



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.

\$890

“Smashed cheesburger” con cheddar, panceta y mostaza de Dijon, acompañada con papas rústicas.

Smashed cheeseburger with cheddar, bacon, Dijon mustard and rustic potatoes.

\$890

Arroz chaufa de camarones.

“Chaufa” rice with shrimp.

\$890

Milanesa de lomo en panko con puré de manzana y arvejas.

Thin panko fried beef served with peas and apple purée.

\$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.

\$990

Salmón sellado a la plancha con sticks de boniatos y sal marina.

Pan seared salmon with sweet potatoes and sea salt.

\$1190

Bife de lomo a la plancha con salsa de pimienta negra y papas fritas.

Filet mignon with black pepper sauce and french fries.

\$1290

Cordero braseado al tannat con puré de boniato ahumado y manteca aromática.

Braised lamb on tannat wine with smoked sweet potato pure and aromatic butter.

\$1290



Menu

L'AUBERGE

ENTRADAS . STARTERS

Bressáola al oliva y limón, con un toque de nduja.

Bressáola with a graceful touch of nduja.

\$790

Tiradito de atún ahumado

Smoked tuna "tiradito".

\$860

Langostinos (x6 unid.) en panko con rúculas en su vinagreta.

Breaded shrimps (6 units) with vinagrete arugula salad.

\$860

Vieiras parmesanas.

Parmisan scallops.

\$880

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.

\$890

Burrata con tomates cherry y fruta de estación, jamón crudo San Danielle y pesto alla genovese.

Burrata cheese with cherry tomatoes and seasonal fruit, San Danielle prosciutto and genovese style pesto.

\$920

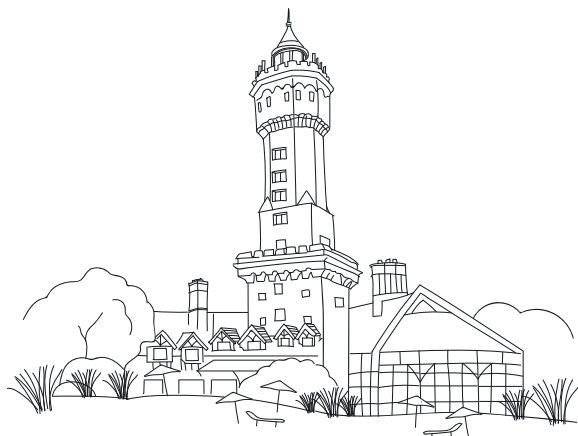
Tapa española: 100grs de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con 4 años de maduración y aceitunas andaluzas aliñadas "chupadados", con morrones asados y pan de focaccia.

Spanish "tapa": hand-cut acorn-fed Iberian ham (4 years matured) with spanish olives and roasted bell pepers, with focaccia bread.

\$2890

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

*Cubierto \$220/ Cover charge \$220.



Menu

L'AUBERGE

POSTRES . DESSERTS

Selección de delicias L'Auberge.

L'Auberge's delicious dessert selection

\$560

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

\$340

Licor de Tannat

\$290

Garzón Cosecha Tardía

\$300

Limoncello

\$370

Penfold's Club Reserve

\$390

Cognac uruguayo Joanicó

\$390

Grappa italiana

\$410

Niepoort Ruby

\$580

Cognac Henessy

\$600

*Precios en pesos/ Prices in uruguayan pesos.