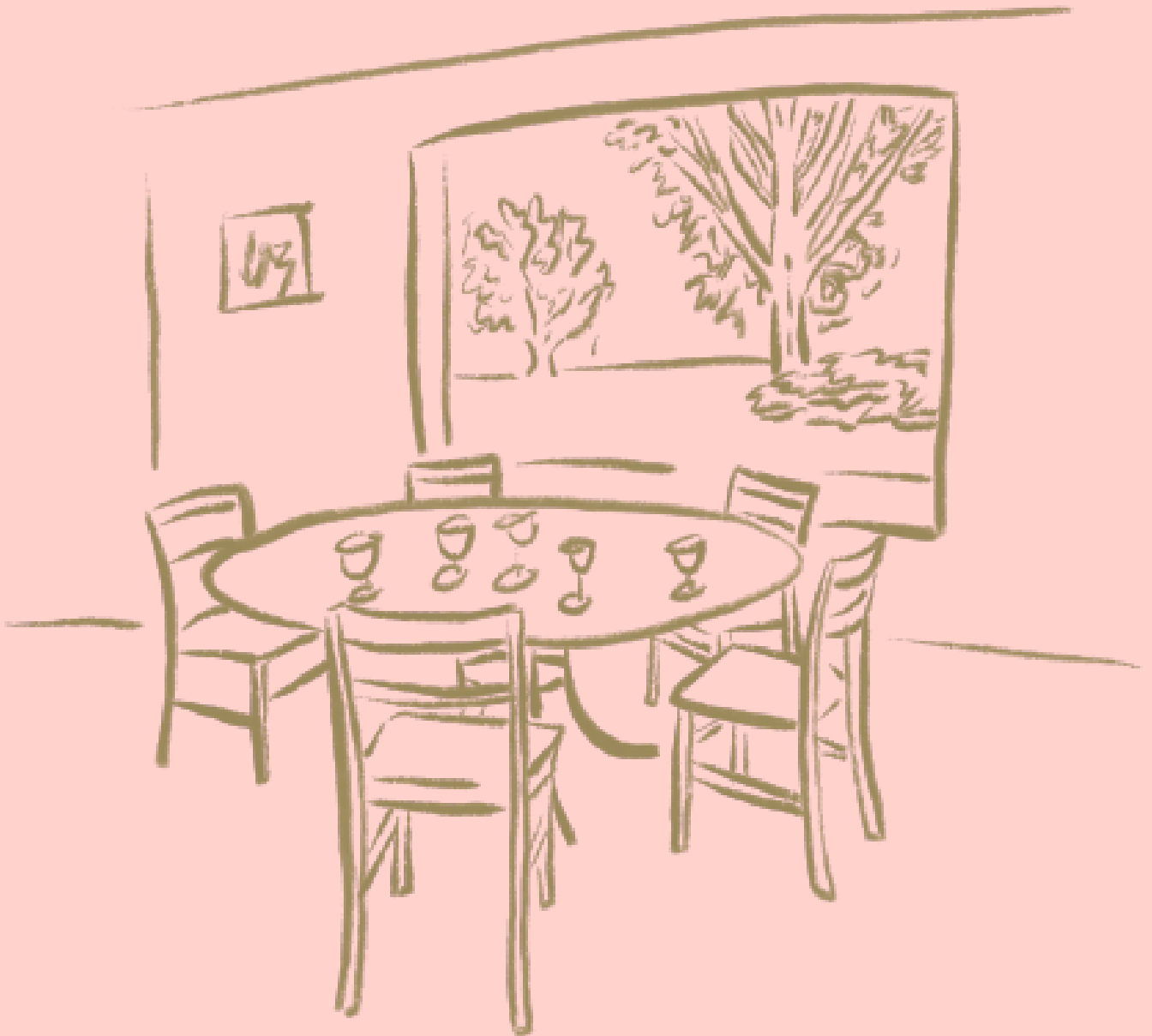




FAMILIA  
**DEICAS**

URUGUAY



**MENÚ**

# ENTRADAS

UYU

---

Gazpacho / Crudités / Extracto de Coratina (VG)	490
Croquetas serranas / Romesco & Alioli	550
Paté de la casa con Botrytis Noble / Membrillo (VG)	590
Hongos / Yema curada / Crema de Queso (VG)	820
Dumplings de camarones / Caldo Ponzu / Hoja de Parra	670
Berenjena ahumada / Curry Verde / Dukkah / Sour Cream (VG)	650
Burrata / Duraznos en Chardonnay / Arvejas Crocantes / Aceite de Menta	790

# PRINCIPALES

---

Risotto de naranja / Zanahoria / Edamame	790
Esturión de 7 años confitado / Albahaca / Gnocchi alla romana	1200
Ensalada de Coliflor Asado / Pangrattato / Pickles / Dressing de Sésamo	790
Molleja / Mousseline de Boniato / Verjus / Verdes / Hinojo	890
Bife madurado en Koji / Cremoso de papa y ajo asado	1520
Milanesa de Lomo / Cavatellis de Espinaca / Limón Confitado	820
Raviolón de Carne Braseada / Mascarpone / Cacciocavalo	950

# POSTRES

---

Sopa Fría de chocolate blanco / Queso azul / Higos Domaine Castelar (GF)	550
Textura de Chocolate / Aceite de Oliva / Sal Marina	520
Alfajor de Crema de Frutilla / Curd de Limón	490

# MENU KIDS

---

Milanesa con Puré de Papas + Crema de Frutillas + agua saborizada	550
---	-----

**\*EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA  
AVISAR AL STAFF**

**\*\* VEGETARIANO (VEG)**

**\*\* GLUTEN FREE (GF) - en nuestra cocina se elaboran alimentos que contienen gluten**

# DEGUSTACIONES

## ATLANTIC

Degustación de nuestra línea joven, vinos frescos influenciados por el océano atlántico. Incluye tabla de quesos de guarda, pan artesanal y aceite de oliva Familia Deicas.

ATLÁNTICO SUR ROSÉ 2024  
ATLÁNTICO SUR ALBARIÑO 2024  
ATLÁNTICO SUR TANNAT 2023  
BOTRYTIS NOBLE 2022

**VALOR USD 40 imp incl.**

## FAMILIA DEICAS

Degustación de nuestra línea icónica. Incluye tabla de quesos de guarda, pan artesanal y aceite de oliva Familia Deicas.

ESPUMOSO CUVEÉ CASTELAR  
PRELUDIO BLANCO 2023  
PRELUDIO TINTO 2018  
CRU D'EXCEPCION MERLOT 2020  
MASSIMO DEICAS 2020  
BOTRYTIS NOBLE 2022

**VALOR USD 60 imp incl.**

Las degustaciones no tienen refill de copa  
Las degustaciones no tienen refill de panera

# EXPERIENCIAS

## ATLANTIC

Almuerzo maridado con nuestros vinos jóvenes y atlánticos.

ATLANTICO SUR ROSE 2024  
*Gazpacho / Extracto de Coratina*

ATLANTICO SUR ALBARIÑO 2024  
*Molleja / Cremoso de Boniato / Hinojo*

ATLANTICO SUR TANNAT 2023  
*Esturión confitado / Gnocchi / Albahaca*

BOTRYTIS NOBLE 2022  
*Alfajor de Crema de Frutilla / Curd de Limón*

**VALOR USD 80 imp incl.**

## FAMILIA DEICAS

Almuerzo armonizado con nuestros vinos premium.

ESPUMANTE CUVEÉ CASTELAR  
*Dumpling / Black River Caviar*

PRELUDIO BLANCO 2023  
*Pate casero / Membrillo / Cracker*

PRELUDIO TINTO 2018  
*Hongos / Yema Curada / Crema de Queso*

CRU D'EXCEPTION MERLOT 2020  
*Berenjena asada / Curry verde / Yogurt*

MASSIMO DEICAS 2020  
*Bife madurado en Koji / Cremoso de papa / Demi Glace*

BOTRYTIS NOBLE 2022  
*Sopa fría de chocolate blanco / Queso azul / Higos*

**VALOR USD 120 imp incl.**

Todas las experiencias tienen refill de copas  
Todas las experiencias tienen refill de panera

# VINOS POR COPA

	UYU
<b>Espumante Cuveé Castelar</b>	<b>190</b>
<b>Atlantico Sur</b>	<b>150</b>
<b>Single Vineyard</b>	<b>200</b>
<b>Extreme Vineyard</b>	<b>380</b>
<b>Preludio Blanco 2023</b>	<b>690</b>
<b>Preludio Tinto 2018</b>	<b>620</b>
<b>Cru D´Exception Merlot 2020</b>	<b>620</b>
<b>Massimo Deicas 2020</b>	<b>775</b>
<b>Licor de Tannat 11 Años</b>	<b>390</b>
<b>Botrytis Noble / Late Harvest</b>	<b>200</b>

## WINE BAR

Degustación de 3 copas de nuestros vinos premium **USD 35**



## BEBIDAS

---

	UYU
Agua Mineral	150
Cafe de Especialidad	150
Té Sinfonía.	160