

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

Ensalada de pera, queso artesanal y nueces fritas.  


Camarón de Valizas, ajo negro de Rame, boniato crocante. 


Lengua, salsa Tonatta, espinaca. 


Humita, Choclo a la plancha, Queso Feta La Vigna.  


Empanadas mendocinas al horno de barro. (\$250 extra)

PRINCIPALES

Pollo de granja al horno de barro puré de papa con manteca de salvia, ensalada de berros. 

Cordero Esteño adobado, puré de boniato, hojas de la huerta, pistachos. 


Pesca a la plancha, hummus de girasol, vegetales de estación. 

Ojo de bife a la parrilla, papa bloque, hongos, alcauciles en conserva, jugo de carne.  (\$ 400 extra)

Cavatelli, hongos shitake, jugo de hongos, Queso Jersey.

POSTRES

Frutas de estación con mascarpone y crocante de sesamo. 

Banana caramelizada, dulce de leche casero, helado de sabayón TannSanto. 

Postre del día

Precio por persona: \$u 3.200.

Incluye agua y café.

 Vegetariano  Sin gluten