

OVO
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

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

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

Muelle La Pastora **25**
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

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 **19**
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 **20**
Sándwich olímpico tradicional
Sanduíche olímpico tradicional
Traditional “Olímpico” tea sandwich

Clásico de la Mansa **32**
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

Nuestros principales

Sorrentinos La Candelaria **27**
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 **33**
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

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

Del mar al fuego **36**
Paella de mariscos para uno
Paella de frutos do mar
Seafood paella

Clásico de Plaza Artigas **38**
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

Playa Los Ingleses **42**
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

Entraña Gorlero **49**
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

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

Bebidas sin alcohol

Agua mineral	5	Licuarios 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 Atlántico Sur Albariño	8	Terrazas Alto del Plata Chardonnay	11
Enjoy Familia Deicas Atlántico Sur Rosé	8	Terrazas Alto del Plata Cabernet Sauvignon	11
Enjoy Familia Deicas Atlántico Sur Tannat	8	Terrazas Alto del Plata Malbec	11
		Espumante Chandon EB	12