



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.



/hotellauberge



@hotel_1_auberge



Menu

L'AUBERGE

★ ★ ★ ★ ★

RESTAURANT L'AUBERGE

PRINCIPALES . MAIN COURSES

Pasta casera rellena del día con su salsa a elección.
Stuffed home made pasta of the day with your choice of sauce. \$840

Milanesa de lomo en panko con puré de arvejas.
Thin panko fried beef served with peas purée. \$840

Hamburguesa de wagyu con panceta, cheddar, tomate y mostaza de dijon acompañada con papas rústicas.
Wagyu hamburger with bacon, cheddar, tomatoes and Dijon mustard, with wild potatoes. \$890

Arroz bomba y camarones salteados, con alioli.
"Bomba" rice with sauteed shrimp and alioli. \$890

Pesca del día a la plancha y selección de verduras rústicas al horno.
Catch of the day (white fish), sautéed with rustic baked vegetables selection. \$920

Salmón sellado a la plancha con sticks de boniatos y sal marina.
Pan seared salmon with sweet potatoes and sea salt. \$990

Bife de lomo a la plancha con salsa de vino tannat y papa eschachada.
Filet mignon with tannat sauce and crushed potato. \$1150

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

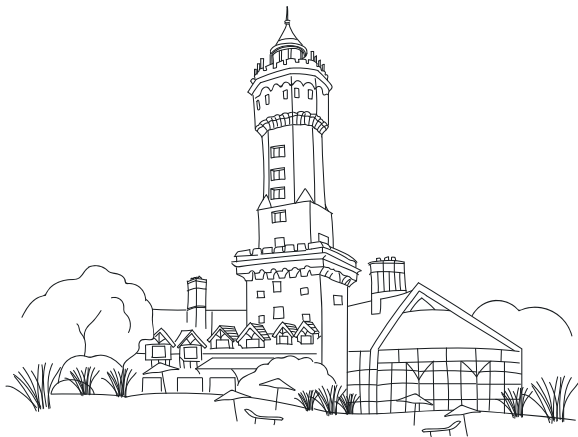
*Cubierto \$190/ Cover charge \$190.



/hotellauberge



@hotel_1_auberge



Menu

L'AUBERGE

POSTRES . DESSERTS

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.