

ENSALADAS

ATÚN ROJO Con huevo poché, lechuga, tomate, zanahoria, palmitos, remolacha, aceitunas. Solicite el punto de cocción del atún.

CESAR Con Pollo

Mezclun de lechugas, parmesano, panceta, croutons, aderezo

CANDELARIA Jamón crudo, tomate, queso muzzarella de bola, alcaparras, aceitunas, pan tostado y aliño con albahaca

VERANO 2016

lechuga capuchina, camarones saltados, palta, vinagreta de maracuya, sesamo, pan tostado con manteca

QUINOA, POLLO Y ESPARRAGOS ASADOS, brócoli, cebolla colorada, apio, cilantro y aceite de oliva

QUESO DE CABRA Y REMOLACHA ASADA, ensalada verde, nueces y toque de miel

RUCULA Y PARMESANO sencilla y superior

PICADAS Y ENTRADAS

Sujetas a disponibilidad

RABAS Frituras libres de grasas trans

CHIPIRONES a la PLANCHA Una tentación inigualable

BRUSCHETTAS:

En Pan de Campo: JAMÓN CRUDO O SALMON AHUMADO O QUESO BRIE

TIRADITO DE LA PASION CON MARACUYA

MINIATURAS EXCLUSIVAMENTE de BROTOLE 280gr.

CEVICHE DE SALMON FRESCO
O CORVINA

GAMBAS REBOZADAS

GAMBAS al AJILLO
Sin misterios: ajo, aceite de oliva y pimentón

PULPO GRILLADO
¡Super Rico! (sujeto a disposición)

CHIVITO

EL SANDWICH MAS
FAMOSO NACIDO EN
PUNTA DEL ESTE

EL CORTE QUE SE UTILIZA ES
LOMO VACUNO DE EXPORTACIÓN

ORIGINAL COMPLETO
Lomo, lechuga, tomate, huevo,
aceitunas, jamón, queso, panceta,
papas fritas y mayonesa

SOPA DEL DÍA

DE LAS BRASAS

GANADO CRIADO A CIELO ABIERTO, EN CAMPOS NATURALES
UNA CARACTERISTICA CLAVE DEL URUGUAY

EL URUGUAYO *Entraña vuelta y vuelta con cebolla, morrón,
papas y huevo frito*

OJO DE BIFE 380 grs.

MASTER BEEF 600 a 700 grs. Corte de Exportación - Madurado

POLLO BRASEADO

ESTAMOS COCINANDO

REVUELTO GRAMAJO *El más famoso*

POLLO AL WOK CON VERDURAS

MILANESA NAPOLITANA *Jamón, queso y salsa de tomate*

LOS ACOMPAÑAMIENTOS QUE LE OFRECEMOS:
Calabaza asada, Papas Fritas, Arroz, Panache de Verduras

RAVIOLONES ESPINACA y NUEZ
Gratinados con quesos muzzarella y parmesano

CAPELETTIS A LA CARUSO *Una Creación Uruguaya -*

SPAGUETTI CON MARISCOS

TAGLIATELLE DEL NAVEGANTE *con rúcula, tomate y gambas*

FUSILLI *con el famoso pesto hecho en casa,
con piñones horneados y grana padano*

MARISCOS AL HIERRO



PAELLA

*Mejillones, camarón, berberecho, pescado, calamar, chipirones, pollo,
cerdo, arroz, azafrán, fumet de pescado.*

RISOTTO DE CAMARON Y HONGOS



CONSULTE PLATOS
DEL DIA

NUESTRO ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

Virazón

Botella 250 cc
Elaborado en Pueblo Edén
Ruta del Olivo Maldonado

❧ P E S C A D O S ❧

Estimados clientes, sepan comprender que detrás de cada brótola, hay un anzuelo, un pescador que lo encarna y que todo el proceso es muy artesanal, desde su captura a su plato.

Y por encima de ello, está la naturaleza que nos dice "cuándo y cómo" dejará recoger sus frutos. Así de simple, como ustedes, disfrutamos y padecemos su presencia.

Porción 280 grs.

BRÓTOLA GRILLE

Sencilla, Natural y Perfecta

BRÓTOLA NUESTRO ESTILO

una salsa de camarones fantástica, sin crema

BRÓTOLA MOUTARDE POMMERY

La perfecta mostaza francesa

BRÓTOLA MANTECA NEGRA con ALCAPARRAS

BRÓTOLA ROQUEFORT

siempre la piden, el queso es muy bueno

CORVINA A LAS BRASAS

CORVINA GRILLADA VASCA

MILANESA DE CORVINA

PEJERREY CON SOFRITO DE AJO

SOLAMENTE UTILIZAMOS SALMON FRESCO

SALMÓN GRILLE

SALMÓN A NUESTRO ESTILO

SALMÓN a la MOUTARDE

ACOMPAÑAMIENTOS

Panaché de Verduras, Papines al tomillo, Timbal de Arroz,
Calabaza Asada, Papas Fritas



En el invierno la pesca de la corvina rubia y el lenguado se da con más asiduidad. Cuando los pescadores aciertan en su captura, ofreceremos los mismos a las brasas o grille.

☞ Cafetería ☞

UTILIZAMOS CAFÉ ITALIANO

CAFÉ
CAFÉ DOBLE
CARAJILLO
CAFÉ CON CREMA
CAFÉ CON LECHE
CORTADO
CAPUCCINO
CAFÉ IRLANDES
SUBMARINO
TÉ
CHOCOLATE CALIENTE

• Grappas •

BODEGA CASA GRANDE

CLASICA

ROBLE

BODEGA BERNARDI

CLASICA

VARIETALES

TANNAT ROBLE

GRAPPA ITALIANA

• Patisserie •

Elaboración propia

MEDIALUNA de MANTECA

MEDIALUNA de MANTECA con JAMÓN Y QUESO

HUEVOS REVUELTOS

TOSTADAS

MERMELADAS O MIEL O MANTECA

PORCIÓN DE JAMÓN O QUESO

BOWL YOGURT Y GRANOLA

• SANDWICHERIA •

QUESADILLA CAPRESSE Caliente, queso, tomate y albahaca

PAN BATA DE SALMÓN, huevo, queso eneldo, alcaparras, sesamo

BAGUETTE de jamón crudo, rúcula y tomate

TOSTADO de JAMÓN Y QUESO

TOSTADO NAPOLITANO Jamón, queso, tomate, muzzarella

NATURAL

Milanesa multicereal, lechuga, tomate, zanahoria, clara de huevo, mostaza dijon

• TEA TIME •

MACARRONES (2)

COOKIES de chocolate chips

PASTA FROLA, PALMITAS, COQUITOS, PLANTILLAS (2) - (4)

• JUGOS NATURALES •

LIMONADA NATURAL VIRAZON *jengibre, menta y azúcar*

JUGO DE NARANJA NATURAL Y CONSULTE OTRAS FRUTAS

ANTIOXIDANTE

remolacha, pepino, apio, zanahoria, manzana verde

JUGO VERDE

espinaca, apio, jengibre, limón, agua

JUGO ALCALINO

pepino, albahaca, limón, agua

• LICUADOS •

TE PROPORCIONAMOS TODAS LAS FRUTAS DE LA ESTACION
PARA QUE ELABORES EL LICUADO CON LA BASE QUE PREFIERAS
SOLAMENTE UTILIZAMOS FRUTAS NATURALES

LICUADO CON JUGO DE NARANJA – ZANAHORIA – LECHE

• BEBIDAS •

GASEOSAS 298 c.c.

AGUA con o sin GAS 500 c.c.

• CERVEZAS •

CERVEZA TIRADA de BARRIL LISO *Una tradición del Uruguay*

CERVEZA TIRADA de BARRIL CHOPP *El más Famoso*

CERVEZA TIRADA de BARRIL PREMIUM ZILLERTAL

CORONA 330 ml

CORONA 710 ml

STELLA ARTOIS 330 ml

LOWENBRAU 330 ml

LEFFE BRUNE 330 ml

PILSEN SOUL *sin alcohol*

PATAGONIA AMBER LAGER
740 ml

PATAGONIA KÜNE 740 ml

PATAGONIA BOHEMIAN
5740 ml

**MORNING
PICK ME UP**

BLOODY MARY.....

• VIRAZON CLERICOT •

“UN CLASICO DE LOS CLASICOS”

37.5 cl 75 cl

Vino Sauvignon Blanc.....

Vino Espumante Español

• FRUTAS NATURALES CASERAS •

HIGOS CASEROS CON NUECES.....

MEMBRILLOS ASADOS.....