

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
Espagete
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

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

POSTRES 12

Petit gâteau de chocolate, helado de avellanas
Petit gâteau de chocolate, sorvete de avelã
Chocolate petit gâteau, hazelnut ice cream

Crème brûlée de limoncello cookies de canela y chocolate con leche
Biscoitos crème brûlée de limoncello com canela e chocolate ao leite
Limoncello crème brûlée cookies with cinnamon and milk chocolate

Flan de dulce de leche perfumado con naranja, acompañado de crema inglesa de baileys y suave crema de mascarpone
Pudim de doce de leite perfumado com laranja, acompanhado de creme inglês de baileys e creme suave de mascarpone
Crème caramel pudding perfumed with orange, accompanied by baileys english cream and soft mascarpone cream

Tarta tibia de manzana caramelizada, streusel de almendras y helado de vainilla
Torta morna de maçã caramelizada, streusel de amêndoas e sorvete de baunilha
Warm caramelized apple tart with almond streusel and vanilla ice cream

Merengue crujiente con crema de limón, frutas frescas y helado de frambuesa
Merengue crocante com creme de limão, frutas frescas e sorvete de framboesa
Crispy meringue with lemon cream, fresh fruit, and raspberry ice cream

Tiramisú de pistacho, texturas de cacao y chocolate 54 %
Tiramisú de pistache, texturas de cacau e chocolate 54%
Pistachio tiramisu with cocoa and 54% chocolate textures

Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Diciembre 2025
Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos. Dezembro 2025
All prices are in US dollars and include taxes. December 2025

DESCARGÁ NUESTRA NUEVA APP
Y OBTENÉ BENEFICIOS EXCLUSIVOS



Rambla C. Williman P. 4, Punta del Este • Tel.: (+598) 4249 1111
f /Enjoypunta X @EnjoyPde @EnjoyPuntaDelEste @gastronomiaenjoypunta
www.enjoypuntadeleste.uy

PROVENCE
Wine & Spirits Bar



MENÚ

SUSHI

SASHIMI (5 cortes) (5 cuts) (5 cortes)
Salmón o atún
Salmão ou atum
Salmon or tuna

16

CRISPY RICE SALMÓN (4 PIEZAS)
Crujiente de shari, tartar de salmón y langostino con
salsa de pimientos
CRISPY RICE SALMÃO (4 peças)
Arroz crocante, tartar de salmão e camarão com molho de
pimentão
CRISPY RICE SALMON (4 pieces)
Crispy shari, salmon and shrimp tartare with pepper sauce

16

USSUZUKURI DE SALMÓN
Finas láminas de salmón, ponzu floral, aceite de
trufa, ralladura de limón siciliano, flor de sal
USSUZUKURI DE SALMÃO
Finas lonchas de salmão, ponzu floral, azeite trufado,
raspas de limão siciliano, flor de sal
USSUZUKURI DE SALMON
Thin slices of salmon, floral ponzu, truffle oil, sicilian
lemon zest, fleur de sel

19

POKE BOWL
Salmón y langostinos
POKE BOWL
Salmão e lagostins
POKE BOWL
Salmon and prawns

22

CEVICHE CLÁSICO
Salmón, langostino, camote, maíz y palta
Ceviche clássico, salmão, camarão, batata-doce,
milho e abacate
Classic ceviche, salmon, shrimp, sweet potato, corn
and avocado

25

TACO NORI TEMPURA (2 piezas)
Salmón, camarón, mousse cítrica de palta
TACO DE TEMPURÁ DE NORI (2 peças)
Salmão, camarão, mousse cítrica de abacate
NORI TEMPURA TACO (2 pieces)
Salmon, shrimp, citrus avocado mousse

27

NIGIRIS ESPECIALES (4 piezas)
Special nigiri (4 peças)
Nigiri especial (4 pieces)

12

PULPO TERIYAKI
Shari, Pulpo cocido a baja
temperatura y teriyaki
NIGUIRI POLVO TERIYAKI
Shari, polvo cozido em baixas
temperaturas, teriyaki
TERIYAKI OCTOPUS
Shari, octopus cooked at low
temperature and teriyaki

SUSHI

SALMÓN TORO TRUFADO
Shari, panza de salmón, aceite trufado, ralladura
de limón y sal maldon
NIGUIRI SALMÃO TORO TRUFADO
Shari, barriga de salmão, azeite trufado, raspas de limão,
sal maldom
TRUFFLED BULL SALMON
Shari, salmon belly, truffled oil, lemon zest and maldom
sea salt

12

LÁMINA DE ENTRECOT UMI FLAMBEADO
Shari, lâmina de entrecôte UMI flambado
Shari, UMI entrecote slices flambéed

12

LANGOSTINOS Y GRANA PADANO
Shari, camarões e Grana Padano
Shari, prawn and Grana Padano

12

LÁMINA DE ATÚN FRESCO CON FOIE FLAMBEADO
Shari, lâmina de atum fresco com foie flambado
Shari, fresh tuna slice with flambéed foie gras

16

NUESTROS ROLLS (8 piezas)
NOSSOS ROLLS (8 peças) / OUR ROLLS (8 pieces)

NEW YORK
Salmón, palta, queso crema y manteca trufada
NOVA YORK
Salmão, abacate, cream cheese e manteiga trufada
NEW YORK (
Salmon, avocado, cream cheese and truffled butter

18

ENJOY
Langostinos rebozados en coco, panko y almendras,
queso crema, palta, salmón, crocante de camote
y salsa de maracujá
ENJOY
Camarões empanados no coco, panko e amêndoas,
cream cheese, abacate, salmão, batata doce crocante e
molho de maracujá
ENJOY
Prawns battered in coconut, panko and almonds, cream
cheese, avocado, salmon, crispy sweet potato and
passion fruit sauce

19

AVOCADO
Relleno de salmón salteado con teriyaki cubierto con
láminas de palta y crocante de masa phillo
AVOCADO
Recheio de salmão salteado com teriyaki, coberto com fatias
de abacate e crocante de massa phyllo
AVOCADO
Sautéed salmon teriyaki filling, covered with avocado slices
and crispy phyllo dough

19

URAMAKI ACEVICHADO
Langostino en tempura, cebolla crispy, queso crema,
atún fresco
URAMAKI ACEVICHADO
Camarão em tempurá, cebola crocante, queijo cremoso,
atum fresco
ACEVICHADO URAMAKI
Tempura prawn, crispy onion, cream cheese, fresh tuna

19

Omakase del día (22 piezas)
Omakase do dia (22 peças)
Omakase of the day (22 pieces)

49

FUSIÓN & FUEGO

Arroz meloso con langostinos, palta asada
quemada y mayo panca
Arroz cremoso com camarões, abacate queimado e
maionese de panca
Creamy rice with prawns, charred avocado, and panca
mayo

29

Socarrat con tataki de entraña, yema curada,
lima y alioli de almendras
Socarrat com tataki de fraldinha, gema curada, lima
e aioli de amêndoas
Socarrat with skirt steak tataki, cured egg yolk, lime
and almond aioli

35

Wok thai de langostinos, udon, vegetales crujientes y lima
Wok thai de camarões, udon, legumes crocantes e lima
Thai wok with prawns, udon, crispy vegetables and lime

27

Pulpo crocante con palta a las brasas, miel cítrica y
mayonesa panca ahumada
Polvo crocante com abacate grelhado, mel cítrico e
maionese de panca defumada
Crispy octopus with grilled avocado, citrus honey and
smoked panca mayo

29

Langostinos en tempura, palta y lima, salsa thai ahumada
Camarões em tempurá, abacate e limão, molho tailandês
defumado
Tempura prawns with avocado and lime, smoked thai sauce

27

Atún rojo sellado con sésamo, puré de miso, teriyaki y mayo
de wasabi
Atum vermelho selado com gergelim, purê de missô, teriyaki e
maionese de wasabi
Seared bluefin tuna with sesame, miso purée, teriyaki and
wasabi mayo

35

Torimaki en tempura con vegetales y salsa oriental
Torimaki em tempurá com vegetais e molho oriental
Tempura torimaki with vegetables and oriental sauce

27

Ribs laqueadas con barbacoa oriental, sésamo y puré de aji
amarillo
Costelinhas laqueadas com barbecue oriental, gergelim e puré
de pimenta amarela
Glazed ribs with oriental barbecue, sesame, and yellow chili purée

29

Mariscos gratinados con aji amarillo, leche de coco, panko
y parmesano
Frutos do mar gratinados com pimenta amarela, leite de coco,
panko e parmesão
Seafood au gratin with yellow chili, coconut milk, panko, and
parmesan

27

DESCARGÁ NUESTRA NUEVA APP
Y OBTENÉ BENEFICIOS EXCLUSIVOS



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

 /Enjoypunta  @EnjoyPde  @EnjoyPuntaDelEste  @gastronomiaenjoypunta

www.enjoypuntadeleste.uy


PROVENCE
Wine & Spirits Bar



BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

TRAGOS DE AUTOR 14

Butterfly
Gin Tanqueray, Cointreau, almíbar de pepino, flor de mariposa, limón, tónica

Eterno
Gin Tanqueray Royale, Licor de Cassis, Cointreau, almíbar de ora, limón, tónica

Il tano
Aperol, Vermouth Rosso, oleo de cítricos, Chandon Delice, soda saborizada

Atardecer en Sevilla
Gin Tanqueray Sevilla, Aperol, pomelo, piña, almíbar, espuma de jengibre, cítricos

Medanos
Capitan Morgan, Johnnie Walker Red, Falernum, mango, durazno, espuma especiada, flores comestibles

Reflejo (Negroni Clarificado)
Campari infusionado en café, Vermouth Rosso, Gin, falso caviar de Campari

Euphoria
Johnnie Walker Red, Vermouth Bianco, almíbar cítrico, Sauvignon Blanc, soda de té verde.

APERITIVOS 12

Old Fashioned
Jack Daniels, azúcar, Bitter

Negroni
Campari, Gin Gordons, Vermouth Rosso

Expreso Martini
Vodka Smirnoff, Licor de Café, Café espresso, almíbar simple

Hanky Panky
Gin Tanqueray, Vermouth Rosso, Fernet Branca

Dry Martini
Gin Gordons, Vermouth Dry

SOUR & Co. 12

Penicilin
Margarita
Pisco Sour
Caipi
New York Sour

SOFT 12

Red Bull Vodka
Red Bull Whisky
Ovo Bull
Highball Johnnie Walker Red
Aperol Spritz
Cynar Julep
Mojito
Tom Collins
Garibaldi
Cuba Libre
Branca & Cola
Carajillo

CONDUCTOR DESIGNADO 9

Limonada
Jugo de limón, almíbar simple, agua, menta y jengibre

Pomelada
Jugo de pomelo, lima, almíbar simple, agua

Toro Rosso
Red bull energy drink, té de hibiscus, ananá, lima, menta

Fresco de Maracuyá
Pulpa de maracuyá, limón, almíbar simple, agua

Lemonbull
Limonada Natural y Red Bull

VODKA

Ciroc
• *Ultra Premium*
• *Red Berry*
• *Peach*
Smirnoff
Absolut
Grey Goose
Belvedere

RON

Bacardi Oro
Captain Morgan
Havana Club
• *3 Años*
• *7 Años*
Gosling´s
Angostura
• *3 años*
• *1919 Tri. Tobago*
Doorlys
Flor de Caña 12 Años
Arehucas 18 Años

WHISKY

Blend
Johnnie Walker
• *Red*
• *Blonde*
• *Black*
• *Double Black*
• *Gold Reserve*
• *Green*
• *Blue*
Grants Triple Wood
Sandy Mac
Ballantines Finest
Old Parr 12 Años
Chivas Regal
• *12 Años*
• *18 Años*
• *Royal Salute 21 Años*
Compass
• *Artist*
• *Spice Tree*
Kamiki

Single Malt
Glenmorangie 10 Años
Glenfiddich 12 Años
Singleton
Dalwhinnie
Talisker 10 Años
Glenkinchie
Cragganmore 12 Años
Wolfburn
Macallan
• *12 Años*
• *15 Años*
• *18 Años*
Cotswolds
Togouchi
Matsui

Bourbon & Tennessee
Jack Daniel´s
• *Nº7*
• *Honey*
Jim Beam

Irlandés
Jameson

GIN TÓNICOS

Tanqueray
London Dry
• *Sevilla*
• *Royale*
• *Bossa Nova*
• *Ten*
Gordon´s y jengibre o cítricos
Amazzoni
Libertad
Nordés
Martin Miller's
135 East Hyogo
Hendricks

LICORES / APERITIVOS

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

COGNAC
Hennessy
VS
V.S.O.P.
X.O.

CERVEZAS

Estilo lager importadas y nacionales

Stella Artois
Corona
Zillertal
Patricia
Pilsen
Heineken
Estrella de Galicia
Damm
• *Voll (Doble Malta)*
• *Estrella*
• *Lemon*
• *Daura (Sin gluten)*
• *Inedit*
Delirium Tremens

Artesanales

Ruca
• *Stout*
• *Summer*
• *Lager*
• *India Pale Ale*
Carlina´s Pale Ale

Sin alcohol

Stella Artois
Corona
Free Damm

Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Diciembre 2025
Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos. Dezembro 2025
All prices are in US dollars and include taxes. December 2025

JOHNNIE WALKER

CÎROC
ULTRA PREMIUM VODKA

CHANDON

SMIRNOFF

TONIGHT WE
Tanqueray