



BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Menú Estate

4 PASOS

ENTRADA

Crudo de pesca fresca, marinada cítrica, cebolla y cilantro 

Fresh fish, citric marmade, red onion & fresh coriander

Cru de peixe fresco, marinada cítrica, cebola e coentro

Berenjena quemada, chermoula, burrata y albahaca  

Burnt eggplant, chermoula, burrata & basil

Berinjela queimada, chermoula, burrata e manjeriçao

SEGUNDO PASO

Tomate al horno, marinada de anchoas, pan frito y agua de tomate

Roast tomato, anchovies marmade, fried bread & tomato water

Tomate ao forno, marinada de anchovas, pao frito e agua de tomate

Chorizo casero, aioli, criolla y papas paille 

Housemade sausages, aioli, criolla sauce & paille potato

Linguiça caseira, aioli, molho crioulo e batatas paillé

PRINCIPAL

Cordero braseado en tannat, pure de boniato, jugo de cordero y pistachos 

Tannat-braised lamb, sweet potato puree, lamb broth & pistachios

Cordeiro refogado em Tannat, puré de batata doce, caldo de cordeiro e pistaches

Pasta casera, salsa de tomate de verano y mejillones

Homemade pasta, summer tomato sauce & mussels

Massa caseira, molho de tomate de verão e mexilhões

POSTRE

Higos en almíbar, granola y helado de vainilla

Candied figs, granola & vanilla ice cream

Figos em calda, granola e sorvete de baunilha

Torta de chocolate, crema mascarpone y café 

Chocolate cake, mascarpone cream & coffee

Torta de chocolate, creme mascarpone e café

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

Includes mineral water



Opción vegetariana / Vegetarian Option



Libre de gluten / Gluten Free