



BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Menú Garzón

4 PASOS

COPA DE BIENVENIDA

Panes de masa madre y focaccia,
aceites de Oliva Extra Virgen Colinas de Garzón,
abrebocas.

ENTRADA

Ensalada de espárragos y legumbres
con queso de cabra artesanal y crocante.

Crudo de pesca fresca, marinada cítrica,
cilantro y crocante de boniato.

PRINCIPAL

Cordero esteño con boniato asado, hinojo y reducción de
cordero-tannat.

Pesca a la plancha con papas gruesas,
Tártara y hojas orgánicas.

Ojo de bife con papas, ensalada de repollo
y perejil, y aioli (\$ 300 extra).

POSTRE

Torta de chocolate húmeda con crema mascarpone y café.

Peras al Viognier con crema cuajada y fruto seco.

Precio por persona: \$u 2.700.

Incluye agua y café.
