BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

Menú Garzón

COPA DE BIENVENIDA

Panes de elaboración propia, aceites de Oliva
Extra Virgen Colinas de Garzón y abreboca del día.

ENTRADAS

Lajas de calabaza, ajada de Ramé y queso de Cabra Macanuda.

Repollitos de bruselas, nueces Altos de Garzón y hummus a la plancha.

Coliflor asado, salsa Rooster y arroz crocante.

PRINCIPALES

Pollo de granja al horno de barro y arroz con caldo de ave.

Cordero Esteño, polenta orgánica, hongos confit y kale de La Corona.

Pesca de Pacto Oceánico, cebolla y calabaza asada con salsa de semillas y alcaparras.

Lasagna de vegetales al horno de barro y queso jersey La Vigna.

Ojo de bife a la parrilla, papas Andinas, huevo y ajil fresco. ($ 400 extra)

POSTRES

Dulces de Lucía y quesos locales.

Sablée de chocolate, toffee y crema de avellanas de Samadhi

Postre del día

Precio por persona: $u 2.900.
Incluye agua y café.

Vegetariano Sin gluten Vegan