



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

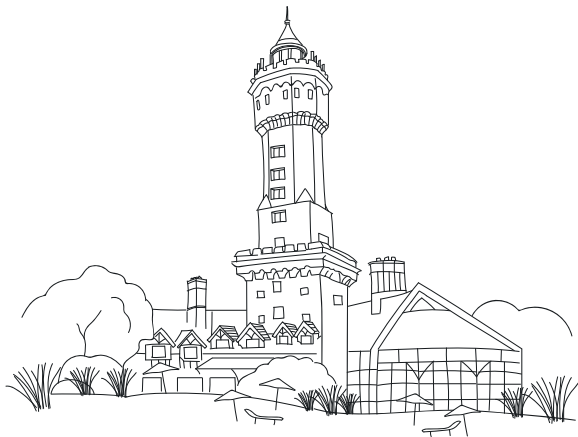
RESTAURANT L'AUBERGE

PRINCIPALES . MAIN COURSES

<p>Pasta casera rellena del día con su salsa a elección. <i>Stuffed home made pasta of the day with your choice of sauce.</i></p>	\$840
<p>Milanesa de lomo en panko con puré de arvejas. <i>Thin panko fried beef served with peas purée.</i></p>	\$840
<p>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></p>	\$890
<p>Arroz bomba y camarones salteados, con alioli. <i>Black rice with sauteed shrimp and alioli.</i></p>	\$890
<p>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></p>	\$920
<p>Salmón sellado a la plancha con sticks de boniatos y sal marina. <i>Pan seared salmon with sweet potatoes and sea salt.</i></p>	\$990
<p>Bife de lomo a la plancha con salsa de vino tannat y papa escrachada. <i>Filet mignon with tannat sauce and crushed potato.</i></p>	\$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.