

Las Brisas

ME NÚ

CARDAPIO
MENU



 enJOY* PUNTA DEL ESTE

Recepción

Recepção • Reception

Disfrutá nuestra cortesía de bienvenida: selección de panes artesanales y una degustación de la sopa del día
Aproveite a nossa cortesia de boas-vindas: seleção de pães artesanais e uma degustação da sopa do dia
We invite you to enjoy our welcome courtesy: a selection home made breads and soup of the day tasting

Entradas

Entradas • Entress



Pulpo grillado sobre cremoso de papa ahumado, ajo caramelizado, aceitunas, jengibre crocante y aceite de pimentón **31**
Polvo grelhado em creme de batata defumado, alho caramelizado, azeitonas e gengibre crocante, óleo de páprica
Grilled octopus on smoked potato cream, caramelized garlic, olives, crispy ginger and paprika oil

Sopa del día **9**
Sopa do dia
Soup of the day

Calamares fritos con mayonesa de wasabi y lima **19**
Lulas fritas com maionese de wasabi e lima
Fried squids rings with wasabi and lime mayonnaise

Camarones al ajillo **21**
Camarões ao alho e oleo
Shrimps in garlic



Ensaladas

Saladas • Salads

Ensalada de berenjena ahumada, verdes, cebolla morada, tomate cherry, almendras, queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza **19**
Salada de berinjela defumada, folhas verdes, cebola roxa, tomates cereja, amêndoas, queijo de cabra com vinagrete de mel e mostarda
Smoked eggplant salad, green leaves, red onion, cherry tomatoes, almonds, goat cheese with honey and mustard vinaigrette

Ensalada caesar con langostinos crujientes, mix de verdes, repollo, zanahoria, tomates cherry y lascas de parmesano **22**
Salada caesar com camarões crocantes, mix de vegetais, repolho, cenoura, tomates cereja e lascas de parmesão
Caesar salad with crispy shrimp, mixed greens, cabbage, carrot, cherry tomatoes, and parmesan shavings



Entre Panes

Sandwiches • Sandwiches

Chivito de lomo **22**
Chivito de filet mignon
Beef tenderloin chivito sandwich

Chivito de pollo **19**
Chivito de frango
Chicken chivito sandwich

Todos los sandwiches vienen acompañados con papas fritas
Todos os sanduíches acompanham batata frita
All sandwiches are served with french fries

Brioshe burger con cebolla y tomate asado acompañado de boniato crujiente con salsa de bbq **19**
Brioche burger com cebola e tomate assado, acompanhado de batata-doce crocante com molho bbq
Brioche burger with onion and roasted tomato, served with crispy sweet potato and bbq sauce

Sandwich caliente de jamón y queso **15**
Sanduíche quente de presunto e queijo
Ham and cheese hot sandwich



Parrilla

Churrasco • Barbecue



PLATO DESTACADO

Entraña
Entranha
Skirt steak

35

Chorizo
Linguiça
Sausage

5

Morcilla dulce o salada
Morcilla doce e salgada
Blood sausage, sweet or savory

6

Salchicha parrillera
Linguiça italiana
Italian sausage

7

Molleja
Molleja
Sweetbreads

12

Queso provolone con orégano
Queijo provolone com orégano
Provolone cheese with oregano

12

Pollo muslo
Coxa de frango
Chicken thigh

19

Parrillin de vegetales
Legumes grelhados
Roasted vegetables platter

20

Pollo pechuga
Peito de frango
Chicken breast

22

Matambrito de cerdo
Carne de porco
Pork flank steak

24

Entrecot
Entrecôte
Entrecote

30

Asado de tira
Tira de Costela
Flanken-style Ribs

32

Picaña
Picanha
Rump Steak

32

Bife de chorizo
Bife de linguiça
New york strip steak

35

Ojo de bife
Olho de bife
Rib eye

35

Lomo
Lombo
Loin

35

Salmón
Salmão
Salmon

35

Costilla de cordero
Costela de cordeiro
Rack of lamb

38



Carnes Umi

Entrecot
Entrecôte
Entrecote

45

Picaña
Picanha
Rump steak

48

Ojo de bife
Olho de bife
Rib eye

53

Carnes Maduradas

Carnes Desossadas • Dry Meat

La maduración en seco es un proceso mediante el cual la carne es expuesta a ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período determinado de tiempo. Se evapora la humedad del músculo lo cual genera una carne más tierna y mayor concentración en el sabor

A maturação a seco envolve pegar um pedaço de carne e colocá-lo em um ambiente externo controlado para passar por uma transformação de sabor. Ao expor a carne ao ar, a umidade é retirada e as enzimas naturais da carne a tornam mais macia

Dry aging involves taking a piece of meat and put it into a controlled open-air environment to go through a flavour transformation. By exposing the meat to air, moisture is pulled out and the natural enzymes in the beef making it more tender



Tomahawk vila grain 55

Guarniciones

Guarnições • Side Dishes

Morrón a las brasas 6
Pimentão na brasa
Roasted bell pepper

Papa al plomo 5
Batata assada
Grilled potatoe in tin foil

Boniato al plomo 5
Batata doce assada
Grilled sweet potatoe in tin foil

Puré de papa 5
Puré de batata
Mashed potatoes



Principales

Principal • Main

Pescados y Mariscos

Peixes e Mariscos • Fish and Seafood



- Paella de mariscos para uno**
Paella de frutos do mar
Seafood paella

26
- Pesca artesanal acompañada de puré con pesto, hinojo asado, salsa de camarones con eneldo y lima**
Peixe artesanal acompanhado de purê com pesto, funcho assado, molho de camarão com endro e limão
Artisanal fish served with mashed potatoes in pesto, roasted fennel, shrimp sauce with dill and lime

22
- Salmón ahumado con espárragos y huevo poché, gratinado con crema de parmesano**
Salmão fumado com espargos e ovo poché, gratinado com creme de parmesão
Smoked salmon with asparagus and poached, egg, au gratin with parmesan cream

31
- Salmón perfumado con ralladura de lima, cremoso de calabaza, couscous y salsa de manteca cítrica**
Salmão perfumado com raspas de limão, creme de abóbora, cuscuz e molho de manteiga cítrica
Salmon perfumed with lime zest, pumpkin cream, couscous and citrus butter sauce

32



Carnes y aves

Carnes e aves • Meats and poultry

- Lomo en croûte con pesto rojo y hongos al oporto, milhojas de boniato y albahaca**
Lombo em croûte com pesto vermelho e cogumelos ao vinho do porto, mil-folhas de batata-doce e manjeriço
Loin en croûte with red pesto and mushrooms in port wine, mille-feuille of sweet potato and basil

35
- Osobuco con risotto a la milanese**
Osso buco com risotto milanês
Osso buco with milanese risotto

35
- Milanesa de pollo crocante con cereales y semillas, acompañada con boniatos fritos y salsa bbq**
Frango crocante à milanesa com cereais e sementes, servido com batata frita e oumolho bbq
Crispy breaded chicken with cereals and seeds, served with french fries and bbq sauce

19
- Milanesa de lomo con ajo y perejil acompañada de papas fritas**
Lombo empanado com alho e salsinha acompanhado de batata frita
Breaded loin with garlic and parsley served with french fries

22



Pastas

Massas • Pasta

- Sorrentinos de calabaza gratinados, con salsa pomodoro, crema, pesto y parmesano**
Sorrentinos de abóbora gratinadas, com molho pomodoro, creme de leite, pesto e parmesão
Grated pumpkin sorrentinos, with pomodoro sauce, cream, pesto and parmesan cheese

24
- Fetuccini caprese con tomates cherry asados, muzzarella fresca, albahaca, aceitunas verdes y gratinados con parmesano**
Fettuccine caprese com tomates cereja assados, mussarela fresca, manjeriço, azeitonas verdes e gratinadas com parmesão
Caprese fettuccine with roasted cherry tomatoes, fresh mozzarella, basil, green olives and gratinated with parmesan

22
- Ñoquis de papa y parmesano con pomodoro ahumada, jamón crudo, berenjena asada y rúcula fresca**
Nhoque de batata e parmesão com pomodoro defumado, presunto cru, berinjela assadas e rúcula fresca
Potato and parmesan gnocchi with smoked pomodoro, prosciutto, roasted eggplant and fresh arugula

24
- Raviol casero de cordero en masa de albahaca con tomate cherry y cebollas confitadas**
Ravióli caseiro de cordeiro em massa de manjeriço com tomate cereja e cebolas confitadas
Homemade lamb ravioli in basil dough with cherry tomatoes and caramelized onions

27
- Risotto de hongos asados y lascas de parmesano**
Risoto de cogumelos assados com lascas de parmesão
Roasted mushroom risotto with parmesan shavings

27
- Lasagna bolognesa**
Lasanha à bolonhesa
Bolognese lasagna

27



- Salsas opcionales: Bolognesa, pesto, pomodoro, hongos o cuatro quesos**
Molhos opcionais: Bolonhesa, pesto, sugo, cogumelos ou quatro queijos
Optional sauces: Bolognese, pesto, filetto, mushrooms or four cheeses

4

Pizza artesanal de nuestro horno a leña

Pizza artesanal do nosso forno a lenha • Home made pizza in our wood oven

Con muzzarella	18	Con jamón cocido, aceitunas y huevo	22
Mussarela		Presunto cozido, azeitonas e ovo	
Mozzarella cheese		Cooked ham, olives and egg	
Margarita con tomate natural y albahaca	20	Con pepperoni	22
Margherita com tomate e majoriçao		Pepperoni	
Margarita with fresh tomatoes and basil		Pepperoni	
Con rúcula y jamón crudo	22	Con cuatro quesos	22
Rúcula e presunto cru		Quatro queijos	
Arugula and prosciutto		Four cheeses	



Menú Infantil

Menu Infantil • Kids' Menu 12

menores de 12 años • para menores de 12 anos • for children under 12

Panchos con papas fritas		Milanesa con papas fritas	
Cachorros-quentes com batatas fritas		Milanesa com batatas fritas	
Hot dogs with french fries		Breaded beef cutlet with french fries	
Spaguetti		Churrasco con puré	
Salsas: Napolitana, rosa, bolognesa y nonna		Churrasco com puré	
Espagete		Grilled steak with mashed potatoes	
Molhos: Napolitano, rosa, bolonhesa e nonna			
Spaghetti			
Sauces: Napolitana, rosa, bolognese, and nonna			
Hamburguesa con queso y papas fritas			
Hamburguer com queijo e batatas fritas			
Cheeseburger with french fries			

Buffets

Postres Selección de Nuestro Chef Patisserie	14	Buffets Temáticos + Copa o Trago Cortesía	59
Las Brisas + 1 Refresco o Agua	49	Sunday Brunch + Copa de Champagne	59

Sugerencia del Chef + 1 Refresco o Agua 39

Postres

Sobremesas • Desserts 12

Trifle de mousse de dulce de leche y chocolate, crumble de almendras y crema fresca		Suave cake de zanahoria con frosting de queso y naranja, acompañado de compota de frutos rojos	
Trifle de mousse de doce de leite e chocolate, crumble de amêndoas e creme fresca		Suave cake de cenoura com frosting de queijo e laranja, acompanhado de compota de frutos vermelhos	
Crème caramel and chocolate mousse trifle, almond crumble and crème fraîche		Soft carrot cake with cheese and orange frosting, served with red fruit compote	
Cheesecake de queso philadelphia con frutos del bosque		Pavlova crujiente de merengue, rellena de crema perfumada a la vainilla con frutas frescas de estación	
Cheesecake de queijo philadelphia com frutos do bosque		Pavlova crocante de merengue, recheada com crema perfumada à baunilha e frutas frescas da estação	
Philadelphia cheesecake with berries		Crunchy meringue pavlova, filled with vanilla-scented cream and fresh seasonal fruits	
Tentación de chocolate: Biscuit de cacao relleno de ganache de chocolate semi amargo al 54%			
Tentação de chocolate: Biscuit de cacau recheado de ganache de chocolate meio amargo 54%.			
Chocolate temptation: Cocoa biscuit filled with 54% semi bitter chocolate ganache			

Hora del té para 1

Tea time for 1 14

Cafetería

Coffee Bar

Té	Medialuna de jamón y queso	Té	4
Café	Olímpico en pan de nuez integral	Café Expreso	4
Café descafeinado	Scones con mermelada	Cortado	4
Cortado	Carrot cake	Café Expreso Doble	6
Capuchino	Brownie con dulce de leche y merengue	Cortado Doble	6
Variedad de tés		Capuchino	7
Jugos de frutas de estación		Medialuna (1 un)	2
		Medialuna Rellena (1 un)	4

Las Brisas

CARTA DE BEBIDAS



enjoy PUNTA DEL ESTE



W H I S K Y

BLEND

Grants Triple Wood	8
Sandy Mac	9
Ballantines Finest	10
Old Parr 12 Años	12
Johnnie Walker	
• Red	9
• Blonde	9
• Black	12
• Double Black	16
• Gold Reserve	18
• Blue	39
Chivas Regal	
• 12 años	12
• 18 años	21
Royal Salute 21 Años	26
Compass	
• Artist	16
• Spice Tree	21
Kamiki	39

SINGLE MALT

Glenmorangie 10 Años	18
Glenfiddich 12 Años	19
Singleton	19
Dalwhinnie	19
Talisker 10 Años	19
Cragganmore 12 Años	19
Glenkinchie	19
Wolfburn	19
Macallan	
• 12 Años	24
• 15 Años	39
• 18 Años	49
Cotswolds	24
Togouchi	24
Matsui	39

BOURBON & TENNESSEE

Jack Daniel's	
• N°7	12
• Honey	12
Jim Beam	12

IRLANDÉS

Jameson	9
---------	---

C O G N A C

Hennessy VS	16
Hennessy V.S.O.P.	16
Hennessy X.O	39

C E R V E Z A S

NACIONALES

Pilsen	6
Patricia	6

IMPORTADAS

Heineken	6
Corona	8

ARTESANALES

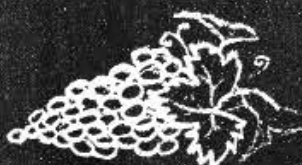
Ruca	
• Lager	8
• India Pale Ale	8
Carlina's Pale Ale	8

TIRADAS

Heineken	7
Estrella de Galicia	7

V I N O S P O R C O P A V I N H O S A C O P A

Familia Deicas Atlántico Sur Chardonnay (<i>Uruguay</i>)	5
Familia Deicas Atlántico Sur Rosé Estilo Provence (<i>Uruguay</i>)	5
Familia Deicas Atlántico Sur Cabernet Sauvignon (<i>Uruguay</i>)	5
Terrazas Altos del Plata Cabernet Sauvignon	10
Terrazas Altos del Plata Chardonnay	10
Terrazas Altos del Plata Malbec	10
Chandon Extra Brut (<i>Argentina</i>)	12



Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Junio 2025
Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos. Junho 2025

All prices are in US dollars and include taxes. June 2025



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral	4
Refrescos Coca Cola	5
San Pellegrino Agua Tónica	9
o Aranciata Rossa	
Licuarios Naturales	9
Red Bull Energy Drink	9

MOJITOS 12

Clásico
Champagne
Maracuyá

VODKA

Smirnoff	9
Absolut	12
Ciroc	
• Ultra Premium	12
• Red Berry	12
• Peach	12
Grey Goose	14

RON

Captain Morgan	9
Bacardi Oro	9
Havana Club	
• 3 años	9
• 7 años	12
Angostura	
• 1919 Tri. Tobago	16
• 3 años	14
Gosling's	14
Flor de Caña 12 Años	16

COCKTAIL CLÁSICO 12

Dry Martini: <i>Gin, Martini dry</i>
Bellini: <i>Champagne, jugo de durazno</i>
Caipiroska: <i>Vodka, lima, azúcar</i>
Caipirinha: <i>Cachaca, lima, azúcar</i>
Red Bull Vodka
Red Bull Whisky
Highball Johnnie Walker Red
Gin tonic: <i>Gin, tónica, jengibre o cítricos</i>
Aperol Spritz: <i>Aperol, Prosecco, soda</i>
Margarita: <i>Tequila, Triple Sec, jugo de limón</i>
Daiquiri de Frutilla: <i>Ron, frutillas</i>
Negroni: <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>

APERITIVOS Y LICORES

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

GIN TONICS

Amazzoni	12
Libertad	12
Nordés	12
Tanqueray	
• London Dry	12
• Sevilla	12
• Royale	12
• Bossa Nova	12
• Ten	16
Martin Miller's	16
135 East Hyogo	18
Hendricks	21

Penicilin: <i>Whisky, jugo de limón, almíbar de miel, jengibre</i>
Pisco Sour: <i>Pisco, jugo de limón, almíbar simple, clara de huevo</i>
Cynar Julep: <i>Cynar, jugo de pomelo, almíbar simple, soda menta</i>
Ovo bull: <i>Ron, maracuyá, jugo de limón, Red Bull</i>
Piña colada: <i>Ron, piña, almíbar simple, Malibú</i>
Branca & Cola: <i>Fernet, Coca Cola</i>
Garibaldi: <i>Campari, jugo de naranja</i>

