

Menu

L'AUBERGE

ENTRADAS . STARTERS .

Humita del norte, y focaccia para untar.
Hot corn dip with focaccia bread to spread. \$690

Bruschettas con anchoas del Cantábrico (2u)
Cantabrian anchovy bruschettas (2 pcs). \$690

- Palta, cherry, huevo poché, anchoas, oleato de hierbas
- Pepino, yogur griego, berenjena asada, perejil, oliva, anchoas
- Fileto, huevo duro, queso de cabra, anchoas, orégano

Babaganush, brócoli y remolacha asados. Con oliva y pimentón ahumado.
Babaganush with roasted brocoli and beetroot. Olive oil and smoked Paprika. \$790

Sopa de cebollas asadas con gratin de mozzarella y tostines.
Soup d'Onion with toasted bread. \$790

Camembert tibio envuelto en masa filo con chutney de peras y jengibre.
Warm camembert wrapped in filo with pears and ginger chutney. \$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, fresh arugulas and fried capers. \$890

Tapa española: 100 grs de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con 4 años de maduración y aceitunas andaluzas aliñadas "chupadedos", 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

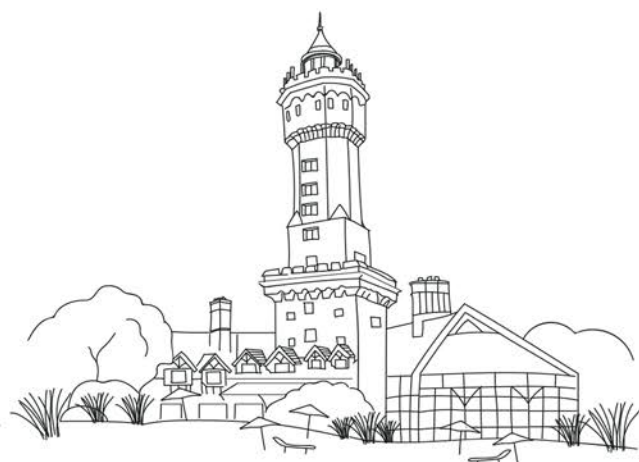


Menu

L'AUBERGE

PLATOS PRINCIPALES. MAIN COURSES

Filet de lomo a la plancha con salsa de pimienta negra y papas fritas. <i>Filet mignon with black pepper sauce and french fries.</i>	\$1290'
Kassler con puré de manzanas y cebollitas crispy. <i>Smoked pork ribs with apple puree and crispy onions.</i>	\$1240'
Risotto de azafrán y carne braseada al tannat. <i>Zafferon risotto with tannat braised meat.</i>	\$1100'
Supremita rellena (espinaca, ricota, nuez), glaseada en su jugo, con papas rosti. <i>Stuffed chicken breast (spinach, ricota and nuts), cooked in its juice, with rosti potatoes.</i>	\$990
Pesca del día a la plancha y selección de verduras rústicas al horno. <i>Fresh catch of the day with selection of rustic baked vegetables.</i>	\$990
Smashed cheesburger con cheddar, bacon y mostaza de Dijon, acompañada con papas rústicas. <i>Smashed cheeseburger with cheddar, bacon, Dijon mustard and rustic potatoes.</i>	\$890
Pasta casera del día con su salsa a elección. <i>Home made pasta of the day with your choice of sauce.</i>	\$890
Milanesa de lomo en panko con puré de arvejas. <i>Meat "milanesa" with mashed peas.</i>	\$890



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.

Cubierto/ Table service \$220