



B E A C H

PUNTA DEL ESTE

El alma de Punta



 **enjoy® PUNTA DEL ESTE**

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 **14**
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

DESTACADO
PLATO

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
Miniaturas de pesca fresca con salsa Ovo Beach **25**
Mini filés de peixe fresco com molho Ovo Beach
Fresh catch mini fillets with Ovo Beach sauce

Las mesitas **25**
Langostinos al ajillo
Camarões ao alho
Garlic Shrimp

Bowl Isla Gorriti **27**
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
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

19

Triple Península
Sándwich olímpico tradicional
Sanduíche olímpico tradicional
Traditional “Olímpico” tea sandwich

20

DESTACADO
PLATO

Clásico de la Mansa
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 filé 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

32

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

27

Puerto de Punta del Este
Pesca del 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

31

Arboretum Lussich donde el campo mira al mar
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

34

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

36

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

38

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

42

Entraña Gorlero
Entraña con huevo frito, salsa criolla y toque de lima, acompañado de papa rellena de provolone
Fraldinha com ovo frito, molho criollo e toque de lima, acompanhado de batata recheada com queijo provolone
Flank steak with fried egg, criollo sauce, and a touch of lime with a baked potato stuffed with provolone cheese

49

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 manjeriçao e oliva
Crispy meringue with forest fruits, fresh lemon cream, coconut flakes, served with basil and olive ice cream

Faro de chocolate
Mousse de chocolate con dados de bizcochuelo, acompañado de helado de pistachos, nueces tostadas y crujientes tizas de merengue
Mousse de chocolate com cubos de bolo acompanhada de sorvete de pistache, nozes torradas e crocantes de merengue
Chocolate mousse with sponge cake cubes, served with pistachio ice cream, toasted walnuts, and crispy meringue shards

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

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

Plaza del ingenio

Telescopio Barrita helada a elección	7
Ta - Te - Ti Tallarines caseros Salsas: Napolitana, rosa, bolognesa y nonna Talharim caseiro Molhos: Napolitano, rosa, bolonhesa e nonna <i>Homemade tagliatelle</i> <i>Sauces: Napolitana, rosa, bolognese, and nonna</i>	16
Laberinto Hamburguesa con queso y papas fritas Hamburguer com queijo e batatas fritas <i>Cheeseburger with french fries</i>	18
Reloj solar Churrasco con puré Churrasco com purê <i>Grilled steak with mashed potatoes</i>	18
Rayuela Milanesa con papas fritas Milanesa com batatas fritas. <i>Breaded beef cutlet with french fries.</i>	19

Bebidas sin alcohol

Agua mineral	5	Licuados naturales	8	Fresco de maracuyá	8
Refrescos Coca Cola	8	Limonada	8	(pulpa de maracuyá, limón, almíbar simple, agua)	
Refrescos San Pellegrino	10	Pomelada	8		
Red Bull Energy Drink	12	Toro Rosso (Red Bull Energy Drink, té de hibiscos, ananá, lima, menta)	8		
Jugos	6				

Cocktails

Red Bull Vodka	14	Caipiroska	12	Margarita	14
Red Bull Whisky	14	Caipiriña	12	Negroni	14
Highball Johnnie Walker Red	14	Penicilin	12	Ovo Bull	14
Gin Tonic	10	Cynar Julep	12	Pisco Sour	16
Daiquiri de Frutilla	12	Branca & Cola	12	Carajillo Expreso	16
Piña Colada	12	Garibaldi	12	Aperol Spritz	18
		Mojito	12	Jarra de Clericó	45



Johnnie Gold Champ 25

Gin Tonics

Tanqueray	
London Dry	10
Sevilla	10
Royale	10
Bossa Nova	10
Ten	14
Gordon`s y Jengibre o Cítricos	10
135 East Hyogo	18
Hendricks	20

Aperitivos y Licores

Vermouth Bianco	7
Sake	8
Sambuca	8
Campari	8
Jagermeister	9
Licor 43	12
Original	
Chocolate	
Horchata	
Bailey`s	12
Amaro Montenegro	14
Limoncello Villa Massa	14
Drambuie	18

Vodka

Ciroc	10
Smirnoff	8
Absolut	10
Grey Goose	12

Cervezas

Stella Artois	8
Corona	9
Zillertal	9
Patricia	8
Heineken	8
Cervezas sin alcohol	
Stella Artois 0%	9
Corona 0%	9
Estrella de Galicia	8

Whisky

BLEND

Johnnie Walker	
Red	8
Black	12
Double Black	16
Gold Reserve	22
Green	28
Blue	75

Chivas Regal

12 años	12
18 años	26

SINGLE MALT

Glenmorangie 10 años	18
Glenfiddich 12 años	20
Talisker 10 años	20

BOURBON & TENNESSEE

Jack Daniel´s N° 7	12
Jim Beam	12

Cognac

Hennesy VS	24
------------	----

Vinos por Copa

Enjoy Familia Deicas Sur Albariño	Atlántico	8	Terrazas Alto del Plata Chardonnay	11
Enjoy Familia Deicas Sur Rosé	Atlántico	8	Terrazas Alto del Plata Cabernet Sauvignon	11
Enjoy Familia Deicas Sur Tannat	Atlántico	8	Terrazas Alto del Plata Malbec	11
			Espumante Chandon EB	12



Vinos

Espumantes y Champagne

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

Vinos Blancos

ALBARIÑO

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

SAUVIGNON BLANC

Reserva Atlántico Sur (Uruguay)	32
Garzon Single Vineyard (Uruguay)	59
Rutini (Argentina)	61
Saint Clair Vicar’s Choice (Nueva Zelanda)	69

CHARDONNAY

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

Vinos Rosados

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





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 (Hungría)	129



Tradiciones uruguayas frente al mar

MERIENDA RAIZ 1 20 usd

Tortas fritas recién
hechas con dulce
de leche y azúcar.
+
Chocolate caliente
artesanal con
merengue.

MERIENDA RAIZ 2 20 usd

Pasteles de
membrillo y
dulce de leche
+
Chocolate caliente
artesanal
con merengue.