

## PARA COMENZAR / PARA INICIAR / ENTRESS

Todos nuestros clientes son recibidos con una degustación de variedad en panes artesanales, deliciosos dips y sopa del día, sugerencia del Chef.

## ENTRADAS

**Calamares fritos con Mayonesa de Wasabi y Lima 20**

*Lulas fritas com Maionese de Wasabi e Lima*  
Fried Squids Rings with Wasabi and Lime Mayonnaise

**Mejillones al Pomodoro con Peperoncino, Aceitunas, Alcaparras y Perejil 17**

*Mexilhões ao pomodoro com pimenta, azeitonas, alcaparras e salsa*  
Pomodoro Mussels with Peperoncino, Olives, Capers and Parsley.

**Ceviche de pesca del día con Camotes, Maíz al carbón, Mango, Rabanito, Cebolla Roja, Cilantro y Leche de Tigre 24**

*Ceviche da captura do dia com batata doce, carvão, milho, manga, rabanete, Cebola vermelha, coentro e leite de tigre*  
Catch of the day ceviche with Sweet Potatoes, Charcoal Corn, Mango, Radish, Red Onion, Coriander and Tiger's Milk

**Camarones al Ajillo 21**

*Camarões ao alho*  
Shrimps with Garlic Sauce

**Chipirones Encebollados 24**

*Lula com Cebola*  
Baby Squid Cooked with Onions

**Sopa del día 11**

*Sopa do dia*  
Soup of the Day

**Sopa de Cebolla 11**

*Sopa de cebola*  
Onion Soup

## ENSALADAS / SALADAS / SALADS

**Poke bowl Caesar con muslo de Pollo asado, Arroz integral orgánico, Tomates cherry, Lechuga romana 20**

*Caesar poke bowl com coxa de Frango assada, Arroz integral orgânico, Tomate cereja, Alface romana*  
Caesar poke bowl with roasted Chicken thigh, organic brown Rice, cherry Tomatoes, romaine Lettuce

**Poke bowl de Salmón grillado con Arroz jazmín, Salsa Teriyaki y Vegetales encurtidos 22**

*Poke bowl de Salmão Grelhado com Arroz de Jasmim, Molho Teriyaki e Legumes pickles*  
Grilled Salmon Poke bowl with Jasmine Rice, Teriyaki Sauce and Vegetables pickles

**Ensalada de Falafel, con Porotos mung, Calabaza, Tofu y Vinagreta de Soja y Miel 19**

*Salada de Falafel, com Feijão mungo, Abóbora, Tofu e Vinagrete Soja e Mel*  
Falafel Salad, with Mung Beans, Pumpkin, Tofu and Vinaigrette Soy and Honey

**Caprese con Tomates secos, Aceitunas, Rúcula, Tomates cherry, ralladura de Limón, Pimienta fresca y Pesto 20**

*Caprese com Tomates secos, Azeitonas, Rúcula, Tomates cereja, raspas de Limão, Pimenta fresca e Pesto*  
Caprese with Dried Tomatoes, Olives, Arugula, Cherry Tomatoes, Lemon Zest, Fresh Peper and Pesto

## MENU FITNESS / MENU FITNESS / FITNESS + AGUA O JUGO EXPRIMIDO DE NARANJA O POMELO 28

**Salmón ahumado con Palta, Huevo Poché, Mezclum de verdes, Brotes y Salsa Baba Ghanoush**

*Salmão defumado com Abacate, Ovo Poche, Folhas verdes, Brotos e Molho Babaganush*  
Smoked Salmon with Avocado, Poached Egg, Green Leaves Mix, Sprouts and Babaganush

**Canelones de Calabaza, Ricota y Parmesano en masa filo crocante**

*Canelones de Abóbora, Ricota e Parmesão em massa folhada crocante*  
Pumpkin, Ricotta and Parmesan Cannelloni in crunchy phyllo dough

**Milanesa de Berenjena Vegana con cremoso de Calabaza, hojas de estación y Tomates cherry**

*Berinjela Vegan Milanesa com Cremosa Abóbora, Folhas de temporada e tomate cereja*  
Vegan Aubergine Milanesa with creamy Pumpkin, leaves of season and cherry Tomatoes

**Palta Burguer Vegana, (Hamburguesa de Lenteja) - Palta como Pan de la Hamburguesa,**

**Remolacha Asada, Cremoso de Calabaza.**

*Vegan Burger de Abacate (Hambúrguer de Lentilha) - Abacate como Pão de Hambúrguer, Beterraba Assada,*

*Abóbora Cremosa*

*Vegan Avocado Burger, (lentil Burger) -Where The Avocado Turns into the Bread of the Burger, Roasted Beetroot, creamy Pumpkin*

## ENTRE PANES / SANDUICHES / SANDWICHES

**Chivito de Lomo o Pollo 21**

*Chivito de Filet Mignon ou Frango / Beef Tenderloin or Chicken Chivito Sandwich*

**Sandwich de Pastrami en Pan Pletzalej 21**

*Sanduiche de Pastrami no pão pletzalej*  
Pastrami Sandwich with Pletzalej Bread

**Sandwich caliente de Jamón y Queso 18**

*Sanduiche quente de Presunto e Queijo*  
Ham and Cheese Hot Sandwich

**Hamburguesa de Ternera con Lechuga, Tomate, Cebolla crocante, Queso Cheddar y Salsa BBQ 20**

*Hambúrguer com Alface, Tomate, Cebola crocante, Queijo cheddar e Molho Barbecue*  
Veal Burger with Lettuce, Tomatoes, Crispy Onion, Cheddar Cheese and Barbecue Sauce

**Todos los Sandwiches vienen acompañados con Papas Fritas**

*Todos os sanduíches acompanham batata frita /All Sandwiches are Served with French Fries*

## PIZZA ARTESANAL DE NUESTRO HORNO A LEÑA

PIZZA ARTESANAL DO NOSSO FORNO A LENHA / HOMEMADA PIZZA IN OUR WOOD OVEN

**Margarita con Tomate natural y Albahaca 24**

*Margherita com Tomate e Majoriça - Margarita with Fresh Tomatoes and Basil*

**Con Rúcula y Jamón crudo 26**

*Rúcula e presunto cru - Arugula and Prosciutto*

**Con Jamón cocido, Aceitunas y Huevo 26**

*Presunto cozido, Azeitonas e Ovo - Cooked Ham, Olives and Egg*

**Con Pepperoni 24**

*Pepperoni*

**Con cuatro Quesos 26**

*Quatro queijos - Four Cheeses*

**Con Muzzarella 21**

*Mussarella - Mozzarella Cheese*

## PARRILLA / CHURRASCO / BARBECUE

**Picada para compartir: Picaña, Asado, Muslo de Pollo, Morrón relleno de Queso y Papa plomo con Manteca 49**

*Petisco para compartilhar: Picanha, Costela, Sobrecoxa de Frango, Pimentão recheado de Queijo e Batata assada com Manteiga*

*Beef Tasting To Share (Beef Tasting of Rump Steak, Short Ribs and Chicken Thigh with Cheese Stuffed Pepper and Grilled Potatoe in Tin Foil with Butter)*

**Morcilla dulce o salada 5**

*Morcilla doce e salgada*

*Blood Sausage, Sweet or Savory*

**Chorizo 5**

*Linguiça/Sausage*

**Salchicha parrillera 7**

*Linguiça Italiana/Italian Sausage*

**Molleja 9**

*Molleja/Sweetbreads*

**Queso Provolone con tomate, aceitunas**

**y orégano 10**

*Queijo Provolone para / Provolone Cheese*

**Pollo Muslo o Pechuga 21**

*Coxa ou peito de Frango/Chicken Breast or Thigh*

**Asado 25**

*Costela/Short Ribs*

**Colita de cuadril 25**

*Colita de cuadril/Tri Tip Roast*

**Brochette de lomo 32**

*Espetinho de Filet Mignon/Tenderloin Kebabs*

**Matambrito de cerdo 29**

*Carne de Porco/Pork Flank Steak*

**Entrecot 29**

*Entrecôte/Entrecote*

**Picaña 33**

*Picanha/Rump Steak*

**Costilla de Cordero 34**

*Costela de Cordeiro/Rack of Lamb*

**Bife de Chorizo 34**

*Bife de Chorizo/New York Strip Steak*

**Ojo de Bife 34**

*Ojo de Bife/Rib Eye*

**Lomo 35**

*Filet Mignon/Beef Tenderloin*

**Salmón 32**

*Salmão/Salmon*

**Parrillín de Vegetales 20**

*Legumes grelhados/*

*Roasted Vegetables Platter*

Todos los cortes de Carne vienen acompañados por Guarnición del Chef, Chimichurri y Criolla.

## GUARNICIONES / GUARNICOES / SIDE DISHES

**Morrón a las brasas 5**

*Pimentão na brasa/Roasted Bell Pepper*

**Papa al plomo 5**

*Batata assada/Grilled Potatoe in Tin Foil*

**Boniato al plomo 5**

*Batata doce assada/Grilled Sweet Potatoe in Tin Foil*

**Puré de papa 5**

*Puré de Batata/Mashed Potatoes*

**ESPECIALIDADES DE PARRILLA, PORCIONES LIMITADAS + COPA DE VINO DE LA CASA 45**

*Especialidades grelhadas, porções limitadas/Grill Specialties, Limited Servings*

**Manta de asado en cocción lenta - 10 horas**

*Manta de assado em cocção lenta - 10 horas/Beef Ribs- Slow Grilled for - 10 hours*

**Cochinillo a las brasas**

*Cochinillo na brasa (Porco)/Grilled Pork*

**Paleta de Cordero Esteño marinada con Vino tinto, Ajo y Romero**

*Ombro de Cordeiro/Lamb tin Shoulder*

**Acompañados de: Salsa Criolla y Chimichurri**

**A elección: Papa al plomo o Boniato Zanahoria al plomo o Morrón relleno**

*Acompanhado por: Molho Crioulo e Chimichurri*

*Escolha: Batata com chumbo ou Batata doce Cenoura com chumbo ou Pimentão recheada*

*Accompanied by: Creole Sauce and Chimichurri*

*Choice: Potato with lead or Sweet potato Carrot with lead or Stuffed bell pepper*

Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos.

*Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos.*

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

### PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

**Degustación de Mar para compartir 39**

**Ceviche, Rabas, miniaturas de Pescado, Camarones al Ajillo, Pulpa de Mejillones a la provenzal con Mayonesa de Ajos asados**

*Degustação do mar para compartilhar: Ceviche, Lulas, Iscas de filet de Peixe, Camarões ao Alho, Mexilhões a Provençal com Maionese de Alho assado*

*Sea Tasting To Share: Ceviche, Fried Squids Rings, Fish Miniatures, Garlic Shrimp, Provençal Mussels with Roasted Garlic Mayonnaise*

**Salmón a la sal con Vegetales de estación asados, Salsa de manteca y Cítrico 33**

*Salmão Salgado com Legumes Sazonais Assados, Molho de Manteiga e Cítrico*

*Salted Salmon with Roasted Seasonal Vegetables, Butter Sauce and Citric*

**Atún rojo sellado con puré de Wasabi y Lima, Vegetales y Salsa Agresto 33**

*Atum vermelho selado com purê de Wasabi e lima, Vegetais e Molho Agresto*

*Sealed Red Tuna Fish with Wasabi and Lime Puree, Vegetables and Agresto Sauce*

**Brótola a la Plancha con Rúcula y Parmesano 30**

*Brótola Grelhado com Rúcula e Parmesão*

*Grilled Brótola with Arugula and Parmesan*

**Paella de Mariscos para compartir 49**

*Paella de Mariscos para compartilhar*

*Seafood Paella To Share*

### CARNES Y AVES / CARNES E AVES / MEAT AND POULTRY

**Milanesa de Costilla de Entrecot con Ensalada de Rúcula y Tomates 26**

*Bife de Costela Schnitzel com Salada de Rúcula e Tomate Seco*

*Steak Rib Schnitzel with Arugula Salad and Dried Tomatoes*

**Osobuco Braseado (6 horas) con Risotto Azafranado y Gremolata 31**

*Osobuco refogado (6 horas) com batata cremosa, parmesão e verde*

*Braised osobuco (6 hours) with creamy potatoes, parmesan and green*

**Milanesa de Pollo con Papas fritas 22**

*Milanesa de Frango com Batatas fritas*

*Breaded Chicken Breast with French Fries*

### PASTAS / MASSAS / PASTAS

**Fetuccini con Lomo a la Putanesca 24**

*Fetuccini com Filet Mignon a Putanesca*

*Putanesca Fettuccine with Sirloin*

**Linguini a la Carbonara con Panceta crocante 23**

*Linguini a Carbonara com Bacon crocante*

*Carbonara Linguini with Crispy Bacon*

**Sorrentinos de Calabaza gratinados con Crema, Pesto y Parmesano 24**

*Sorrentinos de Abóbora gratinadas ao Creme de Leite, Pesto e Parmesão*

*Grated Pumpkin Sorrentinos with Cream, Pesto and Parmesan Cheese*

**Tagliolini con Langostinos al Pomodoro con Peperoncino y Pistachos 28**

*Tagliolini com Camarões, Pomodoro, Pimenta e Pistaches*

*Tagliolini with Shrimps, Pomodoro, Peperoncino, and Pistachios.*

**Suave Risotto de Hongos Champiñones y Porcini con Queso Mascarpone 29**

*Risoto de Champignon e Porcini com Queijo Mascarpone*

*Delicate Mushrooms and Porcini Rissotto with Mascarpone Cheese*

**Salsas opcionales: Bolognesa, Pesto, Pomodoro, Hongos o Cuatro quesos 3**

*Molhos opcionais: Bolonhesa, Pesto, Sugo, Cogumelos ou Quatro Queijos*

*Optional Sauces: Bolognesa, Pesto, Filetto, Mushrooms or Four Cheeses.*



## BUFFETS

- Las Brisas + 1 Agua o Refresco 43
- Sundy brunch + Copa de Champagne 45
- Temáticos + Copa o Trago cortesía 45
- Postres selección de nuestro Chef Patisseri 14

## SUGERENCIA DEL CHEF 35

Entrada / Plato Principal / Postres + 1 Agua o Refresco

## HORA DEL TÉ PARA 2 32

- Té, Café Descafeinado, Cortado, Capuchino y Variedad de Tés.
- Jugos de Fruta de Estación.
- Croissant, Pastelería Danesa y Fina Selección de Nuestro Chef Patisserie.
- Selección de Quesos Untables, Mermeladas y Tostadas.
- Medialunas Saladas o Dulces y Scones.
- Variedad de Sándwiches en Panes Artesanales y Sándwich Tostado de Jamón y Queso.
- Variedad de Fruta de Estación Fileteada.



## CAFETERÍA / CAFETERIA

- Té 4,50
- Café Expresso 4,50
- Café Expresso Doble 7
- Cortado 5
- Cortado Doble 7
- Capuchino 8

## BEBIDAS / BEBIDAS / BEVERAGES

- Mojito 12
- Caipi CIROC 12
- Gin Tonic Tanqueray 12
- Johnnie Walker Red 10
- Johnnie Walker Black 17
- Johnnie Walker Gold Label Reserve 26

## COPAS / TACAS / GLASSES

- Champagne Chandon 10
- Familia Deicas Atlántico Sur Chardonnay (Uruguay) 6
- Familia Deicas Atlántico Sur Rosé Estilo Provence (Uruguay) 6
- Familia Deicas Atlántico Sur Cabernet Sauvignon (Uruguay) 6
- Terrazas Altos del Plata Cabernet Sauvignon 9
- Terrazas Altos del Plata Malbec 9
- Terrazas Altos del Plata Chardonnay 9

## BEBIDAS SIN ALCOHOL / BEBIDAS SEM ÁLCOOL / DRINKS WITHOUT ALCOHOL

- Agua Mineral 4
- Refrescos 4,50
- Licuidos Naturales 7
- Red Bull Energy Drink 10

# enJOY® PUNTA DEL ESTE



# Las Brisas

## MENÚ - CARDÁPIO

Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos

Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos.