

# Menu

L'AUBERGE

\*\*\*\*\*

## BARBACOA L'AUBERGE

<i>Ensalada de pollo:</i> lechugas, choclo, pollo asado, pepino, apio, cebolla colorada y ciboulette. Alineo de mayonesa casera.	\$820
<i>Quinoa crocante:</i> quinoa, mozzarella tipo italiana, calabaza asada, tomate fresco, rúcula, cebollita colorada, <i>cranberries</i> y almendras fileteadas, con un alineo de oliva, limón, vinagre, mostaza, etc.	\$840
<i>Caprese L'Auberge:</i> tomates frescos y mozzarella con alineo de albahaca hecho en casa, y alcaparras fritas.	\$850
<i>Ensalada del Mar:</i> colchón de verdes, camarones dorados, pepino, palta, cebollita colorada y queso de cabra, con jugo de limón y aceite de oliva	\$850
<i>Ensalada Mediterránea:</i> colchón de lechugas, rúcula y toque de albahaca, con jamón crudo, espárragos salteados, aceitunas, huevo poché y pesto.	\$890

## DE LA PARRILLA . FROM THE GRILL

### Entradas . Starters

Salchicha parrillera/ <i>Grilled sausage</i>	\$700
Provolone/ <i>Provolone cheese</i>	\$620
Provolone con morrón y aceitunas/ <i>Provolone with olives and bell pepper</i>	\$720
Molleja/ <i>Sweetbread</i>	\$580
Chorizo/ <i>Pork sausage</i>	\$480
Morcilla dulce o salada/ <i>Sweet or salty black pudding</i>	\$420
Cebolla asada/ <i>Grilled onion</i>	\$220
Papa al plomo/ <i>Plumb potato</i>	\$260
Boniato glaseado/ <i>Sweet potato glacée</i>	\$320
Morrón/ <i>Bell Pepper</i>	\$390
Plato de verduras/ <i>Assorted grilled vegetables</i>	\$680

### Principales . Main courses

Master Beef	\$1790
Filet de lomo/ <i>Filet mignon</i>	\$1200
Bife ancho	\$1150
Salmón a las brasas/ <i>Grilled salmon</i>	\$1100
Pescado del día/ <i>Catch of the day</i>	\$920
Matambrito de cerdo/ <i>Pork flank steak</i>	\$920
Pollo a las brasas/ <i>Grilled chicken</i>	\$890
Kassler/ <i>Smoked pork ribs</i>	\$880
Brochettes de lomo/ <i>Bief brochettes</i>	\$960
Brochettes de pollo/ <i>Chicken brochettes</i>	\$860

## DE LA COCINA . FROM THE KITCHEN

Miniaturas de pescado/ <i>Fried fish</i>	\$880
Langostinos rebozados en panko (8)/ <i>Panko breaded fried shrimp (8)</i>	\$780
Rabas/ <i>Fried calamari</i>	\$780
Milanesa de lomo/ <i>Thin breaded fried beef</i>	\$790
Milanesa de pollo/ <i>Thin breaded fried chicken beef</i>	\$740

**Papas fritas/ French fries - Arroz/ Rice - Puré de verduras/ Mashed vegetables** (porción/ serving) \$440

### Sandwiches

Chivito/ <i>Uruguayan grilled filet sandwich</i>	\$920
Sandwich de pollo/ <i>Chicken sandwich</i>	\$780

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

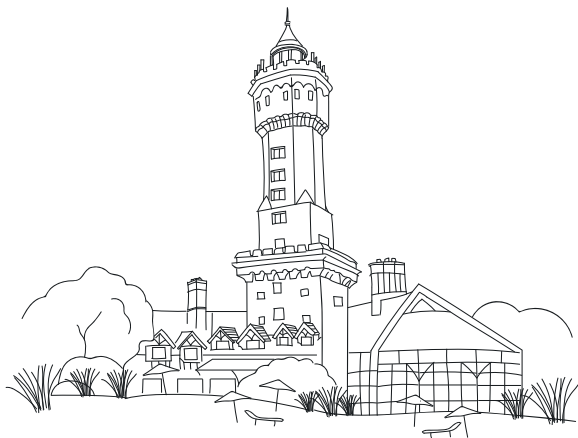
\*Cubierto \$190/ *Cover charge \$190.*



/hotellauberge



@hotel\_1\_auberge



# Menu

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

## POSTRES . DESSERTS

Helados artesanales/ <i>Artisanal Ice cream</i>	\$520
Crêpe de dulce de leche tibio/ <i>Warm dulce de leche crêpe</i>	\$520
Manjar del cielo/ <i>"Heavenly" flan</i>	\$520
Postre inspiración del chef/ <i>Inspiration of the chef dessert</i>	\$520

---

## BEBIDAS . BEVERAGES

Jugo de fruta natural/ <i>Natural fruit juice</i>	\$260
Licuidos de frutas naturales/ <i>Fresh fruit blends</i>	\$280
Gaseosas/ <i>Sodas</i>	\$190
Agua Mineral/ <i>Mineral water</i>	\$190
Cerveza Pilsen/ <i>Pilsen beer</i>	\$260
Cerveza Corona/ <i>Corona beer</i>	\$280
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
Espresso Illy/ <i>Illy espresso</i>	\$150