


BODEGA  
**GARZÓN**  
URUGUAY


*Menú Reserva*

5 PASOS

ENTRADA

Empanada de humita   
*Sweet corn empanada*


SEGUNDO PASO


Gazpacho, crudité de vegetales y pan frito   
*Gazpacho, vegetables & crumble bread*

TERCER PASO


Ensalada de ciruelas frescas, remolacha quemada y queso de cabra    
*Plums & burnt beet salad with goat cheese*

PRINCIPAL

Milanesa de berenjena ó lomo, puré de papa, ensalada y huevo   
*Breaded eggplant or tenderloin milanese, mashed potato, salad & egg*

Ojo de bife a la parrilla, boniato, salsa turca y hierbas   
*Grilled rib-eye, sweet potato, tukish sauce & herbs*

POSTRE

Sabayón quemado con frutos rojos y helado   
*Burnt sabayón, berries and ice-cream*

**Precio por persona: \$u 4.300 - Incluye agua mineral.**  
*Includes mineral water*