

Lo de Tere

. RESTAURANTE.

Entradas

JOSÉ SABÍA (preparación 15')...\$ 750.-

Plato agridulce de mollejas doradas, en una salsa de cítricos, con bouquet de hojas verdes.

PLANCHA DE LANGOSTINOS SALVAJES (preparación 15')...\$ 1450.-

LA SOPA DEL DÍA...\$ 380.-

“DUEÑA DE TUS SILENCIOS, ESCLAVA DE TUS PALABRAS” ...\$ 540.-

Simplemente, lengua a la vinagreta.

DE NUESTRA COSTA...\$ 570.-

Tabla de Mar.

CARPACCIO DE PULPO...\$ 790.-

Años elaborando un producto que se ha transformado en un clásico de Punta del Este.

Suavemente condimentado con aceite de pimentón.

Los Hits de Tere

RISOTTO DE CAMARONES (preparación 25')...\$ 980.-

Le proponemos un sabroso risotto de camarones perfumado con naranja.

CORDERO ESTEÑO (preparación 25')...\$ 980.-

Cuarto de cordero cocinado a baja temperatura con malfatti.

GNOCCHI GRATINADO (preparación 15')...\$ 690.-

Con quesos de Colonia y Roquefort.

BLACK CRAB (preparación 15')...\$ 960.-

Ravioles caseros teñidos con tinta de sepia, rellenos de cangrejo Sirí.

PACTO OCEÁNICO (preparación 20')...\$ 940.-

Nuestro compromiso con la pesca artesanal.

COMO DIOS MANDA (preparación 25')...\$ 980.-

Ojo de bife de novillo criado en campo natural, priorizando el sabor por sobre la ternera.

Apenas recubierto de un sabrosísimo crocante de caracú y hongos sobre un jus de carne.

NUESTRA VERSIÓN DE CAPELETIS A LA CARUSO (preparación 15')...\$ 780.-

MI AMIGO EL VASCO...\$ 980.-

Txipirones sabrosos, tiernos, en su mejor momento, salteados con cebolla, ajo, pimentón y vino blanco, con papas españolas; servidas en el jugo de esta preparación.

Como los comía mi amigo “El Vasco”.

Dulces Recuerdos de Familia

DULCE TENTACIÓN...\$ 490.-

Dulce de leche y banana.

TIRAMISÚ...\$ 520.-

TRES EN UNO...\$ 520.-

Un postre de chocolate de delicada textura.

CRÈME BRÛLÉE DE LIMÓN Y ROMERO...\$ 490.-

Lo de Tere

. RESTAURANTE.



Entradas

JOSÉ SABÍA (preparación 15')...\$ 750.-

Prato agridoce de mollejas douradas, num molho de cítricos, com buquê de folhas verdes.

PLANCHA DE LANGOSTINOS SALVAJES (preparación 15')...\$ 1450.-

LA SOPA DEL DÍA...\$ 380.-

“DUEÑA DE TUS SILENCIOS, ESCLAVA DE TUS PALABRAS” ...\$ 540.-

Simplemente língua ao vinagrete.

DE NUESTRA COSTA...\$ 570.-

Tabla de Mar.

CARPACCIO DE PULPO ...\$ 790.-

Simplemente o único local de Punta Del Este onde você pode experimentá-lo temperado apenas com azeite de pimentão.

Los Hits de Tere

RISOTTO DE CAMARONES (preparación 25')...\$ 980.-

A proposta é um gostoso risotto de camarões perfumado com laranja.

CORDERO ESTEÑO (preparación 25')...\$ 980.-

Cordeiro Del Este cozido em baixa temperatura com malfatti.

GNOCCHI GRATINADO (preparación 15')...\$ 690.-

Com queijos de Colônia e Roquefort. A esta altura, um clássico.

BLACK CRAB (preparación 15')...\$ 960.-

Raviólis caseiros tingidos de sépia, recheados de siri.

PACTO OCEÁNICO (preparación 20')...\$ 940.-

Nosso compromisso com a pesca artesanal.

COMO DIOS MANDA (preparación 25')...\$ 980.-

Ojo de bife de novillo, criado solto no campo, priorizando o sabor a ternura. Apenas coberto com uma crosta saborosíssima de “caracu” e cogumelos sobre molho da própria carne.

NUESTRA VERSIÓN DE CAPELETIS A LA CARUSO (preparación 15')...\$ 780.-

MI AMIGO EL VASCO (preparación 20') ...\$ 980.-

Gostosas e macias lulas, no seu melhor momento, refogados em cebola, alho, paprika e vinho branco, acompanha batatas espanholas; servidas no seu próprio molho.

Como adorava meu amigo “O Vasco”.

Dulces Recuerdos de Familia

DULCE TENTACIÓN...\$ 490.-

Doce de Leite e Banana.

TIRAMISÚ...\$ 520.-

TRES EN UNO...\$ 520.-

Uma sobremesa de chocolate de delicada textura.

CRÈME BRÛLÉE DE LIMÓN Y ROMERO...\$ 490.-

Lo de Tere

. RESTAURANTE.



Entradas

JOSÉ SABÍA (preparación 15')...\$ 750.-

A sweet-and-sour dish. Grilled sweetbreads, served on a bed of salad leaves.

PLANCHA DE LANGOSTINOS SALVAJES (preparación 15')...\$ 1450.-

Plate of naturally-grown prawns.

LA SOPA DEL DÍA...\$ 380.-

Soup of the day.

“DUEÑA DE TUS SILENCIOS, ESCLAVA DE TUS PALABRAS”...\$ 540.-

Tongue Vinaigrette.

DE NUESTRA COSTA...\$ 570.-

Tabla de Mar.

OCTOPUS CARPACCIO ...\$ 790.-

We have been perfecting this dish for years, and it has become a classic in Punta del Este cuisine.

Delicately seasoned with paprika oil.

Los Hits de Tere

RISOTTO DE CAMARONES (preparación 25')...\$ 980.-

Shrimp risotto perfumed with orange.

CORDERO ESTEÑO (preparación 25')...\$ 980.-

Lamb from the East cooked at low temperature with malffati.

GNOCCHI GRATINADO (preparación 15')...\$ 690.-

Served au gratin with a sauce of Colonia's cheese (a wonderful variety of the best Uruguayan cheese) and Roquefort.

BLACK CRAB (preparación 15')...\$ 960.-

Home-made raviolis dyed with sepia ink, stuffed with sirí crab.

PACTO OCEÁNICO (preparación 20')...\$ 940.-

Our engagement to artisanal fishing

COMO DIOS MANDA (preparación 25')...\$ 980.-

Steak of steer raised in natural setting, with priority to the flavor over the tenderness. Barely covered with a crunchy sauce of tasty bone marrow and mushrooms over meat jus.

NUESTRA VERSIÓN DE CAPELETIS A LA CARUSO (preparación 15')...\$ 780.-

MI AMIGO EL VASCO (20' preparation time) ...\$ 980.-

Tasty and tender squid in their best state, sautéed with onions, garlic and white wine over spanish potatoes.

Dulces Recuerdos de Familia

DULCE TENTACIÓN...\$ 490.-

Dulce de Leche and Banana.

TIRAMISÚ...\$ 520.-

TRES EN UNO...\$ 520.-

A delicate combination of chocolate.

CRÈME BRÛLÉE DE LIMÓN Y ROMERO...\$ 490.-

Vinos Nacionales

Vinos Tintos

Tannat

Tannat Cemento, Viña Eden ...\$ 1255
RPF, Pisano ...\$ 1270
Alta Reserva, Giménez Méndez ...\$ 830
Viejo, Stagnari ...\$ 970
Gran Tannat, Giménez Méndez ...\$1150
Single Vineyard, Garzón ...\$ 1750

Cabernet Franc

Vieja Parcela, Castillo Viejo ...\$ 860

Petit Verdot

Single Vineyard, Garzón ...\$ 1750
RPF, Pisano ...\$ 1270

Assemblage

Tempranillo Tannat, Bouza ...\$ 1430
Tannat Viogner, Alto de la Ballena ...\$ 1120
Cerro Negro, Gran Reserva, Viña Eden ...\$ 2090

Cabernet Sauvignon

Pájaros Pintados, Pisano ...\$ 720
RPF, Pisano ...\$ 1270
Reserva Carrau ...\$ 850
Reserva El Colorado, De Luca ...\$ 7500

Syrah

RPF, Pisano ...\$ 1270
Reserva El Colorado, De Lucca ...\$ 880

Pinot Noir

Bouza ... \$ 1925
Reserva, Bodega Pizzorno ...\$ 1200

Merlot

Alto de la Ballena ...\$ 1120
Jose Ignacio ... \$ 1200
Reserva, Juan Carrau ...\$ 850
RPF, Pisano ...\$ 1270

Vinos Blancos

Albariño

Single Vineyard, Garzón ...\$ 1750
Cerro del Toro ...\$ 850

Chardonnay

H. Stagnari ...\$ 820
Reserva, Marichal ...\$ 1150
Bodega Bouza ...\$ 1430
Reserva de la Familia, Castillo Viejo ...\$ 790
Reserva, Juan Carrau ...\$ 850
Reserva Toscanini ...\$ 760
Viña Eden ...\$ 1255
José Ignacio ...\$ 970

Viogner

Alto de la Ballena ...\$ 890
Garzón ...\$ 880

Assemblage

Cocó, Bodega Bouza ...\$ 2600

Riesling

Bouza ... \$ 1430

Sauvignon Blanc

“Sur Lie”, Juan Carrau ...\$ 910
Giménez Méndez ...\$ 750
Reserva de la Familia, Castillo Viejo ...\$ 790
Don Prospero, Bodega Pizzorno ...\$ 750

Torrontes

Pájaros Pintados, Pisano ...\$ 750

Vinos importados

— Argentina, Vinos Tintos —

Malbec

Reserva, Terrazas ...u\$s 49
Altos las Hormigas ...u\$s 45
Doña Paula Estate...u\$s 72
Terroir, Alto las Hormigas ...u\$s 58
Pulenta Estate ...u\$s 88
Pequeñas Producciones, E. Gascón ...u\$s 115
Andeluna ...u\$s 45
Angelica Zapata, Catena Zapata ...u\$s 148
Terroir Selection, Alta Vista ...u\$s 80
Zucardi Q ... u\$s 68

Merlot

Andeluna ...u\$s 45

Pinot Noir

Pulenta Estate ...u\$s 88
Barda ...u\$s 110

Cabernet Sauvignon

Saint Felicien, Catena Zapata ...u\$s 48
D.V, Catena Zapata ...u\$s 115
Animal, Ernesto Catena ...u\$s 68
Angélica Zapata, Catena Zapata ...u\$s 128
Gran Medalla, Bodega Trapiche ...u\$s 79

Assemblage

Mora Negra, Finca Las Moras ...u\$s 79
Alma Negra Misterio I, Ernesto Catena ...u\$s 60
Clos de los Siete, Michel Rolland ...u\$s 75
Cabernet Malbec, Rutini ...u\$s 65
Eggo Tinto de Tiza Zorzal ...u\$s 98
Black Label, Finca Las Moras ...u\$s 55

Bonarda

Familia Zuccardi, Emma...u\$s 68

— Chile, Vinos Tintos —

Cabernet Sauvignon

Escudo Rojo, Baron Philippe Rothschild ...u\$s 75
Marques de Casa Concha, Concha y Toro...u\$s 78
Los Vascos ...u\$s 35

Pinot Noir

Las Brisas, Viña Leyda ...u\$s 79
Legado, De Martino ...u\$s 48

Merlot

Cuvée Alexandre, Casa Lapostolle ...u\$s 115
Marques de Casa Concha, Concha y Toro...u\$s 78

Syrah

Gran Reserva Casa Silva...u\$s 65

Nueva Zelanda

Pinot Noir

Vicar's Choice ...u\$s 75

España

*Assemblage
Tempranillo*

Finca Malaveina ... u\$s 115
Sardón ...u\$s 55

Vinos Blancos

Austria	<i>Grüner Veltiner</i>	Weszeli ... u\$s 65
Nueva Zelanda	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Chardonnay</i>	Vicar 's Choice ...u\$s 75 Malborough Sun ...u\$s 46
España	<i>Albariño</i>	Terras Gauda ...u\$s 60
Argentina	<i>Chardonnay</i>	Angélica Zapata, Catena Zapata ...u\$s 118 D.V, Catena Zapata ...u\$s 68 Pulenta Estate ...u\$s 75 El Enemigo ...u\$s 80 Zucardi Q ...u\$s 68
	<i>Sauvignon Blanc</i>	Doña Paula Estate, Viña Doña Paula ...u\$s 55 La Flor de Pulenta, Pulenta Estate ...u\$s 62
	<i>Torrontés</i>	Colomé ...u\$s 42 Amalaya ...u\$s 35
	<i>Viogner</i>	Alma Negra, Ernesto Catena ...u\$s 60
Chile	<i>Chardonnay</i>	Casa Lapostolle ...u\$s 90 Quebrada Seca, De Martino ...u\$s 115 Escudo Rojo, Baron Philippe Rothschild ...u\$s 70
	<i>Sauvignon Blanc</i>	Montes, Leyda Selección Ltda, Viña Montes ...u\$s 65 Concha y Toro Terrunio ...u\$s 90

Espumantes y Champagnes

<i>Dom Perignon, Moët & Chandon (Francia) ...u\$s 480</i>
<i>Moët & Chandon, Brut Imperial (Francia) ...u\$s 220</i>
<i>Veuve Clicquot Ponsardin (Francia) ...u\$s 220</i>
<i>Luigi Bosca Brut Rose (Argentina)...u\$s 65</i>
<i>Prosecco Ruggeri (Italia) ...u\$s 95</i>
<i>Alma Negra Rose (Argentina) ... u\$s 60</i>
<i>Bodega Pizorno Reserva, Brut Nature (Uruguay) ...\$ 1200</i>
<i>Giménez Méndez, Brut (Uruguay) ...\$ 1250</i>
<i>Garzón, Extra Brut (Uruguay) ...\$ 1480</i>
<i>Garzón, Brut Rosé (Uruguay) ...\$ 1650</i>

Vinos Rosados

Syrah Cherub, Montes (Chile) ...\$ 2050
Pinot Noir, Garzón ...\$ 880
Cabernet Franc, Pisano (Uruguay) ...\$ 780
Marcelan Reserva, Toscanini (Uruguay) ...\$ 720
Cabernet Franc 3/8, Pisano (Uruguay) ...\$ 380

Vinos 3/8

Vinos Tintos

Tannat RPF, Pisano (Uruguay) ...\$ 690
Cabernet Sauvignon, De Martino (Chile) ...\$ 590
Malbec, Escorihuela Gascón ...\$ 620

Vinos Blancos

Sauvignon Blanc, Rutini (Argentina) ...\$ 1090

Bebidas sin alcohol

Refrescos...\$160
Agua Mineral...\$160
Jugos...\$280

Cubierto...\$ 200

Precios con impuestos incluidos.



Rambla del puerto y calle 21- Punta del Este- Tel: +598 42440492 info@lodetere.com
www.lodetere.com