

BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Menú Estate


4 PASOS


ENTRADA

Ensalada de chauchas quemadas, ajo negro de Ramé y hierbas  
Burnt beans salad, black garlic of Ramé dressing & herbs


Ensalada de calabaza al horno, tomates confitados y palta quemada  
Roasted squash salad, confit tomato & burnt avocado

SEGUNDO PASO

Lengua a la plancha, ensalada de hinojos quemados con mayonesa de garbanzos y maní 
Tongue cooked on plancha, fennel salad with chickpeas mayonnaise & peanuts

Guiso de lentejas especiado con chorizo hecho en casa 
Spiced lentils 'stew with house made chorizo

PRINCIPAL

Cordero braseado, boniato asado y ensalada fresca 
Braised lamb, roasted sweet potato & fresh salad

Pesca a la plancha, ensalada de hojas quemadas, papa y salmoriglio 
Fish on the plancha, potato & burnt greens salad with salmoriglio

POSTRE

Crumble de avena y fruta de estación con helado de mascarpone
Oats & seasonal fruit crumble with house made mascarpone ice cream

Brioche a la plancha, confitura, dulce de leche casero y kéfir cremoso
Chapa-brioche, confiture, house made dulce de leche & creamy kéfir

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

