

**Bienvenidos! Todos nuestros clientes son recibidos con panera y dips saborizados**

Bem-vindos! Todos os nossos clientes são recebidos com cesta de pães com molhos saborizadas

Welcome! All of our customers are welcomed with bread basket and flavored dips

## Para Comenzar

**El alma de Punta** 12

**Sopa de calabaza, zanahoria y jengibre, con mix de semillas y hierbas frescas**

Sopa de abóbora, cenoura e gengibre, com mix de sementes e ervas frescas  
*Pumpkin, carrot and ginger soup, with mixed seeds and fresh herbs*

**Raíz española** 17

**Tortilla de papas**

*Tortilla de batata*  
*Spanish omelette*



**Buñuelos Ovo Beach** 20

**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** 22

**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** 22

**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** 22

**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*

**Muelle La Pastora** 22

**Miniaturas de pesca fresca con salsa Ovo beach**

Mini filés de peixe fresco com molho Ovo Beach  
*Fresh catch mini fillets with Ovo Beach sauce*

**Las mesitas** 24

**Langostinos y almejas al ajillo con polenta grillada**

Camarões e amêijoas ao alho com polenta grelhada  
*Shrimp and clams with garlic and grilled polenta*

**Bowl Isla Gorriti** 25

**De salmón asado con hinojo, manzana, papa, remolacha, huevo poché, arroz negro, mix de verdes y aderezo de maracuyá**

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*

## Entre Panes

**Brava urbana** 15

**Tostado de jamón & queso en pan brioche o tradicional**

Tostado de presunto e queijo no pão brioche ou tradicional  
*Ham & cheese toasted sandwich on brioche or traditional bread*

**Triple Península** 17

**Sándwich olímpico tradicional**

Sanduiche olímpico tradicional  
*Traditional "Olímpico" tea sandwich*

- Doble de La Barra** 25  
**Smash Burger – doble carne, doble queso, cebolla caramelizada, tomates asados, provolone fundido y rúcula con papas rústicas**  
**Opcional: Queso Cheddar** +2  
 Smash burger – duplo hambúrguer, queijo duplo, cebolla caramelizada, tomate assado, provolone derretido e rúcula com batatas rústicas  
 Opcional: Queijo Cheddar  
*Smash burger – double beef, double cheese, caramelized onions, roasted tomatoes, melted provolone, and arugula with rustic potatoes*  
*Optional: Cheddar cheese*

PLATO DESTACADO

- Clásico de la Mansa** 29  
**Chivito de lomo tradicional en pan catalán con jamón, queso, panceta, huevo frito, palmitos, morrones, cebolla, lechuga, tomate, mayonesa y papas rústicas**  
 Chivito tradicional de file mignon no pão catalão com presunto, queijo, bacon, ovo frito, palmito, pimentões, cebola, alface, tomate e maionese e batatas rústicas  
*Traditional beef tenderloin “Chivito” on Catalan bread with ham, cheese, bacon, fried egg, hearts of palm, bell peppers, onion, lettuce, tomato and mayonnaise and rustic potatoes*

## Nuestros principales

- Sorrentinos La Candelaria** 25  
**De calabaza en masa de carbón vegetal con tomate confitado, manteca de salvia y almendras tostadas**  
 Sorrentinos de abóbora em massa de carvão activado com tomate confitado, manteiga de sálvia e amêndoas tostadas  
*Pumpkin sorrentinos in charcoal dough with confit tomatoes, sage butter and toasted almonds*

- Puerto de Punta del Este** 26  
**Pesca de día con criolla y cremoso de papas**  
 Peixe do dia com vinagrete criollo e creme de batatas  
*Catch of the day with criolla salsa and creamy potatoes*

- Clásico de Plaza Artigas** 26  
**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*

- Arboretum Lussich donde el campo mira al mar** 34  
**Tallarines caseros con estofado de cordero en plato de barro**  
 Talharim caseiro com ensopado de cordeiro, servido em prato de barro  
*Homemade tagliatelle with lamb stew, served in a clay dish*

- Del mar al fuego** 34  
**Paella de mariscos para uno**  
 Paella de frutos do mar  
*Seafood paella*

- La Mano de Socarrat** 42  
**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*

PLATO DESTACADO

- Pulpo Punta Ballena** 95  
**Pulpo grillado con papines aplastados, morrones y cebollas asadas con manteca de hierbas frescas y pimentón**  
 Polvo grelhado com batatinhas amassadas, pimentões e cebolas assadas, manteiga de ervas frescas e páprica  
*Grilled octopus with crushed baby potatoes, roasted bell peppers and onions, herb butter and paprika*

## 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

42

PLATO  
DESTACADO

## Costilla Gorlero

**Asado de una costilla braseada 7 horas con BBQ ahumada + pimienta y papa rellena con queso provolone**

Costela braseada por 7 horas con BBQ defumado + pimienta e batata recheada com queijo provolone

*Slow-braised beef rib for 7 hours with smoked BBQ sauce + pepper and stuffed potato with provolone cheese*

45

## Dulces tentaciones 12

### 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 manjeriçã 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*

PLATO  
DESTACADO

### Caricia del Río de la Plata

**Flan tradicional con coco, tropezón de chocolate húmedo y copo de dulce de leche**

Pudim tradicional com coco, pedaços de chocolate úmido e creme de doce de leite

*Traditional flan with coconut, moist chocolate chunks and dulce de leche cream*

### Chaja Rincón del Indio

**Chajá desestructurado: duraznos, merengue crujiente, bizcochuelo y crema**

Chajá desconstruído com pêssegos, merengue crocante, pão de ló e creme

*Deconstructed "Chajá" dessert with peaches, crunchy meringue, sponge cake and cream*

### Panqueque Portezuelo

**Panqueque de manzana con helado de vainilla**

Panqueca de maçã com sorvete de baunilha

*Apple pancake with vanilla ice cream*

## Menú Infantil KIDS' MENU 15

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

### Plaza del ingenio

#### Ta - Te - Ti

#### Spaguetti

**Salsas: Napolitana, rosa, bolognesa y nonna**

Espaguete

Molhos: Napolitano, rosa, bolonhesa

e nonna

*Spaghetti*

*Sauces: Napolitana, rosa, bolognese, and nonna*

#### Laberinto

**Hamburguesa con queso y papas fritas**

Hamburguer com queijo e batatas fritas

*Cheeseburger with french fries*

#### Rayuela

**Milanesa con papas fritas**

Milanesa com batatas fritas.

*Breaded beef cutlet with french fries.*

#### Reloj solar

**Churrasco con puré**

Churrasco com puré

*Grilled steak with mashed potatoes*

#### Ajedrez

**Panchos con papas fritas**

Cachorros-quentes com batatas fritas

*Hot dogs with french fries*

9

#### Telescopio

**Barrita helada a elección**

5

## Bebidas sin alcohol

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

## Cocktails 12

Red bull Vodka	Piña Colada	Cynar Julep
Red bull Whisky	Pisco Sour	Branca & Cola
Ovo Bull	Caipiroska	Garibaldi
Highball Johnnie Walker Red	Caipiriña	Mojito
Aperol spritz	Margarita	Carajillo Expreso
Gin Tonic	Negroni	
Daiquiri de Frutilla	Penicilin	



## Johnnie Gold Champ 25

<b>Gin Tonics</b>	<b>Aperitivos y Licores</b>	<b>Vodka</b>
Tanqueray	Vermouth Bianco	Ciroc
London Dry	Sake	Smirnoff
Sevilla	Jagermeister	Absolut
Royale	Sambuca	Grey Goose
Bossa Nova	Licor 43	
Ten	Original	<b>Cervezas</b>
Gordon`s y Jengibre o Cítricos	Chocolate	Stella Artois
135 East Hyogo	Horchata	Corona
Hendricks	Campari	Zillertal
	Bailey`s	Patricia
Cognac	Amaro Montenegro	Heineken
Hennessy vs	Drambuie	Cervezas sin alcohol
	Limoncello Villa Massa	Stella Artois
		Corona
		Estrella de Galicia
<b>Whisky</b>		
<b>BLEND</b>		
Johnnie Walker	Chivas Regal	<b>BOURBON &amp; TENNESSEE</b>
Red	12 años	Jack Daniel`s N° 7
Blonde	18 años	Jim Beam
Black		
Double Black	<b>SINGLE MALT</b>	
Gold Reserve	Glenmorangie 10 años	
Green	Glenfiddich 12 años	
Blue	Talisker 10 años	

# Vinos

## Espumantes y Champagne

<b>Bodegas Chandon Extra Brut (Argentina)</b>	<b>45</b>
<b>María Zarranz Extra Brut (Uruguay)</b>	<b>45</b>
<b>Garzon Brut Rose (Uruguay)</b>	<b>59</b>
<b>Bodegas Chandon Baron B (Argentina)</b>	<b>78</b>
<b>Bodegas Chandon Baron B Rose (Argentina)</b>	<b>78</b>
<b>Veuve Clicquot Ponsardin (Francia)</b>	<b>280</b>

## Vinos Blancos

### ALBARIÑO

<b>Familia Deicas Atlantico Sur (Uruguay)</b>	<b>40</b>
<b>Sobre Lías Cerro del Toro (Uruguay)</b>	<b>40</b>
<b>Garzón Reserva (Uruguay)</b>	<b>42</b>
<b>Familia Deicas - Single Vineyard (Uruguay)</b>	<b>67</b>

### SAUVIGNON BLANC

<b>Reserva Atlántico Sur (Uruguay)</b>	<b>32</b>
<b>Garzon Single Vineyard (Uruguay)</b>	<b>59</b>
<b>Rutini (Argentina)</b>	<b>61</b>
<b>Saint Clair Vicar's Choice (Nueva Zelanda)</b>	<b>69</b>

### CHARDONNAY

<b>Enjoy Familia Deicas Atlántico Sur Reserva (Uruguay)</b>	<b>32</b>
<b>Bodega Terrazas de los Andes Alto del Plata (Argentina)</b>	<b>39</b>
<b>Saint Felicien Roble (Argentina)</b>	<b>48</b>
<b>Luigi Bosca (Argentina)</b>	<b>65</b>
<b>Louis Latour Pouilly Fuisse (Francia)</b>	<b>95</b>
<b>Angelica Zapara Alta (Argentina)</b>	<b>119</b>
<b>Domaine William Favre Chablis (Francia)</b>	<b>159</b>

## Vinos Rosados

<b>Enjoy Atlántico Sur Rosé Estilo Provence (Uruguay)</b>	<b>32</b>
<b>Brise Maritime Rosé Cote Provence (Francia)</b>	<b>40</b>
<b>Familia Deicas Ocean Blend Rosé (Uruguay)</b>	<b>65</b>
<b>Miraval Cotes de Provence (Francia)</b>	<b>71</b>





## Vinos Tintos

### **PINOT NOIR**

Zorzal Terroir Único (Argentina)	36
Familia Deicas Atlantico Sur (Uruguay)	56
Luigi Bosca Grand Pinot Noir (Argentina)	70
Bouza Pan de Azucar (Uruguay)	70
Sterling Vintner's Collection (USA)	100

### **MALBEC**

Nieto Senetiner DOC (Argentina)	38
Catena Zapata - Saint Felicien (Argentina)	41
Susana Balbo Benmarco (Argentina)	45
Terrazas de los Andes Altos del Plata (Argentina)	54
Zuccardi Q (Argentina)	60
Luigi Bosca De sangre (Argentina)	75
D.V. Catena Malbec - Malbec (Argentina)	95
Angelica Zapata Alta (Argentina)	129

### **CABERNET SAUVIGNON**

Enjoy Familia Deicas Atlántico Sur Reserva (Uruguay)	32
Terrazas Altos del Plata (Argentina)	39
Catena Zapata - Saint Felicien (Argentina)	41
Luigi Bosca (Argentina)	65
Catena Zapata - Angélica Zapata (Argentina)	109

### **TANNAT**

Bertolini Broglio Exotic (Uruguay)	39
H Stagnari Daymán (Uruguay)	56
Bouza Pan de Azucar (Uruguay)	65
Garzón Petit Clos Tannat (Uruguay)	135

### **BLENDS TINTOS**


Luigi Bosca De Sangre Red Blend (Argentina)	65
D.V. Catena Cabernet-Malbec (Argentina)	65
Bressia Profundo (Argentina)	85
Familia Deicas Preludio (Uruguay)	130

### **OTRAS CEPAS TINTAS**

De Lucca - Reserva Merlot (Uruguay)	32
Casa Silva Gran Terroir Carmenere (Chile)	44
Familia Torres Celeste Crianza Tempranillo (España)	100
Villa Antinori Chianti Classico (Italia)	120

### **VINO DE POSTRE**

Familia Deicas Botrytis Noble (Uruguay)	51
Tokaji Oremus (Hungria)	129



# Sunset time

En el alma de Punta acompañá los mejores atardeceres frente a la Isla Gorriti

## Tragos

- Citric by Martín Fierro** 12  
Gin TANQUERAY, Grappamiel, Jugo de pomelo, almibar de membrillo
- Alfajor del Este de dulce de leche** 12  
Johnnie Walker Red, Frangelico, dulce de leche

## Bocados salados

- Mix de frutos secos casero (almendras, nueces, castañas de cajú, pasas de uva, semillas de calabaza, maní, láminas de coco y arándanos pacificados)** 4  
Mix caseiro de frutas secas  
(amêndoas, nozes, castanhas de caju, uvas-passas, sementes de abóbora, amendoim, lascas de coco e cranberries cristalizados)  
*Homemade mixed nuts*  
(almonds, walnuts, cashews, raisins, pumpkin seeds, peanuts, coconut flakes and candied blueberries)
- Scon salado** 4  
Scone salgado  
*Savory scon*
- Medialuna rellena** 7  
Croissant recheado  
*Filled croissant*
- Aceitunas marinadas** 7  
Azeitonas marinadas  
*Marinated olives*
- Hummus de garbanzo y muhammara con Snack de arroz casero y grísines** 7  
Homus de grão-de-bico e muhammara com snack de arroz caseiro e grissini  
*Chickpea hummus and muhammara with homemade rice crackers and breadsticks*
- Tostón en pan de campo con palta, cherry y huevo pochado** 17  
Torrada no pão rústico com abacate, tomate-cereja e ovo pochê  
*Country bread toast with avocado, cherry tomatoes and poached egg*
- Mini empanadas de carne criollas (3 unidades)** 20  
Mini empanadas criollas de carne (3 unidades)  
*Mini criolla beef empanadas (3 units)*
- Mini croquetas de jamón crudo (3 unidades)** 20  
Mini croquetes de presunto cru (3 unidades)  
*Mini cured ham croquettes (3 units)*

## Cafetería

Té	4	Submarino	7
Café expresso	4	Chocolate caliente	7
Café americano	4	Mocachino	7
Cortado	4	Latte	7
Café expresso doble	6	Iced capuchino	8
Cortado doble	6	Caramel macchiato	8
Macchiato	6	Opcional: Leche vegetal (almendra, avena, soja, coco)	+1
Capuchino	7		

## Licuadaos y jugos

Jugo de naranja - manzana - pomelo - pera - durazno	7
Licuadaos naturales	9
Red bull energy drink	9
Red bull sugar free	9
Limonada (jugo de limón, almíbar simple, agua, menta y jengibre)	9
Pomelada (jugo de pomelo, lima, almíbar simple, agua)	9
Toro rosso (red bull energy drink, te de hibiscos, ananá, lima, menta)	9
Fresco de maracuyá (pulpa de maracuyá, limón, almíbar simple, agua)	9

## Bocados dulces

<b>Palmita rellena de dulce de leche</b> Palmier recheado com doce de leite <i>Palm pastry filled with dulce de leche</i>	4
<b>Pinito de merengue bañado de chocolate</b> Pinhão de merengue banhado em chocolate <i>Chocolate-clipped meringue cone</i>	4
<b>Martin fierro con membrillo en almíbar</b> "Martín Fierro" (queijo com marmelo em calda) <i>"Martín Fierro" (cheese with quince in syrup)</i>	4
<b>Margarita de crema pastelera</b> Tortinha margarita de creme confeiteiro <i>Custard cream tartlet</i>	4
<b>Garrapiñada de almendras</b> Amêndoas caramelizadas (garrapiñadas) <i>Caramelized almonds</i>	4
<b>Medialuna dulce</b> Croissant doce <i>Sweet croissant</i>	4
<b>Alfajores de maicena</b> Alfajores de maizena <i>Cornstarch alfajores</i>	7
<b>Alfajor YOYO</b> Alfajor YOYO de chocolate <i>"YOYO" chocolate alfajor</i>	7