



# Menu

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

## RESTAURANT L'AUBERGE

### ENTRADAS . STARTERS

- Láminas de melón y zucchini con queso de cabra, nueces y cranberries  
*Cantaloupe carpaccio and zucchini, with goat cheese, nuts and cranberries.* \$740
- Burrata con tomates confitados y gajos de durazno, hojas de rúcula fresca y jamón crudo *San Danielle*.  
*"Burrata" cheese with dried sweet tomatoes, peach, arugula and San Danielle prosciutto.* \$840
- Camembert tibio envuelto en masa filo con chutney de peras y jengibre y mix de verdes.  
*Warm camembert wrapped in filo with pears and ginger chutney and green mix.* \$840
- Carpaccio de lomo sellado en finas hierbas y pintado al Dijon, con rúculas frescas, alcaparras fritas y lascas de parmesano.  
*Filet mignon carpaccio sealed on fine herbs and painted with Dijon, with parmesan slices, fresh arugulas and fried capers.* \$840
- Gravlax de remolacha con queso crema y salsa cítrica, tostines y eneldo fresco.  
*Beetrooted salmon gravlax with cream cheese, citric sauce and toasts with fresh dill weed.* \$840
- Langostinos (x6 unid.) en panko con rúculas en su vinagreta.  
*Breaded shrimps (6 units) with vinagrete arugula salad.* \$790
- Tapa española: 100 grs de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo y aceitunas "chupadados", con morrones asados y pan de focaccia.  
*Spanish "tapa": hand-cut Iberian ham with Spanish olives and roasted bell pepper, with focaccia bread.* \$2890

---

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

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



# Menu

L'AUBERGE

\*\*\*\*\*

## RESTAURANT L'AUBERGE

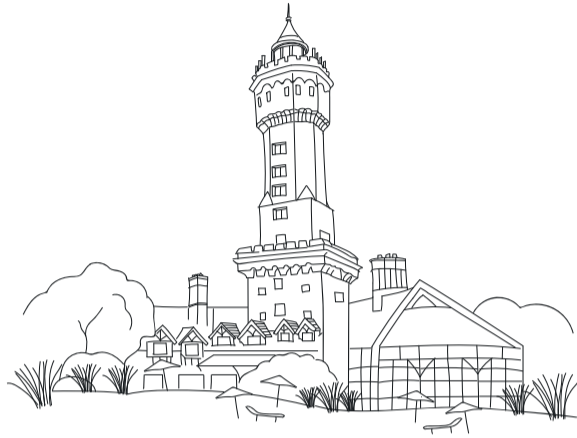
### PRINCIPALES . MAIN COURSES

Pasta casera rellena del día con su salsa a elección. <i>Stuffed home made pasta of the day with your choice of sauce.</i>	\$840
Milanesa de lomo en panko con puré de arvejas. <i>Thin panko fried beef served with peas purée.</i>	\$840
Hamburguesa de wagyu con panceta, cheddar, tomate y mostaza de dijon acompañada con papas rústicas. <i>Wagyu hamburger with bacon, cheddar, tomatoes and Dijon mustard, with wild potatoes.</i>	\$890
Arroz bomba y camarones salteados, con alioli. <i>"Bomba" rice with sauteed shrimp and alioli.</i>	\$890
Pesca del día a la plancha y selección de verduras rústicas al horno. <i>Catch of the day (white fish), sautéed with rustic baked vegetables selection.</i>	\$920
Salmón sellado a la plancha con sticks de boniatos y sal marina. <i>Pan seared salmon with sweet potatoes and sea salt.</i>	\$990
Bife de lomo a la plancha con salsa de vino tannat y papa escrachada. <i>Filet mignon with tannat sauce and crushed potato.</i>	\$1150

---

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

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



# Menu

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

## POSTRES . DESSERTS

Selección de delicias L'Auberge.

*L'Auberge's delicious dessert selection*

\$520

---

## QUESOS Y LICORES . CHEESE & LIQUORS

Exquisita selección de quesos premium (tabla para 1 persona).

*Delicious premium cheese selection (for one people).*

\$690

Malamado Malbec / Viognier

\$290

Licor de Tannat

\$290

Garzón Cosecha Tardía

\$300

Limoncello

\$370

Penfold's Club Reserve

\$420

Cognac uruguayo Joanicó

\$390

Grappa italiana

\$410

Oporto Graham's Six grapes

\$580

Cognac Hennessy

\$600

\*Precios en pesos/ Prices in uruguayan pesos.