




BODEGA
GARZÓN
URUGUAY




Menú Reserva

5 PASOS



DE LA COCINA

- Hummus , croquetas de garbanzos y ensalada de vegetales  
Hummus, crispy chickpeas & fresh salad
Hummus, croquetes de grão de bico e salada de vegetais
- Almejas de rocha y papas paille 
Clams from Rocha & paille potato
Amêijoas de Rocha e batatas paille



DE LA PARRILLA

- Choclo a la parrilla, humita y pico de gallo  
Grilled sweet corn, humita & pico de gallo
Milho grelhado, humita e molho pico de gallo
- Riñón de cordero a la parrilla, ensalada de apio y manzana 
Grilled lamb kidney, celery & apple salad
Rim de cordeiro grelhado, salada de aipo e maça


DEL HORNO DE BARRO

- Verduras asadas con huevo estallado, queso y pan frito 
Roasted vegetables, crashed eeg & cheese
Verduras assadas com ovo explodido, queijo e pão frito
- Lechón asado, naranja quemada, kale y cebolla 
Roasted pig, burnt orange, kale & onion
Porco assado, laranja queimada, kale e cebola

DE LA PLANCHA

- Ojo de bife a la plancha, ensalada de repollo y papa domino 
Rib eye, cabagge salad & domino potato
Ojo de bife grelhado, salada de repolho e batatas xadrez
- Pesca a la plancha, ensalada de calabaza, chimi de anchoas y aioli 
Catch of the day, pumpkin, anchovies chimi & aioli
Peixe grelhado, abóbora, chimi de anchovas e aioli

POSTRE

- Flan de dulce de leche y crema de vainilla 
Caramel flan & vanilla cream
Pudim de doce de leite e creme de baunilha
- Tarta de fruta, pastelera y pistachos
Summer fruit tart & pistachios
Tarta de fruta, creme de confeiteiro e pistaches

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

