



Nuestra cocina se basa en reivindicar los productos de estación que nos ofrecen el mar y la tierra.

## nuestro menú

### entradas

---

#### **JOSÉ SABÍA**

Plato agridulce de mollejas doradas, en una salsa de cítricos, con bouquet de hojas verdes. 15 minutos de preparación.

\$1120.-

#### **DE NUESTRA COSTA**

Tabla de mar.

\$980.-

#### **SIRI EN SU CÁSCARA**

\$1280.-

#### **PLANCHA DE CAMARONES ZAFRA 2024**

\$1690.-

#### **HOLZMAN**

Jamón crudo artesanal y quesos de la zona.

\$1870.-

#### **FRESQUÍSIMO**

Nuestro crudo de hoy.

\$980.-



Nos comprometemos tanto con quienes nos eligen como con aquellos que con esfuerzo y dedicación, ponen en nuestra cocina la mejor materia prima, para que podamos transformarla en una experiencia inolvidable.

## principales

### **PACTO OCEÁNICO**

Nuestro compromiso con la pesca artesanal.  
15 minutos de preparación.

\$1380.-

### **RAVIOLES DE SIRÍ**

Caseros, teñidos con tinta de sepia.  
15 minutos de preparación.

\$1420.-

### **PESCADO DE ROCA**

Pescado de roca, arroz urumati, remolacha y cantimpalo.  
25 minutos de preparación.

\$1380.-

### **MI AMIGO EL VASCO**

Txipirones sabrosos, tiernos, en su mejor momento  
salteados con cebolla, ajo y pimentón  
25 minutos de preparación.

\$1550.-

### **HABÍA UN VEZ**

Un clásico de la casa.

\$1380.-

### **IÑAKI**

Merluza negra del Atlántico sur, apenas grillada  
acompañado de verduras y almendras  
Uno de los pescados más reconocidos y valorados del mundo,  
25 minutos de preparación.

\$ 2550.-

### **RACK DE CORDERO**

Costillas de cordero de exportación con papines rellenos de queso y pimientos, aceto balsámico y miel.  
25 minutos de preparación.

\$ 1780.-

### **NUESTROS CAPPELETTIS A LA CARUSO**

15 minutos de preparación.

\$ 1080.-

### **GNOCCHI GRATINADO**

Con queso de Colonia y roquefort.  
15 minutos de preparación.

\$ 1080.-

### **COMO DIOS MANDA**

Ojo de bife de novillo apenas recubierto con un crocante de caracú y hongos sobre un jugo de carne.  
25 minutos de preparación.

\$ 1880.-

### **MÁS URUGUAYO QUE NUNCA**

Magnífico lomo uruguayo a la sal y salsa chimichurri con rösti de puerro y papas.  
25 minutos de preparación.

\$ 1980.-

### **RISOTTO DE LANGOSTINOS**

Con manteca de naranja y morrón rojo.

\$1420.-

# dulces recuerdos

---

## HOMENAJE AL DULCE DE LECHE

\$780.-

### SOL Y LUNA

Gaspacho de duraznos con helado de yogurt

\$620.-

### TRES EN UNO

Postre de chocolate de delicada textura.

\$850.-

### FLAN DE COCO

\$620.-

### TIRAMISÚ

\$620.-

### NUESTRO ARROZ CON LECHE

\$620.-

### MERENGUE, FRUTOS ROJOS Y ALBAHACA

\$620.-

# bebidas & cafetería

---

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

MANSA (refrescos naturales) \$280.-

Refresco \$230.-

Jugos \$330.-

Agua \$230.-

## CERVEZAS

Corona \$210.-

Estrella de Galicia \$230.-

Cabezas Bier \$390.-

## CAFETERÍA

Café, cortado o té \$230.-

---

**Cubierto** \$260.-

---

### **Ley 20243/2023: Art. 1:**

Todo trabajador que habitualmente perciba propina, o que desempeñe tareas en las que es de estilo o costumbre recibir propina, tiene derecho a que la misma sea pasible de abonarse a través de los medios de pago definidos en el artículo 1° de la Ley N° 19.210, de 29 de abril de 2014.

**El empleador tiene la obligación de aplicar la tecnología disponible para que los clientes puedan incluir las propinas en la transacción por el mismo medio de pago por el que se efectúe el pago del servicio o producto al cual accede la propina".**

---