Menu

BARBACOA L'AUBERGE

Ensaladas/ *Salads*

***Carpaccio* de zucchini**, tomates secos, nueces, rúcula y vinagreta de albahaca	$690
César con pollo: lechuga romana, pechuga de pollo a la plancha fileteada, croutons y lascas de parmesano	$790
Caprese con palta y polvo de aceitunas negras: tomates y mozzarella con alineo de albahaca hecho en casa	$860
***French tuna*:** verdes, cherrys, papines, cebolla colorada, green beans, huevo y tataki de atún rojo con salsa ponzu	$860
***Carpaccio* de salmón ahumado** en roble, remolacha cocida, manzana verde, rabanito, alcaparras, microgreens y vinagreta cítrica	$860

DE LA PARRILLA . FROM THE GRILL

Entradas . *Starters*

	$820
Salchicha parrillera/ *Grilled sausage*	$580
Chorizo/ *Pork sausage*	$460
Morcilla dulce o salada/ *Sweet or salty black pudding*	$620
Molleja/ *Sweetbread*	$690
Provolone/ *Provolone cheese*	$790
Provolone con morrón y aceitunas/ *Provolone with olives and bell pepper*	$390
Morrón/ *Bell Pepper*	$290
Papa al plomo/ *Plumb potato*	$340
Boniato glaseado/ *Sweet potato glacée*	$290
Cebolla asada/ *Grilled onion*	$690
Plato de verduras/ *Assorted grilled vegetables*	

Principales . *Main Courses*

Pulpón de vacío (para 2 o 3) / Flap meat (for 2 or 3)	$2400
Filet de lomo/ Filet mignon	$1290
Bife ancho (filet) / Ribeye steak	$1200
Salmón a las brasas/ Grilled salmon	$1200
Pescado del día/ Catch of the day	$990
Kassler/ Smoked pork ribs	$920
Brochettes de lomo/ Bief brochettes	$990
Brochettes de langostinos al ajillo	$980
Brochettes de pollo/ Chicken brochettes	$890
Pollo a las brasas / Grilled chicken	$920
Matambrito de cerdo/ Pork flank steak	$960

DE LA COCINA . FROM THE KITCHEN

Papardelle con frutos de mar/*Papardelle with sea food*	$1100
Miniaturas de pescado con mayo de lima/ *Fried fish bites with lime mayonese*	$920
Rabas con salsa tártara/*Fried calamari with tartare sauce*	$820
Ceviche de pesca blanca/ *White catch of the day "ceviche"*	$890
Milanesa de lomo/ *Thin breaded fried beef*	$890
Milanesa de pollo/ *Thin breaded fried chicken beef*	$790
Chivito/ *Classic uruguayan grilled filet sandwich*	$990
Sandwich de pollo/ *Chicken sandwich*	$890

Papas fritas/ *French fries* – Arroz/ *Rice* - Puré de verduras/ *Mashed vegetables* (porción/ *serving*)	$440

*Precios en pesos uruguayos con IVA incluido/ *Prices in uruguayan pesos. VAT tax included.*
*Cubierto $220/ *Cover charge $220.*



Menu

BARBACOA L'AUBERGE

POSTRES . DESSERTS

Helados artesanales/ *Artisanal Ice cream*	$620
Crèpe de dulce de leche tibio/ *Warm dulce de leche crèpe*	$620
Manjar del cielo/ *"Heavenly" flan*	$620
Postre inspiración del chef/ *Inspiration of the chef dessert*	$620

BEBIDAS . BEVERAGES

Jugo de fruta natural/ *Natural fruit juice*	$260
Licuados de frutas naturales/ *Fresh fruit blends*	$280
Gaseosas/ *Sodas*	$220
Agua Mineral/ *Mineral water*	$220
Cerveza Pilsen/ *Pilsen beer*	$280
Cerveza Corona/ *Corona beer*	$300
Cerveza Nacional Artesanal/ *Artisanal beer*	$440
Clericó grande/ *Large Clericó*	$1500
Clericó pequeño/ *Small Clericó*	$900
Cocktails (lista de tragos disponible/ *(list available)*	$450
Selección té diseñado para L'Auberge por Sinfonía Blends/ *Designed tea by Sinfonía Blends*	$220
Espreso Illy/ Illy espresso	$170

*Precios en pesos uruguayos con IVA incluido/
Prices in uruguayan pesos. VAT tax included.