



Menú Lobby Bar



Cafetería & Desayuno | Coffee & Breakfast

Té Tea <i>Chá (Té francés Dammann Frères)</i>	USD 4
Café Coffee <i>Café (Café italiano Lavazza)</i>	USD 4
Café doble Double coffee <i>Café duplo</i>	USD 5
Café con leche Coffee with milk <i>Café com leite</i>	USD 4
Cappuccino	USD 5
Jugo exprimido de naranja, pomelo o limonada Pressed orange juice, grapefruit juice or lemonade <i>Suco de laranja natural, pomelo ou limonada</i>	USD 5
Licados Smoothies <i>Batidos</i>	USD 6
Agua mineral nacional Local mineral water <i>Água mineral nacional</i>	USD 3
Refrescos Soft Drinks <i>Refrigerantes</i>	USD 3
Medialuna (1 unidad) Croissant (1 unit) <i>Croissant (1 unidade)</i>	USD 3
Tostadas con manteca y mermelada (4 u) Toasts with butter & marmalade (4 units) <i>Torradas com manteiga & geléia (4 unidades)</i>	USD 5
Alfajores de maicena (3 unidades) Cornflour Alfajores (3 units) <i>Alfajores de maizena (3 unidades)</i>	USD 3

Cervezas | Beers | *Cervejas*

Cerveza nacional	USD 6
Heineken - Corona	USD 7
Cerveza Estrella Damm	USD 7
Cerveza Estrella Galicia sin alcohol	USD 6
Cerveza Bizarra Artesanal Amber	USD 11
Ale o Blonde 500cc	
Cerveza Ale Paulaner	USD 11
Cerveza Grolsch 330CC	USD 10

Vinos por copa Wine by the glass | *Vinhos em taça*

Blancos - White Wine - Brancos	
Marichal Premium Sauvignon Blanc	USD 7
Tintos - Red Wine	
Marichal Premium Tannat	USD 7
Espumante - Sparkling Wine	
Nieto Senetiner	USD 7



ENSALADAS | SALADS | SALADAS

Ensalada de Mar ahumada/ Smoked Sea Salad/ Salada do mar defumada **USD 15**

Ensalada de hojas verdes, caballa ahumada, tomates cherry, zucchini y croûtons sobre hummus de girasol

Salad greens, smoked mackerel, cherry tomatoes, zucchini and croûtons served with sunflower hummus

Salada de folhas verdes, cavala defumada, tomates cereja, abobrinha e croûtons sobre hummus de girassol

Ensalada de la Huerta| Greens salad | Salada com folhas verdes **USD 16**

Hojas verdes, hongos salteados, tomates cherry, calabaza asada, almendras tostadas, albahaca, queso de cabra y huevo "sunny side up"

Leafy greens, sautéed mushrooms, cherry tomatoes, baked pumpkin, roasted almonds, basil, goat's cheese, "sunny side up" egg

Folhas verdes, cogumelos salteados, tomate cereja, abóbora assada, amêndoas torradas, manjeriçã, queijo de cabra e ovo sunny side up

Ensalada Caesar **USD 16**

Clásica ensalada Caesar con pollo grillado

Classic Caesar salad with grilled chicken - Salada Caesar clássica com frango grelhado

Ensalada Proteica|Protein-rich Salad| Salada proteica **USD 20**

Jamón crudo, mozzarella fresca y tomates perita confitados, sobre rúcula, espinacas y dúo de quinoa rociados de crumble de parmesano

Serrano ham, fresh mozzarella cheese and candied tomatoes, on arugula, spinach and quinoa bed with Parmesan crumble

Presunto cru, mozzarella fresca e tomates italianos cristalizados, sobre rúcula, espinafre e duo de quinoa salpicados de crumble de parmesão



ENTRADAS Y TAPEO | ENTRÉES & “TAPAS”

Sopa del día Soup of the day <i>Sopa do dia</i>	USD 10
Empanadas salteñas de lomo cortado a cuchillo (2 un.) Knife-cut loin empanadas (2 units) <i>Empanadas saltenhas de lombo cortado com faca (2 un.)</i>	USD 10
Provolone a la plancha, con bouquet de rúcula, hinojo, semillas de girasol tostado, e higos en almíbar Grilled Provolone cheese, arugula bouquet, fennel, toasted sunflower seeds and figs in syrup <i>Provolone na prancha com bouquet de rúcula, funcho, sementes de girassol tostadas e figos em conserva</i>	USD 12
Cornalitos fritos con salsa tártara y papas fritas Fried fish (whitebait) with tartar sauce and French fries <i>Peixe frito com creme tártaro e batatas fritas</i>	USD 13
Rabas con alioli de cilantro y gajos de lima Fried calamari with coriander alioli and lime wedges <i>Rabas com alioli de coentro e bandas de limão</i>	USD 15
Croquetas de cordero esteño rebozadas en panko , con lactonesa de curry y provenzal de cilantro Panko lamb croquettes with curry milk mayonnaise and coriander provençal <i>Croquetes de cordeiro esteño empanados em panko, com lactonesa de curry e provençal de coentro</i>	USD 17
Sartén de camarones de Rocha al ajillo con palta, tomates cherry, verdeo y cilantro Garlic shrimps from Rocha with avocado, cherry tomatoes, green onion and fresh coriander <i>Frigideira de camarões de Rocha ao alho com abacate, tomates cereja, cebola verde e coentro</i>	USD 20
Selección de quesos & fiambres Selection of cheese & cold cuts <i>Seleção de queijos e frios</i> Jamón cocido y crudo, lomito canadiense, salame Milán, queso azul, Colonia, Danbo y Camembert, con mermelada de tomates, olivas y frutos secos York and Serrano ham, Canadian bacon, salami, blue cheese, Colonia, Danbo and Camembert cheese with tomato jam, olives and dried fruits <i>Presunto defumado e cru, lombo canadense, salame Milán, queijo blue, Colônia, Dambo e Camembert, com mermelada de tomates, olivas e frutos secos</i>	USD 31



PIZZAS | SANDWICHES | MILANESAS

<p>Pizza de masa madre de jamón crudo, rúcula y queso Parmesano Homemade sourdough Pizza with Serrano ham, arugula and Parmesan cheese <i>Pizza de presunto cru, rúcula e queijo Parmesão</i></p>	USD 17
<p>Tostado “Napolitano” Tostado de jamón y queso, gratinado con mozzarella, tomate y orégano Ham & cheese toasted bread sandwich with grilled mozzarella topping, tomato, oregano <i>Sanduiche de pão torrado com presunto e queijo com cobertura de mussarela grelhada, tomate e orégano</i></p>	USD 15
<p>Wrap de pollo crunchy, tortilla de harina de trigo, queso crema, rúcula, mozzarella fresca, tomates secos y alioli de cilantro, con papas fritas Crunchy chicken wrap, wheat flour tortilla, cream cheese, arugula, fresh mozzarella cheese, dried tomatoes and coriander alioli, with French Fries <i>Wrap de frango crunchy, tortilha de trigo, queijo creme, rúcula, mozzarella fresca, tomates secos e alioli de coentro, com batatas fritas</i></p>	USD 17
<p>Panini integral de semillas con salmón ahumada, queso crema y palta Papas fritas Whole grain bread with smoked salmon, cream cheese. French fries. <i>Panini integral de sementes com refogado de res, queijo Camembert, pickles e rúcula, com fritas</i></p>	USD 20
<p>Grand Burger Criolla con queso provolone, panceta crocante, huevo frito, lechuga, salsa criolla y papas fritas with Provolone cheese, crispy bacon, fried egg, lettuce, creole sauce and French Fries <i>Com queijo provolone, bacon crocante, ovo frito, alface, molho tipo criolla e batatas fritas</i></p>	USD 17
<p>Clásico chivito uruguayo de lomo & papas fritas Traditional tenderloin Uruguayan chivito & French fries <i>Clássico "chivito" uruguaio & batatas fritas</i></p>	USD 18
<p>Milanesa de pollo con puré de papa al Parmesano, panceta y huevo a la plancha Breaded chicken with Parmesan mashed potatoes, bacon and grilled egg <i>Milanesa de frango com purê de batatas parmesão, bacon e ovo grelhado</i></p>	USD 17
<p>Milanesa napolitana de lomo con papas fritas a la provenzal Neapolitan style veal with ham, cheese and tomato sauce) served with Provençal French fries <i>Milanesa à napolitana com batatas fritas à provença</i></p>	USD 18





PRINCIPALES | MAIN COURSES | PRINCIPAIS

- Triangoli de la casa**, de papa y cebolla, con crema y panceta **USD 18**
[Homemade potato and onion triangoli with cream and bacon](#)
Triangoli de batata e cebola da casa com creme e bacon
- Panzerotti rellenos de hongos porcini**, con crema de brócoli **USD 18**
[Panzerotti stuffed with Porcini mushrooms and broccoli cream](#)
Panzerotti recheados de funghi porcini com creme de brócolis
- Pappardelle hechos a mano con langostinos al ajillo**, **USD 24**
 pimentón ahumado, tomates cherry, alcaparras, perejil y vino blanco
[Handmade pappardelle with garlic shrimp, red smoked pepper, cherry tomatoes, capers, parsley and white wine.](#)
Pappardelle feitos a mao com camarão, alho, pimenta vermelha defumada, tomate cereja, alcaparra, salsa e vinho branco.
- Suprema de pollo grillada** al limón, cremoso especiado de calabaza y salteado de hongos y espinacas **USD 17**
[Lemon grilled chicken supreme, spicy and creamy mashed pumpkin, sautéed mushrooms and spinach.](#)
Supremo de frango na grelha com limão, abóbora cremosa e temperada e cogumelos e espinafres salteados
- Pesca del día** con aderezo de bayas rosas, mix de quinoa roja y blanca, zanahorias al vapor, **USD 20**
 compota de cebolla y suave emulsión de ajo
[Catch of the day with red berry dressing, mix of red and white quinoa, steamed carrots, onion compote and a soft garlic emulsion](#)
Pesca do dia, com adereço de pimenta rosa, mix de quinoa vermelha e branca, cenouras ao vapor, compota de cebola e suave emulsão de alho
- Asado 4 costillas Angus** con salteado de papas rústicas, alcaparras, puerros y tomates cherry **USD 24**
[Premium Angus beef with sautéed rustic potatoes, capers, leeks and cherry tomatoes](#)
Assado 4 costelas Angus com refogado de batatas rústicas, alcaparras, alho porró e tomates cereja

Nota: Las fotos son meramente ilustrativas



ESPECIALIDADES GOURMET

GOURMET SPECIALTIES

- Gnocchi vegetarianos** de papa con salteado de espinacas, tomates cherry, albahaca, cebolla morada caramelizada y quenelle de queso ricotta **USD 17**
Potato gnocchi with sautéed spinach, cherry tomatoes, basil, candied red onion and ricotta quenelle
Nhoque de batata com espinafre refogado, tomate cereja, manjeriçã, cebola roxa caramelizada e quenelle de queijo ricota
- Risotto de langostinos y hongos secos**, con quenelle de mascarpone **USD 21**
Prawn and dried mushroom risotto with Mascarpone quenelle
Risoto de camarão e cogumelos secos, com quenelle de mascarpone
- Cordero del Este braseado** durante 4 horas, con marinada de vino tannat acompañado de puré de papas, manteca de hierbas, Parmesano, rúcula y sal de limón **USD 20**
Open farm pasture-raised lamb, slowly braised, marinated with Tannat wine, served with mashed potatoes, Herb butter, Parmesan cheese, arugula and lemon salt
Cordeiro del Este refogado por 4 horas, com marinada de vinho tannat, acompanhado de purê de batatas, manteiga de ervas, parmesão, rúcula e sal de limão siciliano
- Bife ancho** con morrones asados y casco de calabaza a la *humita* con tierra de panceta **USD 22**
Cube roll steak with baked red peppers and humita (ground maize) in a pumpkin with bacon powder
Bife com pimentão assado e casco de abóbora à la humita com terra de bacon
- Salmón grillé** con puré de coliflor a la leche, hinojos braseados y salsa de mar **USD 23**
Grilled salmon with cauliflower milky purée, braised fennel and sea sauce
Salmão grelhado com purê de couve-flor ao leite, funcho refogado e molho do mar



POSTRES | DESSERTS | SOBREMESAS

Flan de vainilla servido con dulce de leche y crema Chantilly Vanilla "flan" (pudding) served with "dulce de leche" and whipped cream <i>Flan de baunilha, servido com doce de leite e chantilly</i>	USD 7
Copa helada Crocante de cacao, helado (gusto a elección), crema Chantilly y compota de frutos rojos Cacao crumble, ice-cream (flavor of your choice), whipped cream and red fruit compote <i>Taça gelada, Crocante de cacao, sorvete (sabor a eleição), chantilly e compota de frutos vermelhos</i>	USD 8
Bombón de mousse de dulce de leche y avellanas, sobre biscuit de chocolate y bananas caramelizadas "Dulce de leche" and hazelnut mousse on a chocolate and candied banana biscuit <i>Bombom de mousse de doce de leite e avelãs sobre biscuit de chocolate e bananas caramelizadas</i>	USD 9
Cheesecake con base de masa sucrée y frutos rojos with a base sucrée pastry and red fruits <i>com base de massa sucrée e frutas vermelhas</i>	USD 9
Mousse de chocolate blanco, yogurt y lima, con crumble de almendras White chocolate mousse, yogurt and lime, with almond crumble <i>Mousse de chocolate branco, iogurte e limão, com crumble de amêndoas</i>	USD 9
Pavlova rellena de crema de maracuyá y frutas frescas Pavlova stuffed with passion fruit cream and fresh fruits <i>Pavlova recheado com creme de maracujá e frutas frescas</i>	USD 9
Volcán de chocolate Gateau con centro de chocolate fundido, helado de crema y salsa inglesa de frutos rojos A dessert that combines the elements of a cake and a soufflé. Warm melted chocolate center, vanilla ice-cream and red fruits topping <i>Torta com centro de chocolate derretido, sorvete de creme e frutas vermelhas molho</i>	USD 10



Bombón helado de mousse de dulce de leche y avellanas,
sobre biscuit de chocolate y bananas caramelizadas



Pavlova rellena de crema de maracujá y frutas frescas

