

RESTAURANTE

OVO

POOL & BAR
PUNTA DEL ESTE

C A R D A P I O • M E N U



ENJOY® PUNTA DEL ESTE

 enjoypunta

 gastronomiaenjoypunta

 enjoypuntadeleste

 enjoypde

www.enjoypuntadeleste.uy



ENTRADAS / APPETIZERS

Camarones al Ajillo

Camarões ao Alho e Oleo / Shrimps in Garlic

Calamares Fritos

Lulas Fritas / Fried Squids

Mejillones Provenzal

Mexilhões a Provençal / Mussels Provençal

Papas Fritas o Rústicas

Batata Frita o Rústica / French Frites or Rustic

Salsas adicionales: Roquefort, Hongos o Provenzal

Molhos adicionais: Roquefort, Cogumelos or Provençal

Additional Sauces: Roquefort, Mushrooms ou Provençal

ENSALADAS / SALADAS / SALADS

Salad Bar

Caesar con Pollo Grillado o Salmón Ahumado o Camarones, Lechuga Romana, Tomates Cherry y Parmesano

*César com Frango Grelhado ou Salmão Fumado ou Camarão, Alface Romana
Tomate Cereja e Parmesão / Caesar with Grilled Chicken or Smoked Salmon
or Shrimp, Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes and Parmesan*

Quinoa con Camarones Grillados, Mezclum de Hojas Verdes, Palta, Mango, Tomates, Palmitos, Verdeo, Ralladura de Cítricos y Salsa Tereyaki

*Quinoa com Camarão Grelhado, Mix de Folhas Verdes, Abacate, Manga,
Tomate, Palmito, Feijão Verde, Raspas de Cítrico e Molho Tereyaki / Quinoa
with Grilled Shrimp, Green Leaf Mix, Avocado, Mango, Tomatoes,
Palm Hearts, Green Beans, Citrus Zest and Tereyaki Sauce*

ENTRE PANES / SANDUICHES / SANDWICHES

Tostado de Jamón y Queso

Misto Quente de Presunto e Queijo / Grilled Ham and Cheese Sandwich

Chivito de Lomo o Pollo

*Chivito (Baurú) de Filé Mignon ou Frango / Chicken or Beef Steak "Chivito"
Sandwich*



Sandwich de Milanesa con Lechuga, Tomate y Papas Fritas

*Sanduíche de Milanesa com Alface, Tomate e Batatas Fritas /
Milanese Sandwich with Lettuce, Tomatoes and French Fries*

Choripan con Lechuga, Tomate y Chimichurri

Choripán com Alface, Tomate e Chimichurri / Choripán (Sausage in a Bread Roll) with Lettuce, Tomatoes and Chimichurri

Hamburguesa de Ternera con Lechuga, Tomate, Queso Provolone y Papas Fritas

*Hambúrguer de Carne com Alface, Tomate, Queijo Provolone e Batatas Fritas
Beef Burger with Lettuce, Tomato, Provolone Cheese and French Fries*

PARRILLA / CHURRASCO / BARBACUE

Chorizo / Lingüiça / Sausages

Morcillas / Morcelas / Blood Sausages

Queso Provolone / Queijo a Parrilha / Provolone Cheese

Pollo Muslo o Pechuga / Coxa ou Peito de Frango / Chicken Breast or Thigh

Asado / Churrasco / Short Ribs of Beef

Rack de Cordero / Rack de Cordeiro / Rack of Lamb

Bife de Chorizo 500 grs. / Bife de Lingüiça 500 grs. / New York Strip Steak 500 grs.

Ojo de bife 500 grs. / Olho de Bife 500 grs. / Rib Eye 500 grs.

Cochinillo 400 grs. / Leitão 400 grs. / Suckling Pig 400 grs.

Picaña 400 grs. Marinada 15 días con Hierbas y Aceite de Oliva
Picanha (400 grs.) Marinada por 15 Dias com Ervas e Azeite de Oliva / Picanha (400 grs.) Marinated for 15 Days in Herbs and Olive Oil

Brocheta de Lomo con Cebolla y Morrón
Brochete de Lombo com Cebola e Pimentão / Beef Tenderloin Skewer with Onion and Bell Pepper

Brocheta de Pollo con Ananá y Panceta
Brochete de Frango, Abacaxi e Bacon / Chicken, Pineapple, and Bacon Brochette

Aderezos para las Carnes de la Parrilla *Molhos para as Carnes Assadas / Seasonings for the Grill*
Chimichurri - Salsa Criolla *Chimichurri - Molho Gaucho / Chimichurri - Gaucho Sauce*

PARRILLA DE PESCADOS Y MARISCOS CHURRASCO DE PEIXE E MARISCO/ FISH AND SEAFOOD BARBACUE

Salmón 400 grs. Marinado con Aceite de Oliva y Lima Fresca
*Salmão (400 grs.) Marinado com Azeite de Oliva e Limão Fresco
Salmon (400 grs.) Marinated in Olive Oil and Fresh Lime*

Pez Espada 300 grs. a la Parrilla Marinado con Cítricos y Aceite de Oliva
*Espadarte (300 grs) Grelhado Marinado com Cítricos e Azeite de Oliva
Grilled Swordfish Marinated in Citrus and Olive Oil (300 grs)*

Atún Rojo 300 grs. A la Parrilla Marinado con Aceite de Ajo y Soja
*Atum Vermelho (300 grs.) Grelhado Marinado com Azeite de Alho e Soja
Grilled Red Tuna Marinated in Garlic Oil and Soy Sauce (300 grs.)*

Media Corvina con Salsa Criolla
Meia Corvina com Molho Criollo / Half Sea Bass (Corvina) with Creole Sauce

Pinchos de Pulpo a la Parrilla

Espetos de Polvo Grelhado / Grilled Octopus Skewers

Pinchos de Langostino Black Tiger (originarios de España)

Espeto de Langostinos Black Tiger (Origem Espanha) / Black Tiger Prawns Skewer (from Spain)

Paella de Camarones a la Parrilla para Uno

Paella de Camarões Grelhados / Grilled Shrimp Paella

Paella de Pulpo a la Parrilla para Uno

Paella de Polvo Grelhado / Grilled Octopus Paella

GUARNICIONES PARA PLATOS PRINCIPALES / ACOMPANHAMENTOS PARA OS PRATOS PRINCIPAIS / SIDE DISHES

Papa al Plomo o Boniato al Plomo

Batata Assada ou Batata Doce Assada / Grilled Potatoe in Tin Foil or Grilled Sweet Potatoe in Tin Foil

Morriones a la Parrilla

Pimientos Assados / Grilled Pepper

Papas Fritas en Bastón o Rústicas

Batatas Fritas Baston ou Rústico / Stick or Rustic French Fried

Arroz

Arroz / Rice

Puré de Papas

Puré de Batatas / Mashed Potatoes


PASTAS Y PESCADOS / MASSAS E PEIXES / PASTA AND FISH

Spaghetti con Salsa a Elección: Fileto, Tomate y Albahaca o Salsa de Hongos

Spagheti com Molho a Eleição: Fileto, Tomate e Majericão ou Molho de Cogumelos / Spaghetti with your Choice of Sauce: Filetto, Tomato and Basil or Mushroom Sauce

Raviolones de Jamón y Queso con Salsa a Elección: Fileto, Tomate y Albahaca o Salsa de Hongos

*Raviolões de Presunto e Queijo com Molho a Eleição: Fileto, Tomate e Manjeriçao ou Molho de Cogumelos
Jumbo Ham and Cheese Ravioli with your Choice of Sauce: Filetto, Tomato and Basil or Mushroom Sauce*



POSTRES / SOBREMESAS / DESSERTS

Kiliam Tart con Merengue Fresco y Helado de Crema

Torta Kilian con Sorvete de Merengue Fresco / Kilian Cake with Fresh Cream Meringue

Tarta Húmeda de Chocolate con Crumble de Cacao y Helado de Frambuesas

Bolo de Chocolate, Cacao Crumble, Sorvete de Framboesa / Chocolate Cake with Cocoa Crumble and Raspberry Ice Cream

Ensalada de Frutas

Saladas de Frutas Frescas / Fresh Fruit Salad

Variación de Helados

Variada de Sorbetes / Variety of Ice Cream

BEBIDAS / BEBIDAS / DRINKS

Agua Mineral

Coca Cola Lata

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

Sprite

Sprite Zero

Fanta

Tónica Schweppes

Pomelo Schweppes

Jugos (Naranja, Durazno,

Pomelo, Manzana, Pera y

Limón)

Licuados

Red Bull Energy Drink

Lemonbull (*Limonada*

Natural y Red Bull)

WHISKY

Johnnie Walker Red

Johnnie Walker Black

Johnnie Walker Gold

Chivas Regal

J&B

Ballantines

Glenfiddich

Old Parr

Jameson

Jack Daniel's

CAFETERÍA

Expreso

Cortado

Té

Expreso Doble

Cortado Doble

Capuchino

CLÁSICOS

Alexander

Aperol Spritz

Bloody Mary

Daiquiri de Frutilla

Bellini

Negroni

Garibaldi

Gin tonic

Margarita

Old Fashioned

Caipirinha / Caipiroska

Cuba Libre

Miami Vice

Mojito

Piña Colada

Red Bull Vodka

Red Bull Whisky

Highball Johnnie Walker

Red

ENJOY COCKTAILS

Atardecer en Sevilla (*Tanqueray Sevilla, Aperol, Pomelo, Anana, Jengibre*)

Don't Stop (*JW Red, Campari, Almíbar, Limón y Pomelo*)

Sweet Tennessee (*Whisky Jack Daniels, Aperol, Maracuya, Pomelo, Almíbar*)

All Night (*Ron, Aperol, Miel, Limón y Mix de Ananá*)

Assim Voçe Me Mata (*Vodka, Cointreau, Mango y Frutos Rojos*)

Ovobull (*Ron, Maracuyá, Jugo de Limón, Red Bull*)



POOL & BAR
PUNTA DEL ESTE

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

CERVEZAS

Corona 330ml Vol 4.5% México
(Placenteras notas a Malta y Lúpulo)
Patricia 330ml Vol 5.1% Uruguay
(Clásica Lager con aroma sutil, elaborada con Agua Mineral de las Sierras de Minas)
Pilsen 330ml Vol 5.1% Uruguay *(Se fermenta a bajas temperaturas. De color rubio claro con sabor levemente amargo)*

SIN ALCOHOL

Estrella Galicia *(De color dorado brillante con tonos especiados. Matiz muy marcado de sabor a Lúpulo)*

CERVEZAS TIRADAS

Cerveza Nacional
Cerveza Importada

GIN TÓNICOS

Gin Tónico Tanqueray Royale
Gin Tónico Tanqueray Sevilla
Gin Tónico Tanqueray Ten
Gin Tónico Martin Miller's
Gin Tónico Hendricks

JARRAS

Clericó
Clericó con espumante