




BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Menú Estate

4 PASOS

ENTRADA

Berenjena quemada, agua de tomate, queso feta y albahaca  
Burnt eggplant, tomato water, feta cheese & basil

Ensalada de sandía, hojas, hierbas y queso jersey madurado  
Watermelon salad, leaves, herbs & jersey cheese matured


SEGUNDO PASO

Tomaticán de tomate asado, cebollas, ajo negro de Ramé, choclo y huevo perfecto  
Grilled tomato, sweet onions, black garlic, corn & perfect egg

Lengua a la chapa, ensalada de lentejas y vegetales 
Soft tongue, vegetables & lentils salad

PRINCIPAL

Pasta de sémola y yemas, almejas de rocha, manteca limón y azafrán, chili
Egg-yolk semolina pasta, fresh clams, lemon & saffron butter, chili

Pesca con gremolata, kale quemado, papa y limón 
Fish with gremolata, burnt kale, potato & lemon

POSTRE

Durazno quemado, helado de yogurt y garrapiñada de pistachos
Burnt peach, yogurt ice-cream & pistachios praliné

Brioche a la chapa, sopa de dulce de leche y kéfir cremoso
Chapa-brioche, dulce de leche soup & creamy kéfir

Precio por persona: \$u 2.600 - Incluye agua mineral.
Includes mineral water