

BODEGA
GARZÓN
URUGUAY


Menú Estate

COPA DE BIENVENIDA


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


ENTRADAS


Ensalada de rúcula, higos, hierbas frescas, queso de cabra
y nueces pecán Altos de Garzón.  


Crudo de pesca, limón, alcaparras, cebolla colorada,
perejil, boniato crocante. 

PRINCIPALES


Pollo de granja al horno de barro, lechuga quemada,
papa rota, olivas negras, alioli. 

Cordero Esteño, boniato a la plancha, gremolata,
ensalada de apio, avellanas. 

Pesca de Pacto Oceánico, poroto manteca a la plancha,
repollo quemado, salmoriglio. 

Pasta de sémola y yemas, pesto Garzón,
almendras tostadas, queso Jersey La Vigna. 

POSTRES

Peras pochadas en Viognier, mascarpone, pistachos. 

Sablée de almendras, toffee, turrón de Jijona, cremoso chocolate con leche.

Postre del día.

Precio por persona: \$u 3.200.

Incluye agua y café.

 Vegetariano  Sin gluten