




BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Menú Estate

4 PASOS



ENTRADA

Cazuela de invierno, de legumbres y chacinados 
Winter stew, legumes & sausages


Zanahoria, chermoula, pasta de garbanzos y sésamo  
Carrot, chermoula, chickpeas hummus & sesame

SEGUNDO PASO

Lengua a la plancha, ensalada de repollo y pomelo 
Grilled tongue, cabbage & grapefruit salad

Hojas salteadas, ricota casera, huevo y queso madurado  
Sauteed leaves, house made ricota, soft egg & cheese


PRINCIPAL

Terrina de cordero, polenta quemada y confit de hongos 
Lamb terrine, grilled polenta & mushrooms confit

Pesca del día, arroz crocante al horno con ramé ajo negro y mayonesa 
Catch of the day, clay oven crispy rice, ramé black garlic & mayonnaise

POSTRE

Hojaldre, crema pastelera y compota de fruta
Puff pastry, custard cream & fruit compote

Dulces caseros y quesos artesanales 
Housemade candied & artisanal cheeses

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