

BODEGA
GARZÓN
URUGUAY



Menú Estate


4 PASOS

COPA DE BIENVENIDA


Pan de masa madre y focaccia,
aceite de oliva extra virgen
Colinas de Garzón y abreboca del día.


ENTRADA


Ensalada de tomate, ciruela,
straciatella y pepino  

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

PRINCIPAL


Cordero Esteño con ensalada de boniato,
repollo y perejil 

Pesca del día con arroz marinero a la plancha
y ensaladilla de apio 

Ojo de bife, papas cubo, lechuga repollada
y aderezo de anchoas  (\$ 400 extra).

POSTRE

Tarta de almendras y fruta de verano con helado de yogurt.

Biscocho de ricota y naranja, dulce de leche casero y crema 

Precio por persona: \$u 2.900.

Incluye agua y café.

 Vegetariano  Sin gluten

