



Menu

L'AUBERGE

RESTAURANT L'AUBERGE

ENTRADAS . STARTERS

Sopa del día: arvejas, calabaza, lentejas o zanahoria. <i>Soup of the day: peas, pumpkin, lentils or carrot.</i>	\$490
Lingote de polenta crocante con queso de cabra y tapenade de olivas negras. <i>Crispy polenta bar with goat cheese and black olive tapenade.</i>	\$640
Vieiras parmesanas. <i>Parmisan scallops.</i>	\$740
Camembert tibio envuelto en masa filo con chutney de peras y jengibre. <i>Warm camembert wrapped in filo with pears and ginger chutney.</i>	\$780
Carpaccio de lomo sellado en finas hierbas y pintado al Dijon, con rúculas frescas, alcaparras fritas y lascas de parmesano. <i>Filet mignon carpaccio sealed on fine herbs and painted with Dijon, with parmesan slices, fresh arugulas and fried capers.</i>	\$780
Gravlax de remolacha con queso crema y salsa cítrica, tostines y eneldo fresco. <i>Beetrooted salmon gravlax with cream cheese, citric sauce and toasts with fresh dill weed.</i>	\$790
Langostinos (x6 unid.) en panko con rúculas en su vinagreta. <i>Breaded shrimps (6 units) with vinagrete arugula salad.</i>	\$790
Tapa española: 100 grs de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo y aceitunas "chupadados", con morrones asados y pan de focaccia. <i>Spanish "tapa": hand-cut Iberian ham with Spanish olives and roasted bell peper, with focaccia bread.</i>	\$2890

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

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



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>	\$780
Milanesa de lomo en panko con papa escrachada. <i>Thin panko fried beef served with smashed potato.</i>	\$780
Hamburguesa de wagyu con panceta, cheddar, tomate y mostaza de dijon acompañada con papas rústicas. <i>Wagyu burger with bacon, cheddar, tomatoes and Dijon mustard, with rustic potatoes.</i>	\$860
Spaghetti con langostinos sazonados. <i>Spaghetti & seasoned shrimp.</i>	\$880
Brótola a la plancha y selección de verduras al horno. <i>Fresh Brótola (white fish), sautéed with baked vegetables selection.</i>	\$880
Bife de lomo y salsa de pimienta negra, con papas fritas. <i>Filet mignon with pepper sauce and French fries.</i>	\$980

POSTRES . DESSERTS

Selección de delicias L'Auberge. <i>L'Auberge's delicious dessert selection</i>	\$490
--	-------

QUESOS Y LICORES . CHEESE & LIQUORS

Exquisita selección de quesos premium (tabla para 1 persona). <i>Delicious premium cheese selection (for one people).</i>	\$690
Malamado Malbec / Viognier	\$280
Licor de Tannat	\$290
Garzón Cosecha Tardía	\$300
Limoncello	\$370
Penfold's Club Reserve	\$390
Cognac uruguayo Joanicó	\$390
Grappa italiana	\$410
Oporto Graham's Six grapes	\$580
Cognac Hennessy	\$600

*Precios en pesos/ Prices in uruguayan pesos.