

Bebidas sin alcohol

Agua mineral	4	Red Bull Energy Drink	9	Fresco de maracuyá	9
Refrescos Coca Cola	5	Limonada	9	(pulpa de maracuyá, limón, almíbar simple, agua)	
Refrescos San Pellegrino	9	Pomelada	9		
Jugos	7	Toro Rosso (Red Bull Energy Drink, té de hibiscos, ananá, lima, menta)	9		
Licuadaos naturales	9				

Cocktails 12

Aperol Spritz	Red Bull Vodka	Cynar Julep
Gin Tonic	Red Bull Whisky	Ovo Bull
Daiquiri de frutilla	Highball Johnnie Walker Red	Branca & Cola
Piña colada	Margarita	Garibaldi
Pisco sour	Negroni	Mojito
Caipiroska	Penicilin	Carajillo Espresso
Caipiriña		

Gin Tonics

Tanqueray	
London Dry	12
Sevilla	12
Royale	12
Bossa Nova	12
Ten	16
Hendricks	21
135 East Hyogo	18

Cervezas 330ml

Patricia	6
Heineken	6
Budweiser	6
Corona	8

Aperitivos y Licores

Vermouth Bianco	7
Sake	9
Jagermeister	9
Sambuca	9
Licor 43	
Original	12
Chocolate	12
Horchata	12
Campari	14
Bailey's	14
Amaro Montenegro	16
Drambuie	16
Limoncello Villa Massa	16

Cognac

Hennessy vs (very special - 2 años mínimos)	16
---	----

Vodka

Smirnoff	9
Absolut	12
Ciroc	12
Grey Goose	14

Whisky

BLEND				BOURBON & TENNESSEE	
Johnnie Walker		Chivas Regal			
Red	9	12 años	12	Jack Daniel´s N° 7	12
Blonde	9	18 años	21	Jim Beam	12
Black	12				
Double Black	16	SINGLE MALT			
Gold Reserve	18	Glenfiddich 12 años	19		
		Talisker 10 años	19		

Vinos por copa

Chardonnay Familia Deicas Atlántico Sur	5	Malbec Terrazas de los Andes	10
Rosé Familia Deicas Atlántico Sur	5	Cabernet Sauvignon Terrazas de los Andes	10
Cabernet Sauvignon Familia Deicas Atlántico Sur	5	Espumante Chandon Extra Brut	12
Chardonnay Terrazas de los Andes	10		

Todos los precios son en dólares americanos e incluyen impuestos. Junio 2025
Todos os preços são em dólares americanos e incluem impostos. Junho 2025
All prices are in american dollars and include taxes. June 2025

DESCARGÁ NUESTRA NUEVA APP
Y OBTENÉ BENEFICIOS EXCLUSIVOS



El alma de Punta



ENJOY PUNTA DEL ESTE

Rambla C. Williman P. 4, Punta del Este • Tel.: (+598) 4249 1111

f /Enjoypunta X @EnjoyPde @EnjoyPuntaDelEste @gastronomiaenjoypunta

www.enjoypuntadeleste.uy

¡Bienvenidos! Los recibimos con una selección de panes caseros y dips saborizados.
Bem-vindos! Os recebemos com uma seleção de pães caseiros e dips saborizados.
Welcome! Be received with a selection of home-made breads and flavoured dips.

Para Comenzar

El alma de Punta
Sopa de queso, pesca artesanal y ají amarillo
Sopa de queijo e peixe com aji amarillo
Soup with cheese and fish with yellow chili

Raíz española
Tortilla de papa/batata
Spanish omelette

DESTACADO
PLATO

Buñuelos Ovo Beach
Buñuelos de algas de nuestras costas con alioli de ajos asados
Bolinhos de alga marinha com alioli de alho assado
Seaweed fritters with roasted garlic aioli

Tarta Casa Pueblo
Queso de cabra y alcachofas, chutney de tomate y hojas verdes
Torta morna de queijo de cabra e alcachofras, chutney de tomate e folhas verdes
Warm goat cheese and artichoke tart, tomato chutney and mixed greens

Mejillones Isla de Lobos
Al fuego con tomates asados y ají (opcional provenzal)
Mexilhões ao fogo com tomates assados e pimenta (opcional provençal)
Grilled mussels with roasted tomatoes and chili (optional provençal style)

Calamares El Emir
Rebozados con verduras crocantes y emulsión de lima
Lulas empanadas com legumes crocantes e emulsão de limão
Battered squid with crispy vegetables and lime emulsion

Las mesitas
Langostinos y almejas al ajillo con polenta grillada
Camarões e amêijoas ao alho com polenta grelhada
Shrimp and clams with garlic and grilled polenta

Ensaladas & Bowl

Bowl Isla Gorriti
De salmón asado con hinojo, manzana, papa, remolacha, huevo poché, arroz negro, mix de verdes y aderezo de maracujá
De salmão assado com funcho, maçã, batata, beterraba, ovo pochê, arroz negro, verdes e molho de maracujá
Roasted salmon bowl with fennel, apple, potato, beetroot, poached egg, black rice, greens, and passion fruit dressing

Tibia del Arboretum
Ensalada de hongos asados, espinaca, kale, mix de verdes, panceta crocante y vinagreta de mostaza y miel
Salada morna de cogumelos, espinafre, couve-manteiga, mix de verdes, bacon crocante e vinagrete de mostarda e mel
Roasted mushrooms salad with spinach, kale, mixed greens, crispy bacon and mustard-honey vinaigrette

Entre Panes

Clásico de la Mansa
Chivito en pan de queso
Chivito no pão de queijo
Chivito sandwich on cheese bread

Brava urbana
Tostado no tradicional – jamón y queso o versión caprese en pan bata de masa madre
Tostado não tradicional – presunto e queijo ou versão caprese no pão de massa fermentada
Non-traditional toast – ham and cheese or Caprese version on sourdough bread

Ibérico Punta Ballena
Tostado ibérico – jamón crudo, queso crema, chutney de tomate y rúcula en pan de chocolate de masa madre
Tostado ibérico – presunto cru, queijo cremoso, chutney de tomate e rúcula no pão de chocolate de massa fermentada
Iberian toast – raw ham, cream cheese, tomato chutney, and arugula on sourdough chocolate bread

Doble de La Barra
Smash Burger – doble carne, doble queso, cebolla caramelizada, tomates asados, provolone fundido y rúcula
Opcional: Queso Cheddar
Smash burger – duplo hambúrguer, queijo duplo, cebola caramelizada, tomate assado, provolone derretido e rúcula
Opcional: Queijo Cheddar
Smash burger – double beef, double cheese, caramelized onions, roasted tomatoes, melted provolone, and arugula
Optional: Cheddar cheese

Nuestros principales

Sorrentinos La Candelaria
De calabaza en masa de carbón vegetal con tomate confitado, manteca de salvia y almendras tostadas
Sorrentinos de abóbora em massa de carvão ativado com tomate confitado, manteiga de sálvia e amêndoas tostadas
Pumpkin sorrentinos in charcoal dough with confit tomatoes, sage butter and toasted almonds

Fettuccine del Atlántico
Con crema de azafrán, lima fresca, jengibre y maní crocante
Fettuccine de frutos do mar com creme de açafrão, lima fresca, gengibre e amendoim crocante
Seafood fettuccine with saffron cream, fresh lime, ginger, and crunchy peanuts

Del mar al fuego
Paella de mariscos para uno
Paella de frutos do mar
Seafood paella

DESTACADO
PLATO

La Mano de Socarrat
Socarrat de entraña con huevo frito, criolla y toque de lima
Socarrat de fraldinha com ovo frito, molho criollo e toque de lima
Grilled flank steak with fried egg, criollo sauce, and a touch of lime

Playa Los Ingleses
Salmón con salsa fresca de tomates secos, aceitunas, alcaparras y muzzarella fresca, acompañado de cuscús con frutos secos
Salmão com molho fresco de tomates secos, azeitonas, alcaparras e muçarela fresca, acompanhado de cuscuz com frutas secas
Salmon with fresh sun-dried tomato sauce, olives, capers, and fresh mozzarella served with couscous and dried fruits

La corvina de casa
Media corvina con salsa criolla y cremoso de papas
Meia corvina com molho criollo e purê de batata
Half corvina fish with criollo sauce and creamy mashed potatoes

Clásico de Plaza Artigas
Milanesa de lomo con penne en manteca trufada o pesto
Milanesa de lombo de costela com penne em manteiga trufada ou pesto
Beef tenderloin milanese with penne in truffle butter or pesto

Costilla Gorlero
Asado de una costilla braseada 7 horas con BBQ ahumada + pimienta y papa rellena con queso provolone
Costela braseada por 7 horas com BBQ defumado + pimenta e batata recheada com queijo provolone
Slow-braised beef rib for 7 hours with smoked BBQ sauce + pepper and stuffed potato with provolone cheese

Dulces tentaciones

Nube del Jagüel
Merengue crujiente con frutos del bosque, crema fresca de limón, escamas de coco, acompañado con helado de albahaca y oliva
Merengue crocante com frutos silvestres, creme fresco de limão, lascas de coco, acompanhado de sorvete de manjerição e oliva
Crispy meringue with forest fruits, fresh lemon cream, coconut flakes, served with basil and olive ice cream

Faro de chocolate
Duo de chocolate semiamargo y con leche, crocante de cacao acompañado con salsa tibia
Duo de chocolate meio amargo e ao leite, crocante de cacau acompanhado de molho morno
Dark and milk chocolate duo, crunchy cocoa, accompanied by warm sauce

DESTACADO
PLATO

Caricia del Río de la Plata
Flan de dulce de leche y naranja, con tropezones de chocolate húmedo y quenelle de queso mascarpone
Flan de doce de leite e laranja, com pedaços de chocolate úmido e quenelle de queijo mascarpone
Dulce de leche and orange flan, with chunks of moist chocolate and a quenelle of mascarpone cheese

Sol de Plaza del Ingenio
Ananá flambeado con azúcar mascabo, gajos de pomelo fresco, helado de vainilla y toque de aceto balsámico
Abacaxi flambado com açúcar mascavo, gomos de grapefruit fresco, sorvete de baunilha e toque de aceto balsâmico
Flambéed pineapple with muscovado sugar, fresh grapefruit wedges, vanilla ice cream, and a touch of balsamic vinegar

Espiral de Portezuelo
Espiral tibio de masa philo, higos fresco y queso brie acompañado de helado de crema
Espiral morno de massa filo, figos frescos e queijo brie acompanhado de sorvete de creme
Warm filo pastry spiral with fresh figs and brie cheese, served with cream ice cream

Menú Infantil

Menores de 12 años / para menores de 12 anos / *for children under 12*

Panchos con papas fritas
Cachorros-quentes com batatas fritas
Hot dogs with french fries

Spaguetti
Salsas: Napolitana, rosa, bolognesa y nonna
Espaguete
Molhos: Napolitano, rosa, bolonhesa e nonna
Spaghetti
Sauces: Napolitana, rosa, bolognese, and nonna

Hamburguesa con queso y papas fritas
Hambúrguer com queijo e batatas fritas
Cheeseburger with french fries.

Milanesa con papas fritas
Milanesa com batatas fritas.
Breaded beef cutlet with french fries.

Churrasco con puré
Churrasco com purê.
Grilled steak with mashed potatoes