Free 330 cc.	\$220

Café, Refrescos, Agua / Coffee and sodas

Refresco (350 ml)	\$170
Agua (500 ml)	\$170
Jarra de Limonada con menta y jengibre 500 ml.	\$250
Té	\$150
Café Lavazza	\$160
Café Lavazza descafeinado	\$160





Menú de Platos Sin Agregado de Sal

Dishes without added salt

Tortilla de papas y cebolla	\$550
Ravioles de salmón con salsa fileto	\$720
Brochette de camarones con arroz	\$590



Menos sal, más vida.

**El consumo excesivo
de sal de sodio es
perjudicial para la salud**