

PROVENCE



# PROVENCE

Wine & Spirits Bar



enjoy®  
PUNTA DEL ESTE

# SUSHI

## **USSUZUKURI DE SALMÓN**

**Finas Láminas de Salmón, Ponzu Floral, Aceite de Trufa, ralladura de Limón Siciliano, Flor de Sal.**

**SALMON USSUZUKURI**

Thin Slices of Salmon, Floral Ponzu, Truffle Oil, Sicilian Lemon zest, Salt Flower.

**USSUZUKURI DE SALMÃO**

*Finas Lonchas de Salmão, Ponzu Floral, Azeite Trufado, raspas de Limão Siciliano, Flor de Sal.*

## **PULPO TERIYAKI (4 Piezas)**

**Shari, Pulpo cocido a baja temperatura y Teriyaki.**

**TERIYAKI OCTOPUS (4 pieces)**

Shari, Octopus Cooked at low temperature and Teriyaki.

**NIGUIRI POLVO TERIYAKI (4 peças)**

*Shari, Polvo cozido em baixas temperaturas, Teriyaki.*

## **FOIE GRAS DE ATÚN JOE Y MANZANA (4 Piezas)**

**Shari, envuelto de Atún, Foie Gras sopleteado, Manzana, Teriyaki y Sal Maldom.**

**FOIE GRAS OF JOE TUNA AND APPLE (4 pieces)**

Shari wrapped in Tuna, Blowtorch seared Foie Gras, Apple, Teriyaki and Maldom sea Salt.

**JOE ATUM FOIE GRAS E MAÇÃ (4 peças)**

*Shari, Envolto de Atum, Foie Gras Maçaricado, Maçã, Teriyaki, Sal Maldom.*

## **SALMÓN TORO TRUFADO (4 Piezas)**

**Shari, Panza de Salmón, Aceite Trufado, Ralladura de Limón y Sal Maldom.**

**TRUFFLED BULL SALMON (4 pieces)**

Shari, Salmon Belly, Truffled Oil, Lemon Zest and Maldom Sea Salt.

**NIGUIRI SALMÃO TORO TRUFADO (4 peças)**

*Shari, Barriga de Salmão, Azeite Trufado, Raspas de Limão, Sal Maldom.*

## **ENSALADA DE SALMÓN**

**Aderezo de Maracuya, Crujiente de Jengibre y Pistacho.**

**SALMON SALAD**

Passion Fruit, Crispy Ginger, and Pistachio Dressing.

**SALADA DE SALMÃO**

*Molho de Maracujá, Gengibre Crocante e Pistach.*

## **CARPACCIO DE PULPO**

**Con Criolla Nipona.**

**OCTOPUS CARPACCIO**

With Nippon Creole Sauce.

**CARPACCIO DE POLVO**

*Com Molho Acevichada de Wasabi.*

## **TARTAR DE SALMÓN Y LANGOSTINOS**

**Salsa de Wasabi Acevichada.**

**SALMON AND PRAWN TARTARE**

With Wasabi Acevichada Sauce.

**TARTAR DE SALMÃO E CAMARÕES**

*Com Molho Crioulo à Moda Japonesa.*



# SUSHI

**TATAKI DE ENTRECOT**  
**Madurado (20 Días).**  
ENTRECOTE TATAKI  
(Aged 20 Days).  
*TATAKI DE ENTRECÔTE*  
*Envelhecido (20 Dias).*

**MAKI ACEVICHADO**  
**Ceviche Sushi Roll**  
*Maki Acevichado*

**SASHIMI (5 Cortes) (5 Cuts) (5 Cortes)**  
**Atún**  
Tuna  
*Atum*

**SASHIMI (5 Cortes) (5 Cuts) (5 Cortes)**  
**Pulpo**  
Octopus  
*Polvo*

**SASHIMI (5 Cortes) (5 Cuts) (5 Cortes)**  
**Salmón**  
Salmon  
*Salmão*

**VIEIRAS TRUFADAS (4 Piezas) (4 Pieces)**  
**Shari, Vieiras Trufadas, Flor de Sal.**  
TRUFFLED SCALLOPS  
Truffled Scallops, Fleur de Sal.  
*VIEIRAS TRUFADAS (4 Peças)*  
*Vieiras Trufadas, Flor de Sal.*

## URAMAKI

**New York (9 Piezas): Salmón, Palta, Queso Crema y Manteca Trufada.**  
New York (9 Pieces): Salmon, Avocado, Cream Cheese and Truffled Butter.  
*Nova York (9 Peças): Salmão, Abacate, Cream Cheese e Manteiga Trufada.*

**Enjoy (9 Piezas): Langostinos Rebozados en Coco, Panko y Almendras, Queso Crema, Palta, Salmón, Crocante de Camote y Salsa Oriental.**  
Enjoy (9 Pieces): Prawns Battered In Coconut, Panko and Almonds, Cream Cheese, Avocado, Salmon, Crispy Sweet Potato and Oriental Sauce.  
*Enjoy (9 Peças): Camarões Empanados no Coco, Panko e Amêndoas, Cream Cheese, Abacate, Salmão, Batata Doce Crocante e Molho Oriental.*

## TAPAS

**BAO, PAN ASIÁTICO AL VAPOR (1 PIEZA)**  
BAO, ASIAN STEAMED BREAD (1 PIECE)  
*BAO, PÃO ASIÁTICO COZIDO NO VAPOR (1 PEÇA)*

**Bao de Lomo al Wok Salsa de Vegetales Asados y Maní Tostado.**  
Bao of Loin in a Wok Sauce of Roasted Vegetables and Roasted Peanuts.  
*Bao de Lombo ao Molho Wok de Legumes Assados e Amendoim Torrado.*

**Bao de Pollo al Wok Salsa de Vegetales Asados y Maní Tostado.**  
Chicken Bao in Wok with Roasted Vegetable and Roasted Peanuts  
*Wok Chicken Bao com Molho de Legumes Assados e Amendoins Torrados.*

**Burger de Cordero con Mayonesa de Pimientos Amarillos.**  
Lamb Burger with Yellow Pepper Mayonnaise.  
*Hambúrguer de Cordeiro com Maionese de Pimentão Amarelo.*

# TAPAS

**Burger de Salmón, Mayonesa de Palta.**  
Salmon Burger, Avocado Mayonnaise.  
*Hambúrguer de Salmão, Maionese de Abacate.*

**Mariscos al Fuego Gratinados con Panko, Coco y Cilantro.**  
Seafood au Gratin with Panko, Coconut, and Cilantro.  
*Frutos do Mar Gratinados com Panko, Coco e Coentro.*

**Pad Thai de Camarones con Maní y Cilantro.**  
Shrimp Pad Thai with Peanuts and Cilantro.  
*Pad Thai de Camarões com Amendoim e Coentro.*

**Burger de Picanhia Braseada (6 horas) en Pan Brioche.**  
Braised Picanha Burger (6 Hours) in Brioche Bread.  
*Hambúrguer de Picanha Brazeada (6 Horas) no Pão Brioche.*

**Langostinos a la Miel de Lima.**  
Honey-Lime Shrimp.  
*Camarões com Mel de Limão.*

## TORTILLAS

**De Jamón Crudo: Papas, Cebolla, Ajos Asados, Pimentón Ahumado, Rúcula Fresca, Tomates Cherry y Queso Crema.**  
Parma Ham: Potatoes, Onion, Roasted Garlic, Smoked Paprika, Fresh Arugula, Cherry Tomatoes and Cream Cheese.  
*Presunto Cru: Batata, Cebola, Alho Assado, Páprica Defumada, Rúcula Fresca, Tomate Cereja e Cream Cheese.*

**De Salmón Ahumado: Papas, Cebolla de Verdeo, Salmón, Huevo Poche, Ralladura de Lima y Mayonesa de Wasabi.**  
Smoked Salmon: Potatoes, Green Onion, Salmon, Poached Egg, Lime Zest and Wasabi Mayonnaise.  
*Salmão Defumado: Batata, Cebolinha, Salmão, Ovo Escalfado, Raspas de Limão e Maionese de Wasabi.*

**CROQUETAS (1 PIEZA)**  
CROQUETTES (1 PIECE)  
CROQUETES (1 PEÇA)

**De Jamón Crudo sobre Crema de Tomates Secos.**  
Parma Ham on Dried Tomato Cream.  
*Presunto Cru Em Creme de Tomate Seco.*

**De Hongos sobre Confitado de Tomates y Parmesano.**  
Mushrooms on Parmesan and Tomato Confit.  
*Cogumelos Confit de Tomate e Parmesão.*

# POSTRES

DESSERTS - SOBREMESAS

**Petit Gâteau de Chocolate, Helado de Menta Fresca.**  
Chocolate Petit Gâteau, Fresh Mint Ice Cream.  
*Petit Gâteau de Chocolate, Sorvete de Menta Fresca.*

**Crème Brûlée de Limoncello Cookies de Canela y Chocolate con Leche.**  
Limoncello Crème Brûlée Cookies with Cinnamon and Milk Chocolate.  
*Biscoitos Crème Brûlée de Limoncello com Canela e Chocolate ao Leite.*

**Panacotta de Vainilla sobre Sopa Aterciopelada de Mango Fresco, Sablee de Almendras y Frutas Frescas de Estación.**  
Vanilla Panna Cotta on Velvety Fresh Mango Soup, Almond Sablée, and Fresh Seasonal Fruits.  
*Panna Cotta de Baunilha sobre Sopa Aveludada de Manga Fresca, Sablée de Amêndoas e Frutas Frescas da Estação.*



**Milhoja de Merengue Crujiente con Mousse de Vainilla, Frutos Rojos y Helado de Mascarpone.**

Crispy Meringue Millefeuille with Vanilla Mousse, Red Berries, and Mascarpone Ice Cream.

*Mil-folhas de Merengue Crocante com Mousse de Baunilha, Frutas Vermelhas e Sorvete de Mascarpone.*

**Variedad de Chocolates para degustar de nuestra Chocolatería.**

Variety of Chocolates to taste from our Chocolate Shop.

*Variedade de Chocolates a gosto da Nossa Loja de Chocolates.*

# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

- Agua Mineral
- Coca Cola
- Coca Cola Light
- Coca Cola Zero
- Sprite
- Sprite Zero
- Fanta
- Tónica Schweppes
- Pomelo Schweppes
- Licuos Naturales
- Red Bull Energy Drink

## CAFETERÍA

- Té
- Café Expreso Doble
- Café Expreso
- Cortado
- Cortado Doble
- Capuchino
- Café Italiano
- Café Jamaicano
- Expreso Coretto

## TRAGOS SIN ALCOHOL

### Bewitched

Pomelo, Naranja, Limón, Syrup de Tannat, Cerveza sin alcohol

### Lemonbull

Limonada Natural y Red Bull

## ENJOY CÓCTELS

### Scotch Smoke

Whisky Johnnie Walker Double Black, Vermouth Rosso, Pomelo, Piña, Hibiscus

### All Night

Ron, Aperol, Miel, Limón y Mix de Ananá

### Atardecer en Sevilla

Tanqueray Sevilla, Aperol, Pomelo, Piña, Jengibre

### Assim Voçe Me Mata

Vodka, Cointreau, Mango y Frutos Rojos

### Sweet Tennessee

Whisky Jack Daniels, Aperol, Maracuyá, Pomelo, Almibar

### Miami Beach

Jugo de Limón, Strawberry Finest, Jugo de Naranja y botella Mini Vodka

### Don't Stop

Whisky Johnnie Walker Red, Campari, Almibar, Limón y Pomelo

### Ovobull

Ron, Maracuyá, Jugo de Limón, Red Bull

## CÓCTELS CLÁSICOS

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Alexander             | Caipirinha / Caipiroska     |
| Bloody Mary           | Cuba Libre                  |
| Bellini               | Piña Colada                 |
| Garibaldi             | Red Bull Vodka              |
| Old Fashioned         | Red Bull Whisky             |
| Dry Martini           | Highball Johnnie Walker Red |
| Expreso Martini       | Pisco Sour                  |
| Passion Fruit Martini |                             |

## CÓCTELS CLÁSICOS

- Aperol Spritz
- Daiquiri de Frutilla
- Margarita
- Miami Vice
- Negroni

## POR COPA

- Chandon Extra Brut (Argentina)
- Familia Deicas Atlántico Sur Chardonnay (Uruguay)
- Familia Deicas Atlántico Sur Rosé Estilo Provence (Uruguay)
- Familia Deicas Atlántico Sur Cabernet Sauvignon (Uruguay)

- Terrazas Altos del Plata Chardonnay (Argentina)
- Terrazas Altos del Plata Cabernet Sauvignon (Argentina)
- Terrazas Altos del Plata Malbec (Argentina)

## JARRA DE CLERICÓ

## WHISKY

Johnnie Walker Red  
Johnnie Walker Black  
Johnnie Walker  
Double Black  
Johnnie Walker Gold  
Johnnie Walker Blue  
Chivas Regal 18 Años  
Chivas Regal 12 Años  
Ballantines  
J&B  
Glenfiddich 12 Años  
Old Parr 12 Años  
Jameson  
Jack Daniel's N°7  
Jack Daniel's Honey  
Talisker 10 años  
Cragganmore 12 Años  
Glenkinchie  
Grant's Triple Wood  
Jim Bean  
Compass Artist  
Compass Spice Tree  
Cotsworlds  
Wolfburn  
Togouchi  
Matsui  
Kamiki

## GIN TÓNICOS

Jengibre  
Citrus  
Tanqueray  
Amazzone  
Tanqueray Royale  
Tanqueray Sevilla  
Tanqueray Ten  
Martin Miller's  
Hendricks  
  
APERITIVOS Y LICORES  
Fernet Branca  
Campari  
Vermouth Bianco  
Bailey's  
Sake  
Jagermeister  
Amaro Montenegro  
Licor 43 Original  
Licor 43 Horchata  
Licor 43 Baristo  
Limoncello Villa Massa  
Limoncello  
Sambuca  
Drambuie

## MOJITOS

Clásico  
Champagne  
Maracuyá  
  
VODKA  
Smirnoff  
Ciroc Ultra Premium  
Ciroc Red Berry  
Ciroc Peach  
Absolut  
Grey Goose

## RON

Bacardi Oro  
Havana Club 3 Años  
Havana Club 7 Años  
Ron Captain Morgan  
Gosling's  
Angostura  
Angostura 3 Años  
Doorlys

## TRAGOS DE AUTOR

---

### **Hibiscus Julep** by *Favio Bugliani*

Cynar, Pomelo, Limón, Almíbar de Hibiscus, Menta, Soda

### **Euphoria** by *Favio Bugliani*

Whisky Johnnie Walker Red, Vermouth Bianco, Ananá, Almíbar de Té Verde, Limón

### **Elegante** by *Willy Mike*

Limoncello, Maracuyá, Ananá, Almíbar de Mandarina, Espumante

### **Koi Dragon** by *Federico Spalvier*

Johnnie Walker Red, Ron Malibu Coconut, Miel, Finest Call de Maracuyá, Naranja y Pepino

### **Summer Flow** by *Andres Meroni*

Gin Tanqueray Sevilla, Cointreau, Jugo de Ananá, Finest Call de Maracuyá, Energizante y Pepino

### **Little Summer** by *Luisiana Sasia*

Cointreau, Jugo de Ananá, Limón, Pomelo Rosado y Johnnie Walker Black mini

### **Tiki Passion** by *Favio Bugliani*

Ron Angostura 3 años, Jugo de Ananá, Limon, Finest Call de Mango, Cointreau, Finest Call de Pomegranate y Canela

## CERVEZAS

---

### ESTILO LAGER IMPORTADAS Y NACIONALES

---

**Corona** 330ml. Vol 4.5% México  
Placenteras notas a Malta y Lúpulo

**Estrella de Galicia** Vol 5.5% España  
De color dorado brillante con notas especiales

**Estrella Damm** 330ml. Vol 4,6 % España  
Cerveza lager de sabor y carácter universal

**Damm Lemon** 330ml. Vol 3,2% España  
6 partes de cerveza y 4 partes de Limón

**Heineken** Vol 5.0% Países Bajos  
Cebada, Levadura y Malteada, tipo "A", sabor equilibrado.

**Patricia** 330ml. Vol 5.1% Uruguay  
Clásica Lager con aroma sutil

**Pilsen** 330ml. Vol 5.1% Uruguay  
De color rubio claro con sabor levemente amargo

**Warsteiner Premium Lager**  
botella 330ml. Vol. 4.8%

**Delirium Tremens** 330ml. Vol. 8.5%

**Hertog Grand Prestige** Porrón  
500ml. tapón de corcho. Vol. 8,5%

**Damm Daura** 330ml. (sin gluten)

**Voll Damm** 330ml. (Doble Malta)

**Damm Inedit** 330ml.

**Blue Moon** 355ml.

**Paulaner Weissbier** 500ml.

## ARTESANALES

---

**Ruca Lager** 500ml. Vol 4%  
De fermentación baja.  
Fresca y seca. Suave. Ligera.

**Ruca India Pale Ale** 500ml.  
Vol 6,7% Cerveza de color pálido, con mayor presencia de aroma y sabor lupulado.

**Carlina's Pale Ale** 500ml.  
Vol 5%. Cerveza estilo American Pale Ale.

**Shaban Beer German Pils**  
500ml. Vol 4% Dorada  
intensa con aromas frutales.

**Shaban Beer Fruit** 500ml.  
Vol 4% Sabor a Cerezas dulces

## TIRADAS

---

**Pilsen** Fino cuerpo, equilibrado por el amargo característico del Lúpulo Herbal