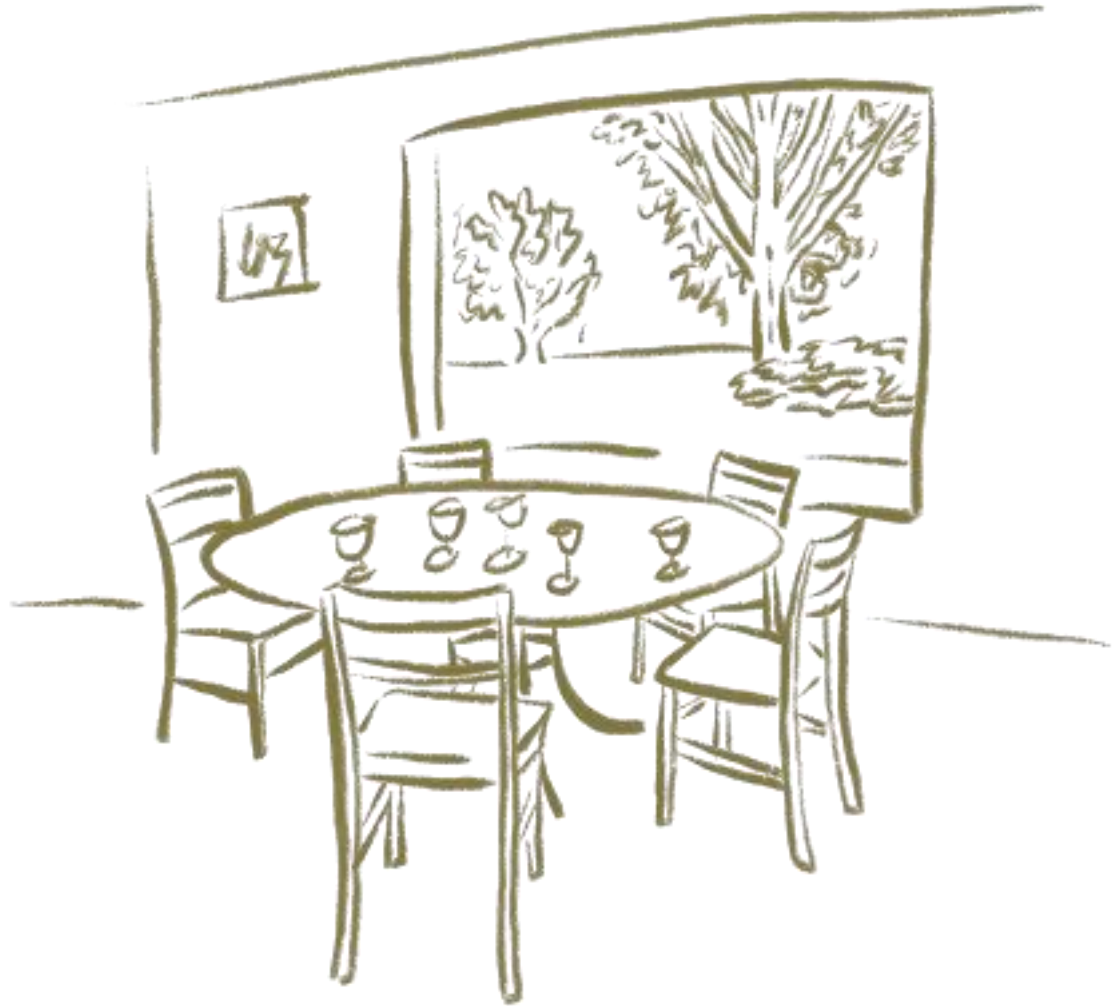




FAMILIA
DEICAS

URUGUAY



MENÚ
A LA CARTA



ENTRADAS

Hongo Shiitake panko sobre cremoso de zanahoria **\$550**

Croquetas serranas y salsa romesco con alioli **\$490**

Burrata con mix de verdes, tomates confitados y gremolata **\$750**

Ensalada de boniato asado, huevo mollet, cracker nori y aderezo de ajo negro **\$790**

PRINCIPALES

Raviolón de calabaza con queso azul y salsa de hongos **\$790**

Salmón a la plancha con crema cítrica de cajú y verdes **\$820**

Ensalada tibia de coliflor asado, edamame, croutons, chutney de tomate y aderezo de cúrcuma y coco **\$710**

Cavatellis con ghee y black river caviar **\$740**

Carbonade flamande **\$890**

Bife angosto grass fed calidad de exportación con papa libro y salsa demi glace **\$1490**

Risotto de langostinos, cúrcuma y almendras **\$760**

Milanesa de lomo con fettuccini **\$ 750**

POSTRES

Torta húmeda de chocolate belga con frutos rojos y crema montada **\$400**

Sopa fría de chocolate blanco y queso azul con higos de Finca Castelar **\$490**

Volcán de dulce de leche con crema especiada y chips de banana **\$450**

MENÚ KID

Milanesa con puré de papas + mousse de dulce de leche **\$550**

En caso de contar con alguna restricción alimenticia por favor comentar al camarero



VINOS POR COPA

CONSULTAR VARIEDADES DEL DIA

Atlántico Sur \$150

Single Vineyard \$200

Preludio Blanco 2022 \$690

Preludio tinto 2017 \$620

Extreme Vineyard \$380

Botrytis noble 2020 \$280

Licor de tannat \$290

Massimo Deicas \$775

Ocean Blend Rose \$320

Espumante Castelar \$190

Wine bar - Degustación de 3 variedades Premium \$1350

Agua mineral 500ml \$150

Cafè de especialidad \$120

Tè \$120

NUESTRAS EXPERIENCIAS



EXPERIENCIA ATLANTIC

USD 80

Nuestros panes, aceites y dip

ATLANTICO SUR ROSÉ

Croquetas serranas y salsa romesco con alioli

ATLANTICO SUR ALBARIÑO

Ensalada de verdes, burrata con gremolata y tomates confitados

SINGLE VINEYARD SIERRA DE MAHOMA

Salmón a la plancha con crema cítrica de cajú y verdes

BOTRYTIS NOBLE

Flan con mousse de dulce de leche y coco tostado

EXPERIENCIA DEICAS

USD 120

Nuestros panes, aceites y dip

ESPUMANTE CASTELAR BRUT

Bocado con Black River Caviar

PRELUDIO BLANCO 2022

Crème du barry

PRELUDIO TINTO 2017 SINGLE BARREL

Hongo Shiitake sobre cremoso de zanahoria especiado

MASSIMO DEICAS 2018 Tannat

Bife ancho grass fed calidad de exportación acompañado de papa libro con salsa demi glace

BOTRYTIS NOBLE

Sopa fría de chocolate blanco con queso azul, higos de finca Castelar y castañas tostadas

LICORDE TANNAT

Torta húmeda de chocolate belga con frutos rojos y crema montada

TODAS LAS EXPERIENCIAS INCLUYEN AGUA MINERAL Y REFILL DE COPAS

