

# Menu

L'AUBERGE  
\*\*\*\*\*

## BARBACOA L'AUBERGE

<i>Ensalada Mediterránea:</i> rúcula y albahaca, jamón crudo, espárragos salteados, aceitunas, pesto y huevo poché.	\$790
<i>Ensalada Cítrica:</i> rúcula, mizuna, albahaca, queso muzzza, cebolla colorada, rodajas de naranja, tomates cherry, zanahoria, almendras, pomelo.	\$790
<i>Ensalada del Mar:</i> Colchón de verdes, camarones, pepino, palta, queso cabra, cebolla colorada, jugo de limón y aceite de oliva.	\$790
<i>Quinoa bowl:</i> quinoa blanca aderezada con verduritas crudas, palta, salmón ahumado, cherrys, frutos secos y coronada con un huevo poché.	\$780
<i>Caprese L'Auberge:</i> tomates frescos y mozzarella con alineo de albahaca hecho en casa y alcaparras fritas.	\$780

## DE LA PARRILLA . FROM THE GRILL

### Entradas . Starters

Salchicha parrillera/ <i>Grilled sausage</i>	\$620
Provolone/ <i>Provolone cheese</i>	\$560
Provolone con morrón y aceitunas/ <i>Provolone with olives and bell pepper</i>	\$660
Molleja/ <i>Sweetbread</i>	\$520
Chorizo/ <i>Pork sausage</i>	\$420
Morcilla dulce o salada/ <i>Sweet or salty black pudding</i>	\$390
Cebolla asada/ <i>Grilled onion</i>	\$220
Papa al plomo/ <i>Plumb potato</i>	\$260
Boniato glaseado/ <i>Sweet potato glacée</i>	\$290
Morrón/ <i>Bell Pepper</i>	\$380
Plato de verduras/ <i>Assorted grilled vegetables</i>	\$600

### Principales . Main courses

Master Beef	\$1690
Filet de lomo/ <i>Filet mignon</i>	\$1100
Bife ancho	\$980
Salmón a las brasas/ <i>Grilled salmon</i>	\$960
Pescado del día/ <i>Catch of the day</i>	\$880
Matambrito de cerdo/ <i>Pork flank steak</i>	\$860
Pollo a las brasas/ <i>Grilled chicken</i>	\$850
Kassler/ <i>Smoked pork ribs</i>	\$840
Brochettes de lomo/ <i>Bief brochettes</i>	\$900
Brochettes de pollo/ <i>Chicken brochettes</i>	\$800

## DE LA COCINA . FROM THE KITCHEN

Miniaturas de pescado/ <i>Fried fish</i>	\$820
Langostinos rebozados en panko (8)/ <i>Panko breaded fried shrimp (8)</i>	\$720
Rabas/ <i>Fried calamari</i>	\$720
Milanesa de lomo/ <i>Thin breaded fried beef</i>	\$740
Milanesa de pollo/ <i>Thin breaded fried chicken beef</i>	\$690

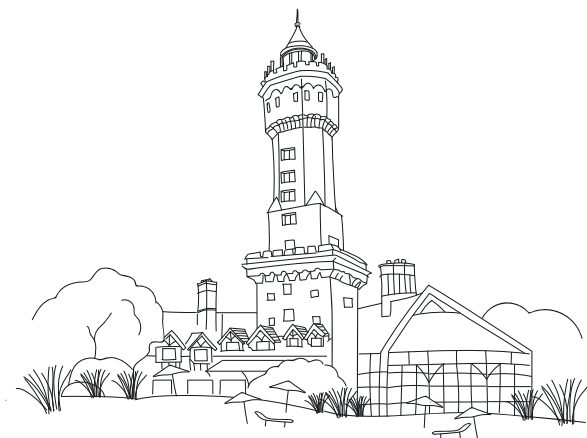
**Papas fritas/ French fries - Arroz/ Rice - Puré de verduras/ Mashed vegetables** (porción/ serving) \$420

### Sandwiches

Chivito/ <i>Uruguayan grilled filet sandwich</i>	\$890
Sandwich de pollo/ <i>Chicken sandwich</i>	\$750

\*Consulte por nuestros especiales del día / *Find out about today's specials.*

\*Cubierto \$180/ *Cover charge \$180.*



# Menu

L'AUBERGE  
\*\*\*\*\*

## POSTRES . DESSERTS

Helados artesanales/ <i>Artisanal Ice cream</i>	\$490
Crêpe de dulce de leche tibio/ <i>Warm dulce de leche crêpe</i>	\$490
Manjar del cielo/ <i>"Heavenly" flan</i>	\$490
Postre inspiración del chef/ <i>Inspiration of the chef dessert</i>	\$490

---

## BEBIDAS . BEVERAGES

Jugo de fruta natural/ <i>Natural fruit juice</i>	\$240
Licuada de frutas naturales/ <i>Fresh fruit blends</i>	\$260
Gaseosas/ <i>Sodas</i>	\$180
Agua Mineral/ <i>Mineral water</i>	\$180
Cerveza Pilsen/ <i>Pilsen beer</i>	\$240
Cerveza Corona/ <i>Corona beer</i>	\$260
Cerveza Nacional Artesanal/ <i>Artisanal beer</i>	\$440
Clericó grande/ <i>Large Clericó</i>	\$1500
Clericó pequeño/ <i>Small Clericó</i>	\$900
Cocktails (lista de tragos disponible/ <i>(list available)</i> )	\$450
Té/ <i>Tea</i>	\$130
Espreso Illy/ <i>Illy espresso</i>	\$150

 /hotellauberge

 @hotel\_l\_auberge