




BODEGA  
**GARZÓN**  
URUGUAY



*Menú Single Vineyard*

6 PASOS

ENTRADA

Caviar de Polanco, papa y crema ácida   
*Caviar de Polanco, potato & sour cream*  
*Caviar de Polanco, batata e creme ácido*


SEGUNDO PASO

Ajo blanco, fruta fresca, albahaca y pistachos    
*White garlic, fresh fruit, basil & pistachios*  
*Alho branco, fruta fresca, manjeriçã e pistaches*


TERCER PASO

Ensalada de lechuga repollada, aderezo de ajo y pesca frita  
*Iceberg salad, garlic dressing & Fried fish*  
*Salada de alface iceberg, molho de alho e peixe frito*


CUARTO PASO

Pizza bianca de burrata y cebolla   
*Pizza bianca, burrata & onion*  
*Pizza bianca, burrata e cebola.*

PRINCIPAL

Lomo albañil con tomate, palta, hierbas y chips de boniato   
*Lomo albañil, tomato, avocado, herbs & sweet potato chips*  
*Lombo "albañil", tomate, abacate, ervas e chips de batata doce*

POSTRE

Sabayón quemado con frutos rojos y praliné   
*Burnt sabayón, berries & praline*  
*Sabayón queimado com frutos vermelhos e praliné*

**Precio por persona: \$u 5.600 - Incluye agua mineral.**

*Includes mineral water*