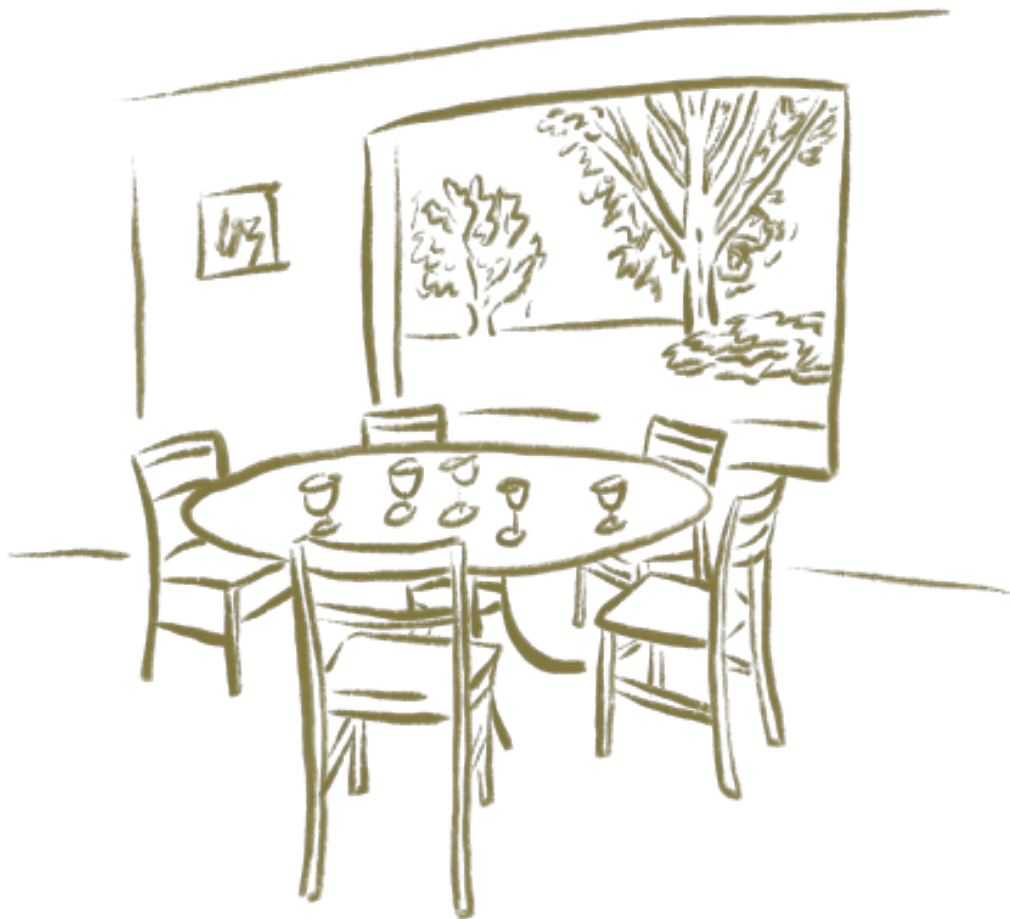




FAMILIA  
**DEICAS**

URUGUAY





**FAMILIA  
DEICAS**  
URUGUAY

**ENTRADAS**

Hongo Shiitake panko sobre cremoso de zanahoria **\$550**

Croquetas serranas y salsa romesco con alioli **\$490**

Burrata con mix de verdes, tomates confitados y gremolata **\$750**

Ensalada de boniato asado, huevo mollet, cracker nori y aderezo de ajo negro **\$790**

**PRINCIPALES**

Raviolón de calabaza con queso azul y salsa de hongos **\$790**

Esturión confitado // Espinacas // Gnocchi alla romana **\$820**

Ensalada tibia de coliflor asado, croutons, chutney de tomate, aderezo de cúrcuma y coco **\$710**

Cavatellis con ghee y black river caviar **\$740**

Carbonade flamande, estofado Belga de ternera con cerveza negra Bizarra **\$890**

Bife angosto grass fed calidad de exportación con papa libro y salsa demi glace **\$1490**

Milanesa de lomo con empanado artesanal acompañada de fettuccini **\$ 750**

**POSTRES**

Torta húmeda de chocolate belga con frutos rojos y crema montada **\$400**

Sopa fría de chocolate blanco con queso azul e higos de Finca Castelar **\$490**

Flan casero con caramelo y crema montada **\$450**

**MENÚ KID**

Milanesa con puré de papas + mousse de dulce de leche **\$550**

\*En caso de contar con alguna restricción alimenticia por favor comentar al camarero\*



# Vinos por copa

Espumante Castelar **\$190**

Atlántico Sur **\$150**

Single Vineyard **\$200**

Extreme Vineyard **\$380**

Preludio Blanco 2023 **\$690**

Preludio tinto 2018 **\$620**

Cru D'Exception Merlot **\$620**

Massimo Deicas **\$775**

Licor de tannat de 11 años **\$390**

Botrytis noble **\$200**

## Wine bar - Degustación de 3 variedades Premium **\$1350**

Agua mineral 500ml **\$150**

Café de especialidad **\$120**

Té **\$120**

