

¡Bienvenidos!

Gracias por visitar el Hotel y Salón de Té de L'Auberge, un lugar con 78 años de historia en Punta del Este (1948-2026). Cuidamos cada detalle y mantenemos la tradición de preparar cada waffle a pedido en nuestras antiguas waffleras de hierro traídas de Bélgica. En horas de alta demanda, su waffle puede demorar. Agradecemos su paciencia mientras lo elaboramos con dedicación. Le recordamos que el jardín es parte del Hotel. Lo invitamos a recorrerlo con respeto, cuidando las flores y plantas, y preservando la tranquilidad y privacidad de nuestros huéspedes. ¡Gracias!

Welcome!

Thank you for visiting the L'Auberge Hotel and Tea Room, a place with 78 years of history in Punta del Este (1948-2026). We take great care in every detail and honor our tradition of preparing each waffle to order, using our old cast-iron waffle makers originally brought from Belgium.

During busy hours, your waffle may take a little longer. We appreciate your patience while we prepare it with dedication.

We also remind you that the garden is part of the Hotel. We invite you to enjoy it respectfully, taking care of the flowers and plants, and preserving the peace and privacy of our guests. Thank you!

WAFFLES.

Waffle con una salsa a elección/ *Waffle with one topping*

Salsa adicional/ *Extra topping*

Opciones dulces: dulce de leche, miel, chocolate belga, mermelada de frutillas o damasco o ciruelas, crema, helado, frutillas o bananas al natural.

Opción salada: salsa de queso.

Sweet options: dulce de leche, honey, belgian chocolate, strawberry apricot or plum jam, cream, ice cream, natural strawberries or bananas.

Salty option: cheese sauce.

SUGERENCIAS. SUGGESTIONS.

Top: waffles con chocolate belga y frutillas.

Strawberry fields: waffle con helado y frutillas.

Dark passion: waffle con salsa de chocolate belga y una copa de Malamado tinto.

Blonde passion: waffle con salsa de damascos y una copa de Malamado blanco.

Sweet power: waffle con mermelada de frutillas y copa de Garzón Cosecha Tardía.

Pistacho: waffles con helado de pistacho, chocolate belga y pistachos.

Delicia: waffles con chocolate belga, frutillas y helado de crema.

Clásico: waffle con dulce de leche, chocolate belga y helado.

Dark & Red passion: waffle con chocolate, frutillas y una copa de Malamado.

\$650

\$220

\$870

\$870

\$990

\$990

\$990

\$1090

\$1090

\$1090

\$1210



Menu

L'AUBERGE

SÁNDWICHES & MÁS. SANDWICHES & MORE.

Tostado/ <i>Toasted sandwich</i>	\$590
Tostado napolitano/ <i>Napolitan toasted sandwich</i>	\$740
Tostadas (2) c/manteca y mermelada/ <i>Toasts (2) w/butter and home made jam</i>	\$330
Tostadas (2) c/manteca y mermelada/ <i>Toasts (2) w/butter and home made jam</i>	\$390
Panqueque con salsa a elección/ <i>Pancake with sweet toppings - Gluten free</i>	\$560
Torta de choco negro intenso/ <i>Dark and intense chocolate cake - Gluten free</i>	\$560



BEBIDAS. BEVERAGES.

Café "Lujuria" de excelencia (1200 mts de altura Minas Gerais)

Espresso/ <i>Espresso</i>	\$140
Espresso con leche/ <i>Espresso w/milk</i>	\$160
Espresso doble/ <i>Double Espresso</i>	\$250
Espresso doble con leche/ <i>Double Espresso w/milk</i>	\$270
Americano	\$140
Flat white	\$160
Cafelatte	\$180
Cortado chico (ristretto + leche)/ <i>Small cafelatte</i>	\$160
Cortado grande/ <i>Tall cafelatte</i>	\$270
Lágrima	\$120
Lágrima invertida	\$270
Capuccino de especialidad/ <i>Capuccino specialité</i>	\$280

Espresso Illy/ <i>Illy espresso</i>	\$160
Espresso Illy con leche/ <i>Illy espresso w/milk</i>	\$180
Espresso Illy doble/ <i>Double Illy espresso</i>	\$300
Espresso Illy doble con leche/ <i>Double Illy espresso w/milk</i>	\$320
Capuccino Illy	\$320

Té en hebras/ <i>Tea in strands</i>	\$160
Té en hebras con leche/ <i>Tea in strands w/ milk</i>	\$180
Té Twinings/ <i>Twinings tea</i>	\$170
Té Twinings con leche/ <i>Twinings tea w/milk</i>	\$190
Blends Tea Please exclusivo para L'Auberge	\$220

Chocolate o Submarino/ <i>Hot chocolate or Submarine</i>	\$280
Café a la Viena/ <i>Vienna coffee</i>	\$320
Café Irlandés/ <i>Irish Coffee</i>	\$320
Café Escocés/ <i>Scottish Coffee</i>	\$320
Chocolate francés/ <i>French hot chocolate</i>	\$320
Chocolate helado/ <i>Frozen chocolate mudslide</i>	\$320

Refrescos o Agua mineral/ <i>Soda or Mineral water</i>	\$190
Jugo de naranja/ <i>Orange juice</i>	\$260
Licuada/ <i>Fruit shake</i>	\$280
Limonada/ <i>Lemonade</i>	\$200
Yoghurt	\$100
Leche (grande)/ <i>Milk (large)</i>	\$70
Leche (pequeña)/ <i>Milk (small)</i>	\$40

Cerveza nacional (Pilsen)/ <i>Pilsen national beer</i>	\$260
Cerveza nacional artesanal/ <i>Artisanal national beer</i>	\$440
Cerveza importada (Corona)/ <i>Corona beer</i>	\$280
Clericó grande/ <i>Clericot (large)</i>	\$1500
Clericó chico/ <i>Clericot (small)</i>	\$900
Copa de vino/ <i>Glass of wine</i>	\$300
Copa de Malamado tinto o blanco/ <i>Glass of Malamado red or white</i>	\$290
Copa de Garzón cosecha tardía/ <i>Glass of Garzón late harvest</i>	\$300

*Precios en pesos uruguayos. Cubierto & IVA 22% incluido/ *Prices in uruguayan pesos. Cover charge & Taxes included.



/hotellauberge



@hotel_1_auberge