

Menu

L'AUBERGE

RESTAURANTE L'AUBERGE

ENTRADAS. STARTERS

Empanadas de carne (2u.) .	\$380
Empanadas de vegetales (2u.).	\$380
Buñuelos de espinaca (4u.).	\$380
Mozarella sticks (3u.) con salsa de tomate.	\$620

Croquetitas de jamón crudo y alioli (4u.). <i>Prosciutto croquettes with alioli.</i>	\$600
---	-------

Tarta del día con bouquet verde.
Tart of the day with green leaves.

Opciones: <i>quiche Lorraine</i> o tarta de vegetales asados o tarta pascualina, tarta de cebollas caramelizadas y calabaza, o tarta de zapallitos o tarta de baba ganoush y tomates confitados o tarta de cebollas y panceta o tarta de quesos y aceitunas.	\$650
--	-------

Ensalada L'Auberge: colchón de verdes, pollo a la plancha, peras, lascas de parmesano, almendras tostadas. <i>L'Auberge salad: green leaves, grilled chicken, pear, parmesan cheese and toasted almonds.</i>	\$790
--	-------

Quinoa bowl: quinoa blanca aderezada con verduritas crudas, palta, salmón ahumado, cherrys, frutos secos y coronada con un huevo poché. <i>Quinoa bowl: white quinoa with raw vegetables, avocado, smoked salmon, cherrys, nuts, topped with a poached egg.</i>	\$890
---	-------

Ensalda crocante: colchón de verdes con jamón crudo, brie, olivas, almendras tostadas, cranberries y cherrys. <i>Crunchy salad: green leaves, prosciutto, brie, olives, toasted almonds, cranberries and cherrys.</i>	\$890
---	-------

Tabla de mar: camarones y rabas rebozados (6u c/u) <i>Seafood platter: panko breaded fried shrimp and calamari.</i>	\$960
---	-------

PLATOS PRINCIPALES. MAIN COURSES

Milanesa de pollo con sticks de boniato, parmesano y perejil. <i>Chicken breaded beef with sweet potato parmesan sticks.</i>	\$790
--	-------

Milanesa de lomo con sticks de boniato, parmesano y perejil. <i>Meat breaded beef with sweet potato parmesan sticks.</i>	\$890
--	-------

Straccetti de lomo con rúculas, cherrys, parmesano y toque de salsa de mostaza. <i>Straccetti with arugula and parmesan, cherry tomatoes and mustard sauce.</i>	\$890
---	-------

Pasta casera rellena del día con su salsa a elección. <i>Stuffed home made pasta of the day with your choice of sauce.</i>	\$890
--	-------

Pesca del día a la plancha. <i>Fresh catch of the day, grilled.</i>	\$990
---	-------

"Avocado toast" Tostada de pan multicereal con palta, salmón ahumado en roble, queso crema, y huevo poche, acompañado por un bouquet verde. <i>Multicereal bread toast with avocado, oak smoked salmon, cream cheese, and poached egg, with a green salad.</i>	\$980
---	-------

Chivito L'Auberge: Pan batta, lomo, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo, panceta y mayonesa con aceitunas. <i>Crunchy ciabatta, thin filet mignon, ham, cheese, lettuce, tomato, egg and bacon, with mayonnaise and olives.</i>	\$960
---	-------

Papas fritas. <i>French fries.</i>	\$440
--	-------

POSTRES . DESSERTS

Especialidades de la casa. <i>Homemade delicities.</i>	\$560
--	-------

*Servicio de cubierto \$190/ Cover charge \$190.

**Precios en pesos/ Prices in uruguayan pesos.