

ENTRADAS

Sopa del día Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	9	Ceviche de pesca del puerto y salmón en leche de tigre de maracuyá Camarões crocantes com mix de verdes e molho de soja e gergelim <i>Crispy prawns with mixed greens and soy-sesame dressing</i>	25
Tortilla de papas Tortilha de patata <i>Potato omelet</i>	15	Camarones al ajillo Camarões ao alho e oleo <i>Shrimps in garlic</i>	26
Tortilla de espinaca Tortilha de espinafre <i>Spinach omelet</i>	15	Pulpo grillado sobre cremoso de papa ahumado, ajo caramelizado, aceitunas, jengibre crocante y aceite de pimentón Polvo grelhado em creme de batata defumado, alho caramelizado, azeitonas e gengibre crocante, óleo de páprica <i>Grilled octopus on smoked potato cream, caramelized garlic, olives, crispy ginger and paprika oil</i>	37
Calamares fritos con mayonesa de wasabi y lima Lulas fritas com maionese de wasabi e lima <i>Fried squids rings with wasabi and lime mayonnaise</i>	24		



ENSALADAS

Ensalada caesar con pollo asado, mix de verdes, repollo, zanahoria, tomates cherry y lascas de parmesano Salada caesar com frango grelhado, mix de vegetais, repolho, cenoura, tomates cereja e lascas de parmesão. <i>Caesar salad with grilled chicken, mixed greens, cabbage, carrot, cherry tomatoes, and parmesan shavings</i>	24	Ensalada de berenjena ahumada, verdes, cebolla morada, tomate cherry, almendras, queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza Salada de berinjela defumada, folhas verdes, cebola roxa, tomates cereja, amêndoas, queijo de cabra com vinagrete de mel e mostarda <i>Smoked eggplant salad, green leaves, red onion, cherry tomatoes, almonds, goat cheese with honey and mustard vinaigrette</i>	24
Verdes con peras asadas, roquefort y almendras tostadas, vinagreta de limón Verduras con peras asadas, roquefort e amêndoas tostadas, vinagrete de limão <i>Mixed greens with roasted pears, Roquefort, and toasted almonds, lemon vinaigrette</i>	24	Langostinos crocantes con mix de verdes y aderezo de soja y sésamo Camarões crocantes com mix de verdes e molho de soja e gergelim <i>Crispy prawns with mixed greens and soy-sesame dressing</i>	28



ENTRE PANES

Sandwich caliente de jamón y queso Sanduiche quente de presunto e queijo <i>Ham and cheese hot sandwich</i>	15	Chivito de pollo Chivito de frango <i>Chicken chivito sandwich</i>	23
Hamburguesa criolla con provolone, huevo y papas fritas Hambürguer criollo com provolone, ovo e batatas fritas <i>Local-style burger with provolone, fried egg, and French fries</i>	23	Chivito de lomo Chivito de filet mignon <i>Beef tenderloin chivito sandwich</i>	26



PIZZA ARTESANAL DE NUESTRO HORNO A LEÑA

Con muzzarella Mussarela <i>Mozzarella cheese</i>	19	Con jamón cocido, aceitunas y huevo Presunto cozido, azeitonas e ovo <i>Cooked ham, olives and egg</i>	24
Margarita con tomate natural y albahaca Margherita com tomate e majoriço <i>Margarita with fresh tomatoes and basil</i>	21	Con pepperoni Pepperoni <i>Pepperoni</i>	24
Con rúcula y jamón crudo Rúcula e presunto cru <i>Arugula and prosciutto</i>	24	Con cuatro quesos Quatro queijos <i>Four cheeses</i>	24

PARRILLA

Chorizo Linguiça <i>Sausage</i>	6	Asado Costela <i>Short Ribs</i>	33
Morcilla dulce o salada Morcilla doce e salgada <i>Blood sausage, sweet or savory</i>	7	Entraña Entranha <i>Skirt steak</i>	35
Salchicha parrillera Linguiça italiana <i>Italian sausage</i>	8	Bife de chorizo Bife de linguiça <i>New york strip steak</i>	35
Queso provolone con orégano Queijo provolone com orégano <i>Provolone cheese with oregano</i>	12	Ojo de bife Olho de bife <i>Rib eye</i>	35
Molleja Molleja <i>Sweetbreads</i>	13	Lomo Lombo <i>Loin</i>	35
Pollo muslo Coxa de frango <i>Chicken thigh</i>	17	Salmón Salmão <i>Salmon</i>	35
Parrillín de vegetales Legumes grelhados <i>Roasted vegetables platter</i>	18		
Pollo pechuga Peito de frango <i>Chicken breast</i>	20		
Matambrito de cerdo Carne de porco <i>Pork flank steak</i>	22		
Entrecot Entrecôte <i>Entrecote</i>	29		
Picaña Picanha <i>Rump Steak</i>	31		



CARNES UMI

EXCLUSIVOS EN URUGUAY EN OFRECER CARNES UMI

Entrecot Entrecôte <i>Entrecote</i>	52	Picaña Picanha <i>Rump steak</i>	56	Ojo de bife Olho de bife <i>Rib eye</i>	62
--	-----------	---	-----------	--	-----------



CARNES MADURADAS

La maduración en seco es un proceso mediante el cual la carne es expuesta a ambientes de temperatura y humedad controladas durante un periodo 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 transform 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 65

GUARNICIONES

Papas fritas Batatas fritas <i>French fries</i>	5	Puré de papa Purê de batata <i>Mashed potatoes</i>	5	Boniato al plomo Batata doce assada <i>Grilled sweet potatoe in tin foil</i>	6	Papa al plomo Batata assada <i>Grilled potatoe in tin foil</i>	6	Morrón a las brasas Pimentão na brasa <i>Roasted bell pepper</i>	7
--	----------	---	----------	---	----------	---	----------	---	----------

PRINCIPALES

PESCADOS Y MARISCOS

Pesca artesanal con salsa putanesca, puré al pesto y alcaparras fritas Peixe artesanal com funcho assado e molho de camarões <i>Locally caught fish with roasted fennel and shrimp sauce</i>	26
Paella de mariscos para uno Paella de frutos do mar <i>Seafood paella</i>	29
Salmón ahumado con espárragos y huevo poché, gratinado con crema de parmesano Salmão fumado com espargos e ovo poché, gratinado com creme de parmesão <i>Smoked salmon with asparagus and poached, egg, au gratin with parmesan cream</i>	33
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 <i>Salmon perfumed with lime zest, pumpkin cream, couscous and citrus butter sauce</i>	35



CARNES Y AVES

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 ourmolho bbq <i>Crispy breaded chicken with cereals and seeds, served with french fries and bbq sauce</i>	20
Milanesa de lomo con ajo y perejil acompañada de papas fritas Lombo empanado com alho e salsaíña acompanhado de batata frita <i>Breaded loin with garlic and parsley served with french fries</i>	26
Picaña sobre arroz crocante, chimichurri de higos y farofa Picanha sobre arroz crocante, chimichurri de figos e farofa <i>Picanha over crispy rice, fig chimichurri, and farofa</i>	31
Lomo con boniato al rescoldo caramelizado, wok de hongos y salsa de pimienta Filé mignon com batata-doce assada na brasa caramelizada, wok de cogumelos e molho de pimenta <i>Beef tenderloin with caramelized ember-roasted sweet potato, mushroom wok, and pepper sauce</i>	40



PASTAS

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 <i>Potato and parmesan gnocchi with smoked pomodoro, prosciutto, roasted eggplant and fresh arugula</i>	20
Sorrentinos de calabaza gratinados, con salsa pomodoro, crema, pesto y parmesano Sorrentinos de abóbora gratinadas, com molho pomodoro, creme de leite, pesto e parmesão <i>Grated pumpkin sorrentinos, with pomodoro sauce, cream, pesto and parmesan cheese</i>	23
Fetuccini con pomodoro, burrata, rúcula, reducción de aceto balsámico y tapenade de naranja Fettuccine com pomodoro, burrata, rúcula, redução de aceto balsâmico e tapenade de laranja <i>Fettuccine with pomodoro sauce, burrata, arugula, balsamic reduction, and orange tapenade</i>	27
Risotto caprese con muzzarella frita y mix de tomates Risoto caprese com mussarela frita e mix de tomates <i>Caprese risotto with fried mozzarella and mixed tomatoes</i>	30
Raviolones de salmón en masa de carbón, tomate, mascarpone y limón encurtido Raviolones de salmão em massa de carvão, tomate, mascarpone e limão em conserva <i>Salmon ravioloni in charcoal dough, tomato, mascarpone, and pickled lemon</i>	30
Lasagna bolognesa Lasanha à bolonhesa <i>Bolognese lasagna</i>	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

MENÚ INFANTIL 15

menores de 12 años

Panchos con papas fritas

Cachorros-quentes com batatas fritas
Hot dogs with french fries

Spaguetti

Salsas: Napolitana, rosa, bolognesa y nonna

Espagüete

Molhos: Napolitano, rosa, bolonhesa e nonna
Spaghetti

Sauces: Napolitana, rosa, bolognese, and nonna

Hamburguesa con queso y papas fritas

Hamburger 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 puré
Grilled steak with mashed potatoes

Quesadilla de pollo (opcional de queso y espinaca) con salsa de tomate

Quesadilla de frango (opção de queijo e espinafre) com molho de tomate

Chicken quesadilla (optional: cheese and spinach) with tomato sauce

BUFFETS

Sugerencia del Chef + 1 Refresco o Agua

41

Buffets Temáticos + Copa o Trago Cortesía

65

Las Brisas + 1 Refresco o Agua

54

Sunday Brunch + Copa de Champagne

65

Postres Selección de Nuestro Chef Patisserie

15

POSTRES 12

Trifle de mousse de dulce de leche y chocolate, crumble de almendras y crema fresca

Trifle de mousse de doce de leite e chocolate, crumble de amêndoas e creme fresca

Crème caramel and chocolate mousse trifle, almond crumble and crème fraîche

Cheesecake de queso philadelphia con frutos del bosque

Cheesecake de queijo philadelphia com frutos do bosque
Philadelphia cheesecake with berries

Brookie tibio con helado de crema toffe de caramelo y flor de sal

Brookie morno com sorvete de creme toffee de caramelo e flor de sal

Warm brookie with salted caramel toffee ice cream and fleur de sel

Key lime pie y almendras tostadas con helado de crema y frutos rojos

Torta de limão com amêndoas torradas, sorvete de creme e frutas vermelha

Key lime pie with toasted almonds, cream ice cream, and red berries

Pavlova crujiente de merengue, rellena de crema perfumada a la vainilla con frutas frescas de estación

Pavlova crocante de merengue, recheada com crema perfumada à baunilha e frutas frescas da estação

Crunchy meringue pavlova, filled with vanilla-scented cream and fresh seasonal fruits

DESCARGÁ NUESTRA NUEVA APP
Y OBTENÉ BENEFICIOS EXCLUSIVOS



HORA DEL TÉ PARA 1 18

1 a elección

Té
Café
Café descafeinado
Cortado
Capuchino
Variedad de té
Jugos de frutas de estación

Medialuna de jamón y queso
Olimpico en pan de nuez integral
Scones con mermelada
Carrot cake
Brownie con dulce de leche y merengue

CAFETERÍA

Té
Café Expreso
Cortado
Café Expreso Doble
Cortado Doble
Capuchino
Medialuna (1 un)
Medialuna Rellena (1 un)

4
4
4
6
6
7
3
6

Valor del cubierto usd 4 por persona. Estos precios están expresados en dólares americanos e incluye impuestos. Diciembre 2025
Valor do couvert usd 4 por pessoa. Estes preços estão expressados em dólares americanos e incluem impostos. Dezembro 2025
Cover charge usd 4 per person. The listed prices are in american dollars and include taxes December 2025

/Enjoypunta @EnjoyPde @EnjoyPuntaDelEste @gastronomiaenjoypunta www.enjoypuntadeleste.uy

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



MENÚ

Las Brisas